

甜点大师的

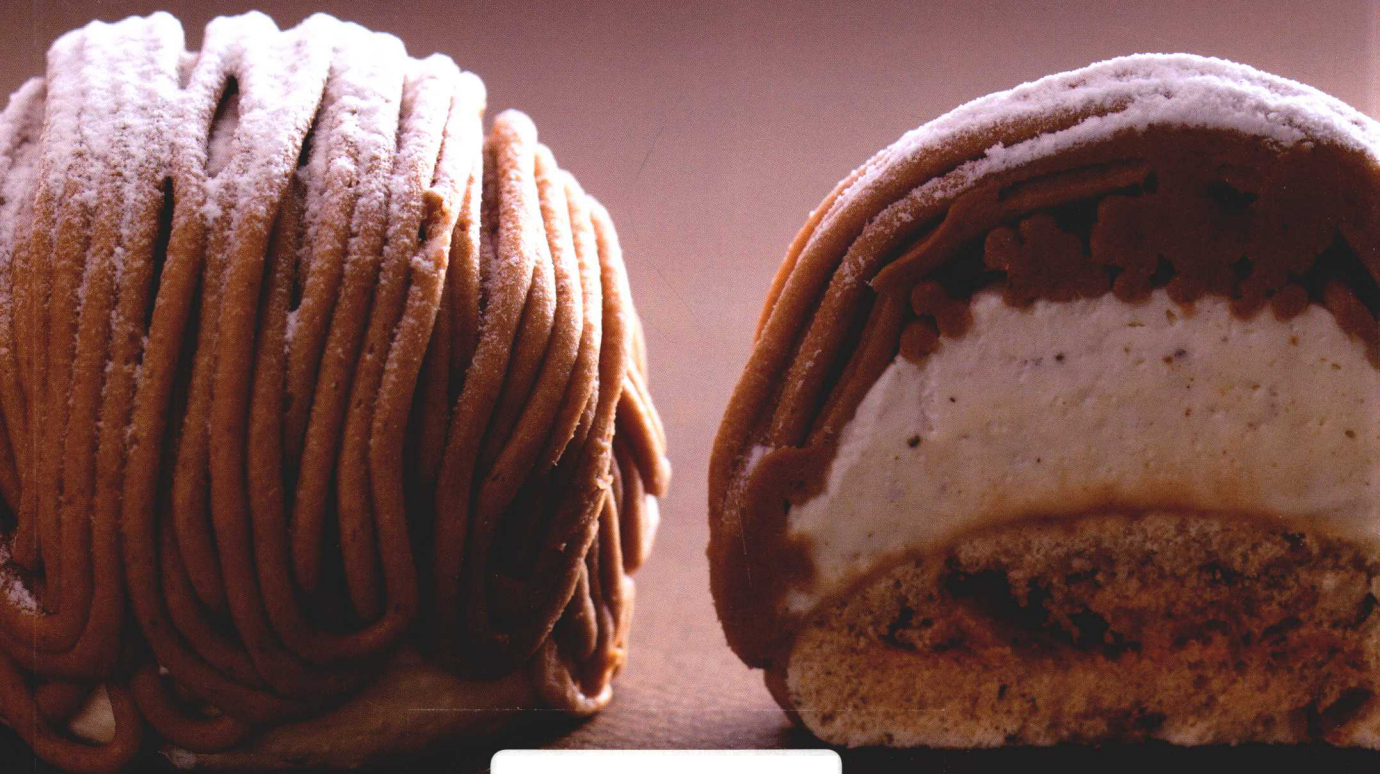
# 蒙布朗代表作

下厨房

唯有美食与爱不可辜负

倾力推荐

[日]旭屋出版书籍编辑部 / 编 沙子芳 / 译



*mont blanc*



中华工商联合出版社

# 甜点大师的蒙布朗代表作

[日] 旭屋出版书藉编辑部 编  
沙子芳 译



中华工商联合出版社

图书在版编目 ( CIP ) 数据

甜点大师的蒙布朗代表作 / 日本旭屋出版书籍编辑部编; 沙子芳译. — 北京: 中华工商联合出版社, 2016.6

ISBN 978-7-5158-1686-9

I. ①甜… II. ①日… ②沙… III. ①甜食—制作  
IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第117957号

MONT BLANC NO GIJUTSU

© ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD.2013

Originally published in Japan in 2013 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

