

TOP甜点师磅蛋糕

私藏作

【日】旭屋出版书籍编辑部◎主编

张华英◎译

35位日本人气
甜点师磅蛋糕
制作方法
独家揭秘

CAKES

光明日报出版社

TOP甜点师**蛋糕** 私藏作

【日】旭屋出版书籍编辑部◎主编

张华英◎译



CAKES

光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

TOP甜点师磅蛋糕私藏作 / 日本旭屋出版书籍编辑部
主编 ; 张华英译. — 北京 : 光明日报出版社, 2016.7
ISBN 978-7-5194-0863-3

I. ①T… II. ①日… ②张… III. ①蛋糕—糕点加工
IV. ①TS213.2
中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第120813号

著作权合同登记号: 图字01-2016-4031

CAKE NO GIJUTUS

© ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD. 2014

Originally published in Japan in 2014 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

TOP甜点师磅蛋糕私藏作

主 编: [日] 旭屋出版书籍编辑部 译 者: 张华英

责任编辑: 李 娟 策 划: 多采文化
责任校对: 杨晓敏 装帧设计: 水长流文化
责任印制: 曹 净

出 版 方: 光明日报出版社
地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062
电 话: 010-67022197 (咨询) 传 真: 010-67078227, 67078255
网 址: <http://book.gmw.cn>
E- mail: gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn
法律顾问: 北京德恒律师事务所龚柳方律师

发 行 方: 新经典发行有限公司
电 话: 010-62026811 E- mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司
本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 889 × 1194 1/16
字 数: 180千字 印 张: 11.5
版 次: 2016年7月第1版 印 次: 2016年7月第1次印刷
书 号: ISBN 978-7-5194-0863-3

定 价: 88.80元

版权所有 翻印必究

磅蛋糕专业技法 目录



006

Pâtisserie Française
Archaïque (阿卢卡伊库法式甜品)

◆ 水果磅蛋糕



012

matériel (马太里艾路)

◆ 嫣红磅蛋糕



018

Pâtisserie Voisin (视觉甜品)

◆ 巧克力磅蛋糕



024

PUISSANCE (影响力)

◆ 周末磅蛋糕



029

Pâtisserie La Girafe (小鹿甜品)

◆ 法式传统糕点Pain d'épices



034

Maison de Petit Four (小炉面包)

◆ 火山磅蛋糕



038

GÂTEAU DES BOIS (小森林)

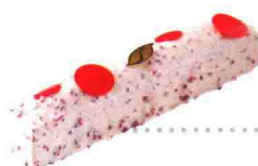
◆ 野草莓磅蛋糕



042

Pâtisserie Yu Sasage (捧先生蛋糕店)

◆ 香水磅蛋糕



046

chez Shibata (柴田蛋糕店)

◆ 创意草莓磅蛋糕



050

PÂTISSERIE Acacier (阿卡西亚甜品)

◆ 香橙无花果巧克力磅蛋糕



070

Pâtisserie Etienne (艾蒂安甜品)

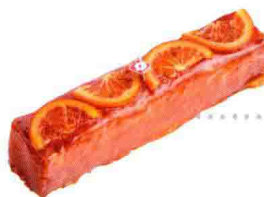
◆ 黑枣干酪磅蛋糕



054

pâtisserie gramme (一克蛋糕)

◆ 焦糖咖啡磅蛋糕



074

Arcachon (阿卡雄蛋糕)

◆ 香橙磅蛋糕



058

PÂTISSERIE
LES TEMPS PLUS (越时甜品)

◆ 香橙磅蛋糕



078

Agréable (乐心甜品)

◆ 水果磅蛋糕



062

LE JARDIN BLEU (蓝色花园)

◆ 蓝色花园红茶香磅蛋糕



082

pâtisserie équi balance (天平蛋糕)

◆ 咖啡焦糖磅蛋糕



066

pâtisserie mont plus (高山甜品)

◆ 水果磅蛋糕



086

W.Boléro (波莱罗甜品)

◆ 焦糖凤梨磅蛋糕



090

ÉLBÉRUN (艾鲁贝朗)

◆巧克力杏仁磅蛋糕(巧克力)



110

PÂTISSERIE APLANOS (阿普拉诺斯蛋糕)

◆焦糖杏桃磅蛋糕



094



114

Pâtisserie PARTAGE (分享甜品)

◆黑枣甜栗磅蛋糕

LE PÂTISSIER T.IIMURA (饭村时间)

◆综合果干巧克力磅蛋糕



098



118

pâtisserie Ciel bleu (蓝色天空)

◆香橙巧克力磅蛋糕

Comme Toujours (若永久)