北京市版权局著作权合同登记号: 图字01-2015-7864

## 甜点大师的蒙布朗代表作

## モンブランの技術

作 者: [日]旭屋出版书籍编辑部  
译 者: 沙子芳  
策 划: 何安秀  
出 品 人: 徐 潜  
责任编辑: 胡天予  
装帧设计: 水长流文化  
责任审读: 书 辰  
责任印制: 何安秀  
出版发行: 中华工商联合出版社有限责任公司  
印 刷: 北京艺堂印刷有限公司  
版 次: 2016年6月第1版  
印 次: 2016年6月第1次印刷  
开 本: 889mm × 1194mm 1/16  
字 数: 130千字  
印 张: 10.5  
书 号: ISBN 978-7-5158-1686-9  
定 价: 68.00元

服务热线: 010-58301130

销售热线: 010-58302813

地 址: 北京市西城区西环广场A座  
19-20层, 100044

网 址: <http://www.chgslcbs.cn>

E- mail: [cicapl202@sina.com](mailto:cicapl202@sina.com) (营销中心)

E- mail: [gslzbs@sina.com](mailto:gslzbs@sina.com) (总编室)

工商联版图书

版权所有 侵权必究

凡本社图书出现印装质量问题, 请与印务部联系。

联系电话: 010-58301313

# 甜点大师的 蒙布朗代表作 Contents



001

Pâtisserie **gramme**

+ 蒙布朗



007

**Delicius**

+ 和栗蒙布朗



015

Pâtisserie **Mont Plus**

+ 蒙布朗



021

**POIRE**

+ 蒙布朗



027

**Arcachon**

+ 蒙布朗



033

**Il Fait Jour**

+ 蒙布朗



037

**Archaïque**

+ 蒙布朗



041

**W.Boléro**

+ 圣维克多



045

Pâtisserie **JUN UJITA**

+ 蒙布朗



049

Pâtisserie **Les années folles**

+ 蒙布朗



053

Pâtisserie **Rechercher**

+ 蒙布朗



057

Parlour **Laurel**

+ 蒙布朗



061

Pâtisserie **LACROIX**

+ 蒙布朗



065

**Matériel**

+ 蒙布朗



093

**Pâtisserie Aplanos**

+ 和栗蒙布朗



069

**Pâtisserie La Girafe**

+ 蒙布朗



097

**HIRO COFFEE**

+ 淡味蒙布朗



073

**Pâtissier Jun Honma**

+ 蒙布朗



101

**BLONDIR**

+ 蒙布朗



077

**Le Milieu**

+ 蒙布朗



105

**Le Pâtissier Yokoyama**

+ 丹泽蒙布朗



081

**LETTRE D'AMOUR****Grandmaison 白金**

+ 和栗蒙布朗



109

**Pâtisserie CERCLE TROIS**

+ 和栗蒙布朗



085

**Pâtisserie Ravi, e relier**

+ 蒙布朗



113

**Pâtisserie Etienne**

+ 蒙布朗



089

**Pâtisserie Voisin**

+ 蒙布朗



117

**Les Créations de Pâtissier SHIBUI**

+ 和栗蒙布朗



121

Pâtisserie LA NOBOUTIQUE

+ 和栗蒙布朗



137

Pâtisserie Religieuses

+ 蒙布朗



125

Café du Jardin

+ 国王蒙布朗



141

PERITEI

+ 蒙布朗



129

Charles Friedel

+ Aiguille du Midi



145

Pâtisserie Roi Legume

+ 蒙布朗



133

LE JARDIN BLEU

+ 蒙布朗



149

shakers cafe lounge+

+ 焙茶蒙布朗

不同口味的蒙布朗

152

最大限度发挥日产栗风味的绝品蒙布朗

155

制作蒙布朗的栗子产品指南

156

阅读本书前须知

- 本书将介绍35家店的蒙布朗的制作材料、做法及创作风味的想法。
- 内容为2012—2013年采访时的情形。现在，价格、供应时间、材料、做法和设计等可能会有变化。
- 材料和做法的标示，完全依照各店的标示法。
- 分量中标示的“适量”，视制作状况和个人喜好斟酌。
- 材料中，鲜奶油和鲜奶的“%”是指乳脂肪成分的比例，巧克力的“%”则是指可可成分的比例。
- 无盐奶油的正规标示为“不使用食盐的奶油”，但本书标示为通称的“无盐奶油”。
- 加热、冷却、搅拌时间等，是根据各店使用的机器来标示的。
- 关于栗子，有如下的统一用语。
- 本书中，日本国内栽培的栗子称为“和栗”。使用和栗的材料标示为“和栗酱”、“和栗甘露煮”、“糖渍和栗”等。
- 以糖浆腌渍的栗子标示为“糖渍栗子”、“糖渍和栗”。
- 材料和做法的标示上，“pâte de marron”（栗子酱）、“marron paste”（栗子酱）等栗子加工成酱状的材料（制品），统称为“栗子（和栗）酱”。此外，以“marron cream”（栗子鲜奶油）、“marron puree”（栗子泥）的名称销售的产品，直接标示为“栗子鲜奶油”、“栗子泥”。
- 无添加砂糖时，正规标示为“不使用砂糖”，但本书中标示为“无糖”。
- 和果子：日本的一种点心，小豆是主要原料。也统指日式甜点。
- 甘露煮：日本风味煮菜方法之一，指用糖水煮的东西。

# Pâtisserie gramme

店长兼甜点主厨 三桥 和也

## 蒙布朗

450日元／供应时间 全年

三桥和也主厨的蒙布朗，呈现出栗子天然的口感。成分简单，重点突出“新鲜美味”。

### 糖粉

使用装饰用不易融化的防潮糖粉。

### 栗子鲜奶油

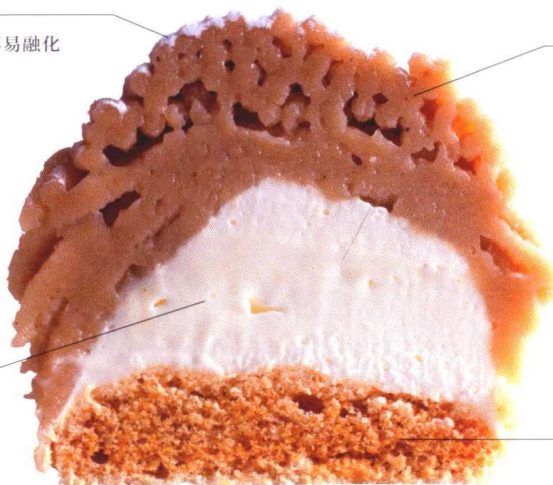
生栗蒸熟后冷冻，再搅碎成为栗子粉，加入现成的栗子酱中，能增添栗子原有的美味。栗子粉保留粉末的颗粒感，不过滤。用鲜奶油和鲜奶调整柔软度和湿度，再加入奶油增添香浓美味。

### 发泡鲜奶油

使用乳脂肪成分45%、味道浓醇不腻口的鲜奶油。为了使人不会感到“甜腻”，不加砂糖。

### 蛋白饼

蛋白液中加入杏仁粉制成蛋白饼。再加入和栗子同为坚果的食材，使蒙布朗呈现一体感。蛋白饼的分量和鲜奶油的分量要保持均衡，挤成1~1.5cm厚，充分烘烤变干使中央焦糖化。





### 栗子鲜奶油

#### 材料（30份）

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| 栗子酱（Marron Royal公司）           |       |
| 整颗栗子（葡萄牙产／Capfruit公司“冷冻去壳栗仁”） | 1000g |
| 无盐奶油                          | 95g   |
| 45%鲜奶油                        | 45g   |
| 35%鲜奶油                        | 432g  |
| 鲜奶                            | 135g  |



上图右为Marron Royal公司生产的栗子酱。在欧洲的栗子制品中，选用这种味道柔和，广受大众喜爱的产品。上图左是Capfruit公司生产、以葡萄牙产整颗栗子制作的“冷冻去壳栗仁”。