◆红茶大理石磅蛋糕



102



122

pâtisserie plaisirs sucrés (乐糖甜品)

◆椰子长条磅蛋糕

pâtisserie SERRURIE (赛留里艾甜品)

◆巧克力磅蛋糕



106



126

Pâtisserie Miraveille (米拉唯乐蛋糕)

◆黑枣巧克力磅蛋糕

PÂTISSERIE le Lis (百合甜品)

◆水果磅蛋糕



130

Pâtisserie Shouette (猫头鹰甜品)

◆ 焦糖甜栗磅蛋糕



142

Pâtisserie La cuisson (小烤蛋糕)

◆ 栗子磅蛋糕



134

Pâtisserie Cache-Cache (捉迷藏蛋糕)

◆ 酒酿黑樱桃巧克力磅蛋糕



146

SUCRERIES NERD (书生蛋糕)

◆ 沙感磅蛋糕



138

Pâtisserie Liergues (里艾鲁哥甜品)

◆ 巧克力协奏曲



150

Craquelin (小软甜品)

◆ 栗子空心圆磅蛋糕

别出心裁的花样变化

156

店铺介绍

177

阅读提示

- 本书介绍35家名店的磅蛋糕制作材料、做法，以及调味构思等。
- 内容是2014年采访时的数据。价格、供应时间、材料和做法、造型设计或外层装饰等皆可能有所不同。
- 也有人认为周末蛋糕不属于磅蛋糕，但本书将其视为磅蛋糕处理。
- 材料和做法的标示依据各店的方法。
- 分量标示为“适量”的材料，请根据状态依个人喜好使用。
- 材料中，鲜奶油和牛奶的“%”表示乳脂肪含量，巧克力的“%”表示可可含量。
- 无盐黄油的正规标示为“不使用食盐的黄油”，以通称“无盐黄油”标示。
- 加热、冷却、搅拌时间等，是以各店使用的机器为准。

TOP甜点师**蛋糕** 私藏作

【日】旭屋出版书籍编辑部◎主编

张华英◎译



CAKES

光明日报出版社

磅蛋糕专业技法 目录



006

Pâtisserie Française
Archaïque (阿卢卡伊库法式甜品)

◆水果磅蛋糕



012

matériel (马太里艾路)

◆嫣红磅蛋糕



018

Pâtisserie Voisin (视觉甜品)

◆巧克力磅蛋糕



024

PUISSANCE (影响力)

◆周末磅蛋糕



029

Pâtisserie La Girafe (小鹿甜品)

◆法式传统糕点Pain d'épices



034

Maison de Petit Four (小炉面包)

◆火山磅蛋糕



038

GÂTEAU DES BOIS (小森林)

◆野草莓磅蛋糕



042

Pâtisserie Yu Sasage (捧先生蛋糕店)

◆香水磅蛋糕



046

chez Shibata (柴田蛋糕店)

◆创意草莓磅蛋糕



050

PÂTISSERIE Acacier (阿卡西亚甜品)

◆ 香橙无花果巧克力磅蛋糕



054

pâtisserie gramme (一克蛋糕)

◆ 焦糖咖啡磅蛋糕



058

PÂTISSERIE
LES TEMPS PLUS (越时甜品)

◆ 香橙磅蛋糕



062

LE JARDIN BLEU (蓝色花园)

◆ 蓝色花园红茶香磅蛋糕



066

pâtisserie mont plus (高山甜品)

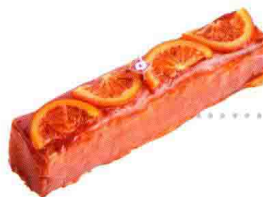
◆ 水果磅蛋糕



070

Pâtisserie Etienne (艾蒂安甜品)

◆ 黑枣干酪磅蛋糕



074

Arcachon (阿卡雄蛋糕)

◆ 香橙磅蛋糕



078

Agréable (乐心甜品)

◆ 水果磅蛋糕



082

pâtisserie équi balance (天平蛋糕)

◆ 咖啡焦糖磅蛋糕



086

W.Boléro (波莱罗甜品)

◆ 焦糖凤梨磅蛋糕



090

ÉLBÉRUN (艾鲁贝朗)

◆巧克力杏仁磅蛋糕(巧克力)



110

PÂTISSERIE APLANOS (阿普拉诺斯蛋糕)

◆焦糖杏桃磅蛋糕



094

Pâtisserie PARTAGE (分享甜品)

◆黑枣甜栗磅蛋糕



114

LE PÂTISSIER T.IIMURA (饭村时间)

◆综合果干巧克力磅蛋糕



098

pâtisserie Ciel bleu (蓝色天空)