使用生栗是因为它具有栗子原味。加入生栗后，法国制栗子酱的味道，就近似日本人熟悉的栗子美味。



1. 将冷冻过的整颗栗子，直接放入有蒸汽功能的对流式烤箱中。在“gramme”是使用Rational制烤箱。以蒸汽模式加热30分钟后，放入急速冷却机（Blast chiller）中，以-40℃急速冷却。



2. 冷却后，放入冷冻库中冷冻保存。为避免风味流失，该店会在3天内使用完。



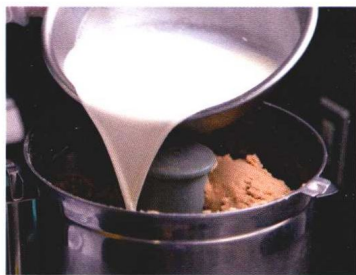
3. 在食物调理机（该店使用“blixer”）中直接放入冷冻的2，以高速搅打。高速搅打不会产生热量，能打碎食物又不会融化。搅打至酥松的状态即可。



4. 加入栗子酱，以低速搅打。



5. 混合后，加入和4柔硬度相当的奶油，再以低速搅拌。



6. 将两种鲜奶油和鲜奶混合，加入5中。以低速搅拌，直到整体混匀为止。



7. 图中是混匀的状态。刚完成时味道较淡，装入密闭容器中，放入冷藏库冷冻一晚使味道融合。



8. 将静置一晚的鲜奶油放入食物调理机中，以低速搅拌。搅拌能充分混匀，并且使其含有少许空气，且变得柔软。然后装入密闭容器中冷藏，直到接到订单时再使用（至次日中午之前）。

# 蛋白饼

## 材料（约55份）

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 蛋白                   | 187.5g |
| 白砂糖（A）               | 22.5g  |
| 糖粉                   | 142.5g |
| 白砂糖（B）               | 75g    |
| 杏仁糖粉（tant pour tant） |        |
| 糖粉                   | 60g    |
| 杏仁粉（※）               | 60g    |

### ※杏仁粉

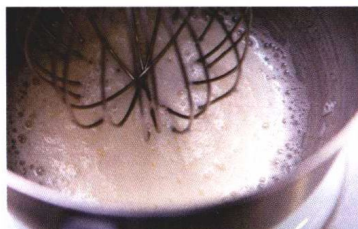
将美国加州产carmel种和西班牙产Marcona种杏仁粉，以1：1的比例混合。



1. 在直径5cm的中空圈模中沾上糖粉（分量外），在烤盘（该店使用铁氟龙加工烤盘）上做圆形记号备用。



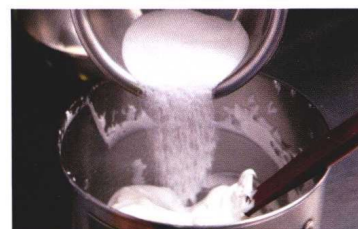
2. 用电动搅拌机搅打蛋白。以中高速搅打，稍微发泡后，加入白砂糖（A）。加入白砂糖能打发得更好，使气泡更稳定。



3. 再用电动搅拌机以高速搅打。发泡至上图的状态后，加入糖粉。



4. 再以高速搅打。这里的制作重点是要充分打发蛋白霜。打发到蛋白霜质地细致，达到前端尖角能竖起的硬度为止。



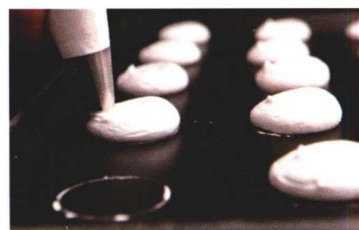
5. 加入白砂糖（B），用橡皮刮刀混合使整体融合。



6. 用电动搅拌机混合糖粉和杏仁粉制成杏仁糖粉，以呈现最佳风味，再加入5中。



7. 用橡皮刮刀混合。杏仁的油脂成分会使蛋白的气泡膨起，只需如切割般混合即可。



8. 在装了圆形挤花嘴的挤花袋中装入7，在1的烤盘上挤出直径5cm的圆形。挤成约1~1.5cm的厚度。



9. 放入130℃的对流式烤箱中，打开风门烤约一个半小时。



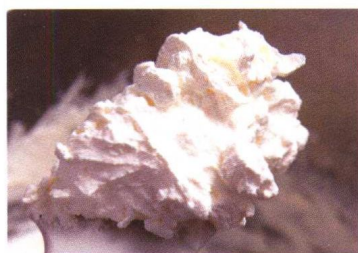
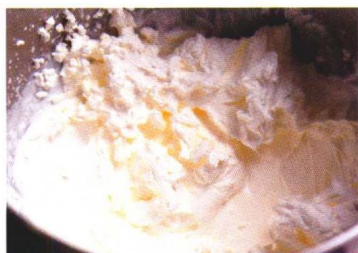
10. 烤到中心焦糖化为止。确认中央是否已烤成褐色。然后放凉，装入密闭容器中保存。

## 发泡鲜奶油

(crème fouettée)

### 材料

45%鲜奶油.....适量



用电动搅拌机以高速充分搅打鲜奶油至九十分发泡的程度。

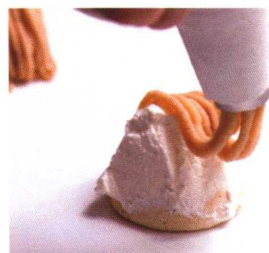
## 组合及装饰

### 材料

糖粉(装饰用糖粉[poudre d'ecor]).....适量



1. 在蛋白饼上放上发泡鲜奶油。用抹刀修整成高3cm的山型。制作重点是不使用挤花袋。鲜奶油通过挤花嘴容易产生变化,而且用挤花袋操作,容易传导手的温度。因此用抹刀迅速操作,让鲜奶油保持最佳状态。



2. 在装了蒙布朗挤花嘴的挤花袋上装入栗子鲜奶油,挤到发泡鲜奶油上,横向来回挤两次。



3. 纵向来回挤3次半。为避免挤出的分量差异太大,挤的次数共计来回五次半。



4. 用抹刀修整外型。



5. 撒上糖粉做装饰。

## 在栗子酱中加入栗子 制成鲜奶油

“Pâtisserie gramme”开店后，受到当地电视台的采访，蒙布朗很快一跃成名。“我很感谢大家，不过只有蒙布朗受到注目，我感觉有点可惜。”三桥和也主厨回忆当时的情形时说。该店的虽然全年制作蒙布朗，但并未展示。为保持栗子鲜奶油的新鲜度，而且主厨希望顾客能同时享受蛋白饼的酥松口感，所以原则上是接到点单后再进行组装，且放在展示柜中不能超过一小时。

三桥主厨制作的蒙布朗，首重呈现栗子的美味。构成部分包括栗子鲜奶油、发泡鲜奶油和蛋白饼。在如此简单的构成下，鲜奶油与蛋白饼之间，不论是味道还是口感上的平衡，都将成为“胜负”的关键。

栗子鲜奶油中不使用和栗。主厨表示不想在法国甜点中掺杂日式食材的味道。他选用欧洲栗子制品中风味较柔和的Marron Royal公司制的栗子酱，里面再加入生栗子。在现成的栗子酱产品中，加入现成的栗子鲜奶油等产品，仍会呈现现成产品的味道。不过如果加入新鲜的栗子，不但能呈现“栗子感”，而且新鲜栗子没有添加砂糖或香精，也容易调整配方。现在，主厨使用葡萄牙产的冷冻去壳栗仁。此冷冻品全年供应，方便采购。

混合栗子时，虽然可以先制成泥再混合，但是完成时会变得过度均匀。三桥主厨的方法是将栗子蒸烤、冷冻后再粉碎。他先用蒸汽对流式烤箱加热栗子，接着放入急速冷却机中，用-40℃的温度急速冷却。急速冷却机不会使食材变干，损伤食材的风味。之后放入冷冻库冷冻，再用“食物调理机（blixer）”搅打粉碎。这种食物调理机特殊形状的刀刃能够在短时间内将冷冻状