◆香橙巧克力磅蛋糕



118

Comme Toujours (若永久)

◆红茶大理石磅蛋糕



102

pâtisserie plaisirs sucrés (乐糖甜品)

◆椰子长条磅蛋糕



122

pâtisserie SERRURIE (赛留里艾甜品)

◆巧克力磅蛋糕



106

Pâtisserie Miraveille (米拉唯乐蛋糕)

◆黑枣巧克力磅蛋糕



126

PÂTISSERIE le Lis (百合甜品)

◆水果磅蛋糕



130

Pâtisserie Shouette (猫头鹰甜品)

◆ 焦糖甜栗磅蛋糕



142

Pâtisserie La cuisson (小烤蛋糕)

◆ 栗子磅蛋糕



134

Pâtisserie Cache-Cache (捉迷藏蛋糕)

◆ 酒酿黑樱桃巧克力磅蛋糕



146

SUCRERIES NERD (书生蛋糕)

◆ 沙感磅蛋糕



138

Pâtisserie Liergues (里艾鲁哥甜品)

◆ 巧克力协奏曲



150

Craquelin (小软甜品)

◆ 栗子空心圆磅蛋糕

别出心裁的花样变化

156

店铺介绍

177

阅读提示

- 本书介绍35家名店的磅蛋糕制作材料、做法，以及调味构思等。
- 内容是2014年采访时的数据。价格、供应时间、材料和做法、造型设计或外层装饰等皆可能有所不同。
- 也有人认为周末蛋糕不属于磅蛋糕，但本书将其视为磅蛋糕处理。
- 材料和做法的标示依据各店的方法。
- 分量标示为“适量”的材料，请根据状态依个人喜好使用。
- 材料中，鲜奶油和牛奶的“%”表示乳脂肪含量，巧克力的“%”表示可可含量。
- 无盐黄油的正规标示为“不使用食盐的黄油”，以通称“无盐黄油”标示。
- 加热、冷却、搅拌时间等，是以各店使用的机器为准。

Pâtisserie Française Archaïque (阿卢卡伊库法式甜品)

店主兼甜点师 高野 幸一

店主在构思制作磅蛋糕时格外重视“如何让客人吃到美味的干燥水果？”。为了发挥水果特有的原始风味，会将水果浸渍在国产的香草系利口酒和朗姆酒内，再裹上蜂蜜。

别出心裁的花样变化



焦糖磅蛋糕

→P.163



周末磅蛋糕

→P.168



香橙磅蛋糕

→P.170



西洋梨焦糖磅蛋糕

→P.163

包装

每条都会用OPP透明纸包裹。如需礼品包装服务，将使用店家的礼品包装盒（150日元，约人民币8.7元，含税）包装，且会系上蝴蝶结。

烘焙甜点的一处角落（上层）陈列了送礼专用且已装进纸盒内的样品。下层则陈列了切片销售的商品。带馅甜点（生菓子）专用的冷藏展示柜上层，陈列了磅蛋糕和焦糖磅蛋糕。



水果磅蛋糕



蛋糕体

混合高筋面粉和中筋面粉衬托出蛋糕体的美味，并在1个蛋糕体内加入约100g的丰富水果，利用这些粉类的力量撑住水果。使用黑糖提升蛋糕体的风味，再加入保水性佳的酸奶油做出滑顺口感。采用面粉和黄油预先混合的技法（称为“面粉奶油法”）制作。