态的栗子打成均匀的粉末，不会产生高热使栗子粉融化。粉末中残留的颗粒，能让人感受到栗子感。将粉末与栗子酱混合，加入奶油增添浓郁风味，再与鲜奶油和鲜奶混合。

不打发鲜奶油，目的是防止打发后含有空气，降低味道的冲击感。使用两种鲜奶油是为了添加适度的浓郁风味。如果只加入鲜奶油，栗子酱冷却后会变硬，而加入鲜奶调和后口感会变柔软。主厨希望该店的蒙布朗老少咸宜，因此不加酒。

做好的栗子鲜奶油静置一晚，次日混拌均匀至变软后再使用。

## 用充分打发、质地细致的 蛋白饼作为底座

蛋白霜中加入杏仁糖粉，除了增添香味外，更具整体感。杏仁粉使用苦味少的Carmel牌以及香味浓郁的Marcona牌，以等比例混合，使用前用电动搅拌机混合以凸显风味。蛋白经过充分打发，质地变细致后再加入杏仁糖粉中。蛋白饼的制作重点是：打发阶段在蛋白中加入砂糖使其融合（若能充分融合砂糖，质地会更细致）烘烤约一个半小时至中央焦糖化。这样即能使蛋白饼稍微吸收水分，也能与饴糖的酥脆口感完美融合。

发泡鲜奶油是采用味道浓醇、风味不亚于栗子鲜奶油和蛋白饼的45%鲜奶油，打发至九十分发泡的程度。主厨不用挤花袋挤制，而用抹刀将鲜奶油直接抹到蛋白饼上，因为不论是手的温度还是发泡鲜奶油通过挤花嘴时，都会使发泡鲜奶油的口感产生变化。因为要凭感觉来控制栗子鲜奶油的分量以维持整体的均衡，所以这个程序由三桥主厨完成。

以生栗自制鲜奶油  
最大限度活用和栗的美味



# Delicious

甜点主厨 长冈 末治

## 和栗蒙布朗

450日元／供应时间 10月至次年3月

遍访世界寻找优良食材的长冈末治主厨，使用当地生产的名栗。从生栗制作开始，使蒙布朗整体如鲜奶油般柔软。



### 不同口味的蒙布朗



Chataigne

→P152



# 和栗蒙布朗

材料和做法

## 榛果蛋白饼

### 材料（90份）

|        |      |
|--------|------|
| 蛋白霜    |      |
| 〔蛋白〕   | 133g |
| 〔白砂糖〕  | 208g |
| 榛果（烤过） | 260g |
| 香草油    | 适量   |

1. 蛋白和白砂糖混合，隔水加热，用电动搅拌机搅打至十分发泡。
2. 在1中加入弄碎的榛果和少量香草油，用橡皮刮刀混合。
3. 在装了4号圆形挤花嘴的挤花袋中装入2，在铺了烘焙纸的烤盘上，挤成直径7cm的薄圆片。
4. 将3放入150℃的对流式烤箱中烘烤20分钟。



## 香堤鲜奶油

### 材料（备用量）

|        |        |
|--------|--------|
| 36%鲜奶油 | 1000ml |
| 白砂糖    | 60g    |

鲜奶油中加入白砂糖，充分搅打至十分发泡。

## 蛋糕

### 材料（70份）

|       |      |
|-------|------|
| 蛋白霜   |      |
| 〔蛋白〕  | 7份   |
| 〔白砂糖〕 | 160g |
| 蛋黄    | 7份   |
| 低筋面粉  | 170g |
| 玉米粉   | 25g  |
| 糖粉    | 适量   |

1. 将蛋白和白砂糖混合，用电动搅拌机充分搅打至尖端能竖起的发泡程度。
2. 蛋黄用网筛过滤后，加入1中混合。
3. 低筋面粉和玉米粉混合过筛，加入2中混合。
4. 在装了8号圆形挤花嘴的挤花袋中装入3，挤成马卡龙形状，要比烤好后的直径3cm还小一圈，撒上糖粉。
5. 将4放入210℃的对流式烤箱中，烘烤12分钟。



## 舒芙蕾

### 材料（70份）

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| 蛋黄                             | 8份   |
| 蛋白霜                            |      |
| 〔蛋白〕                           | 8份   |
| 〔白砂糖〕                          | 240g |
| 白酱                             |      |
| 〔低筋面粉〕                         | 240g |
| 〔无盐奶油〕                         | 240g |
| 〔鲜奶〕                           | 800g |
| 朗姆酒（或柑曼怡香橙干邑甜酒〔Grand Marnier〕） | 26g  |
| 香草精                            | 适量   |



1. 制作白酱。在锅里放入奶油，以小火煮融。



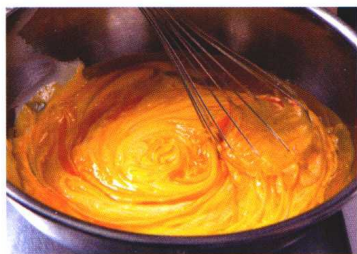
2. 加入低筋面粉，用木勺混拌至无粉末颗粒为止。



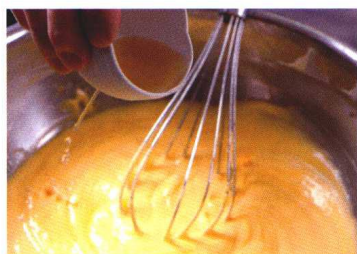
3. 慢慢加入鲜奶混合，中途熄火以免水分蒸发变硬。



4. 硬度和步骤9的蛋白霜差不多。注意，这个阶段如果太软，则无法和蛋白液混合。



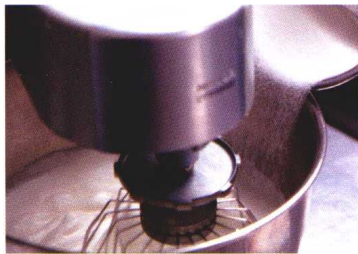
5. 将4倒入钢盆中，加入蛋黄混合均匀。



6. 加入少量朗姆酒和香草精混合均匀。



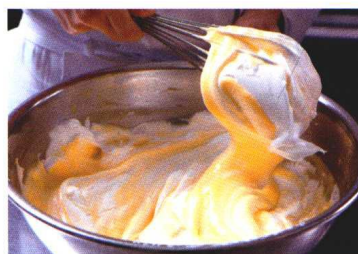
7. 浓度是从上方滴落会在表面形成堆积的程度。别太稀软。



8. 制作蛋白霜。蛋白霜的完成时间要和步骤7一致。蛋白用电动搅拌机以中速搅拌，加入白砂糖。保留少量白砂糖作为装饰用，剩余的分3~4次（一次加入，气泡会变大）加入。制作过程中，一面视情况采用高速或中速，一面搅打使泡沫变细致。



9. 大约搅打至九分发泡，加入保留的装饰用白砂糖，以中速搅打，调整气泡细致度。注意，过度搅打烘烤后会扁塌。



10. 在7的白酱中加入9的蛋白霜。用打蛋器混合。



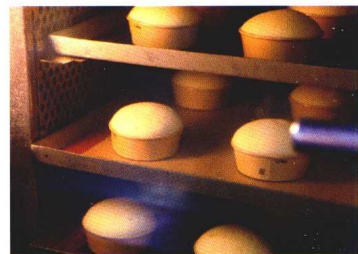
11. 混匀后用橡皮刮刀从底部开始如同舀取般搅拌。



12. 在烤盘上铺上烘焙垫，排上直径7cm高2.5cm的纸烤杯，倒入11约至七分满。



13. 在烤盘中倒入水约至五分满。



14. 放入140℃的烤箱中烘烤6分钟。



15. 烘烤完成，放在烤杯里放凉使蛋糕味道融合。

糖渍和栗泥

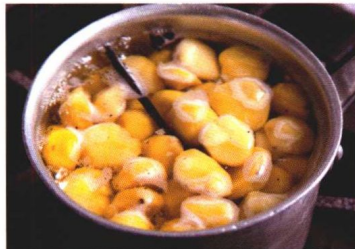
材料（备用量）

生和栗（日本大阪府能势町产／银寄）  
.....去鬼皮20kg  
梔子的果实.....适量  
糖浆  
〔水.....适量  
白砂糖..... 相对1L的水加400g  
香草棒..... 适量

- 1. 栗子仔细去除涩皮，水洗后备用。在锅里放入栗子和梔子的果实，加入能盖住材料的水，开火加热。
- 2. 煮沸3次（煮沸后倒掉热水，换新水再煮沸）。
- 3. 再次加入新水开火加热，煮沸后转小火，一直煮到栗子变软。



- 4. 煮到用竹签能刺穿的软度，离火，倒掉热水。
- 5. 相对于1L水加400g白砂糖煮融，制作糖浆。



- 6. 在锅里放入4的栗子、5的糖浆和香草棒，加热煮沸。煮沸后离火。



- 7. 浸泡在糖浆中直接自然放凉，之后放入冷藏库一晚备用。



- 8. 取出7的栗子，用食物调理机搅碎。



- 9. 用细目网筛过滤8。



- 10. 用保鲜膜包好放入冷冻库中冷冻保存。使用时冷藏解冻。

和栗蒙布朗鲜奶油

材料（30份）

糖渍和栗泥（参照“糖渍和栗泥”）  
..... 1kg  
栗子鲜奶油（法国制）.....660g  
无盐奶油..... 30g  
香草精..... 适量  
柑曼怡香橙干邑甜酒..... 适量



- 1. 在锅里放入奶油加热，炒到糖渍和栗泥散出香味。



- 2. 放入方形浅钢盘中让栗泥变凉。盖上保鲜膜，放入冷冻库或冷藏库冰凉。



- 3. 在冰凉的2中，慢慢加入栗子鲜奶油，用橡皮刮刀混拌。

女士鲜奶油 (madame creme)

材料 (70份)

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 香堤鲜奶油 (36% 鲜奶油 · 加糖 6%) | 1350g |
| 卡士达酱 (※)                | 700g  |
| 吉利丁片                    | 8g    |
| 栗子涩皮煮 (法国产)             | 250g  |
| 柑曼怡香橙干邑甜酒               | 适量    |
| 香草精                     | 适量    |

※卡士达酱 (备用量)

|                        |        |
|------------------------|--------|
| 鲜奶                     | 1000ml |
| 蛋黄                     | 300g   |
| 白砂糖                    | 250g   |
| 卡士达酱粉 (poudre a creme) | 30g    |
| 低筋面粉                   | 30g    |
| 玉米粉                    | 30g    |
| 无盐奶油                   | 20g    |

1. 在钢盆中放入蛋黄和白砂糖，搅打成乳脂状。
2. 将卡士达酱粉、低筋面粉和玉米粉混合过筛，加入1中再混合。
3. 将煮沸的鲜奶慢慢地加入2中混合。
4. 倒入铜锅中，煮沸至黏稠，加入奶油。
5. 急速冷却，再放入冷藏库中保存。



1. 栗子涩皮煮切成5mm的小丁，加入柑曼怡香橙干邑甜酒混合备用。



7. 用网筛过滤。



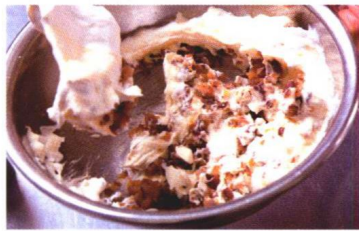
2. 将用水 (分量外) 泡软的吉利丁加热煮融，从备用的卡士达酱中取少量加入其中混合。



3. 在卡士达酱中加入2，用打蛋器混合。



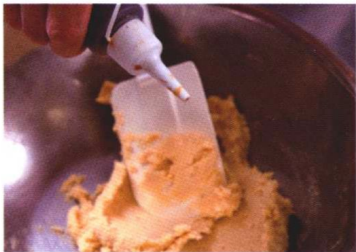
4. 分数次加入搅打至十分发泡的香堤鲜奶油，用橡皮刮刀混合。加入少量香草精。



5. 加入1混合。



4. 加入柑曼怡香橙干邑甜酒混匀。



5. 加入少量香草精混匀。



6. 试试味道和软硬度，若有需要用糖浆 (分量外) 调整。太硬则较难挤出，加太多糖浆，味道会太甜，调整时请留意。



7. 用网筛过滤。