内馅材料

将杏桃干、无花果干、葡萄干、煮柳橙、糖渍樱桃、核桃等，浸渍在顾美露和朗姆酒内1个月以上制成馅料。

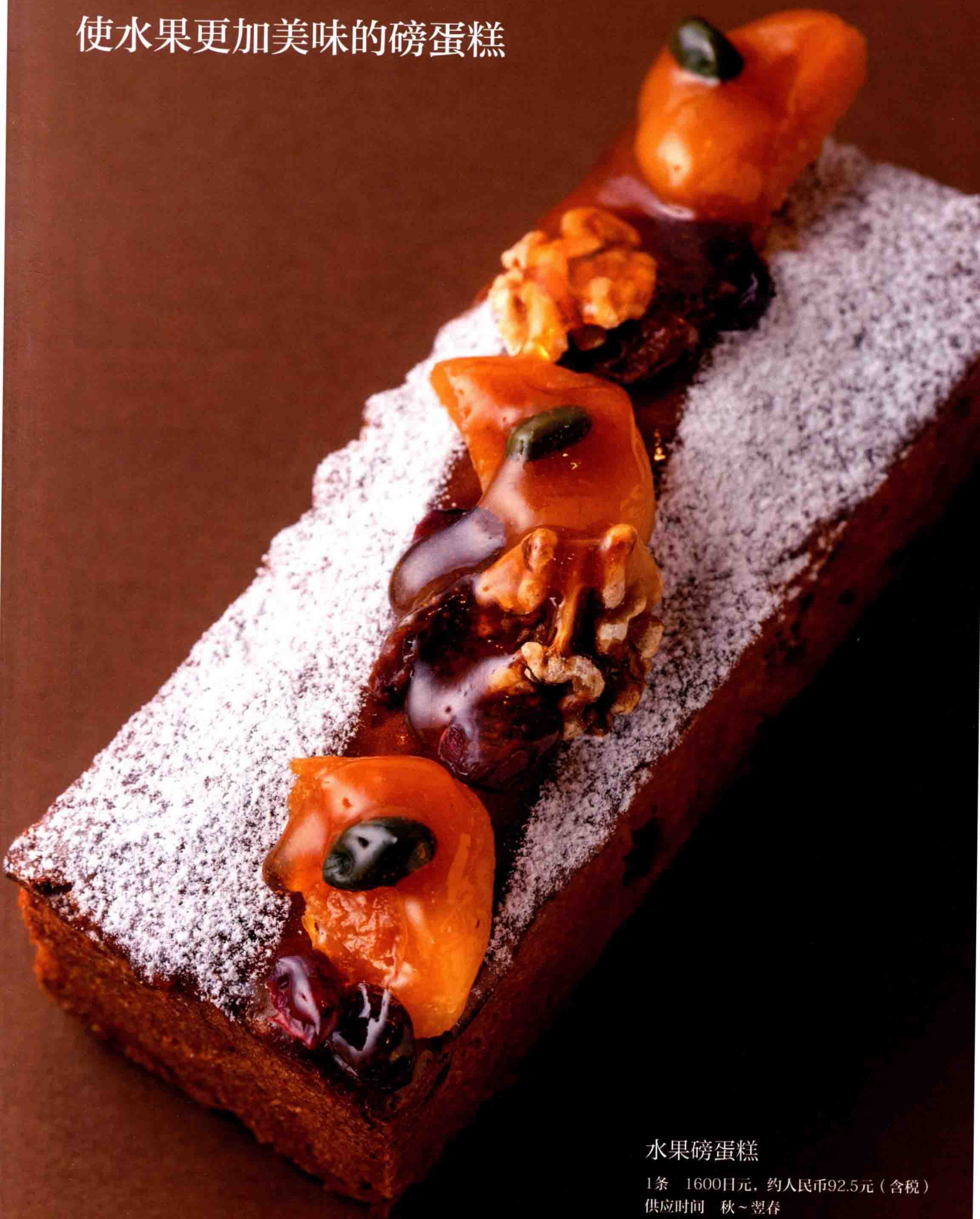
模具尺寸

长15cm×宽5.5cm×高5cm

外层装饰

涂抹店家自制的杏桃酱。表层预留斜向的带状，其他部位撒上不易融化的糖粉，然后在带状部位装饰杏桃干、无花果、葡萄干、核桃、开心果，最后从上方涂抹杏桃酱。

发挥巧思
使水果更加美味的磅蛋糕



水果磅蛋糕

1条 1600日元，约人民币92.5元（含税）

供应时间 秋～翌春

水果磅蛋糕

长15cm×宽5.5cm×高5cm的磅蛋糕模具6条的量



…蛋糕体…

材料

黑糖	140g
精制细砂糖	60g
发酵黄油（四叶乳业）	200g
盐	2g
A 中筋面粉	150g
高筋面粉	50g
发粉	7g
全蛋	200g
酸奶油	70g
煮水果*	600g
蜂蜜	20g

* 煮水果

〈准备量〉

杏桃（干燥的）	400g
无花果（干燥的）	400g
葡萄干	1.5kg
煮柳橙	1kg
糖渍樱桃	400g
核桃（生的）	1kg
顾美露	750ml
黑朗姆酒	1000ml

1. 将杏桃干对半切开，无花果干切成和杏桃干差不多的大小。
2. 将全部的水果和核桃放进容器内，注入顾美露和朗姆酒充分搅拌混合。
3. 刚开始浸渍的第1个星期，必须每天将整体充分搅拌混合1次，之后，则维持浸渍状态，最少浸渍1个月以上。



1. 充分混合黑糖和精制细砂糖。



2. 将变软的发酵黄油放进搅拌盆，加入1的1/2的量和盐，使用电动搅拌器低速搅拌。



3. 均匀搅拌后，放入已过筛且混合完成的A，再将电动搅拌器的速度提高为中速，搅拌成内部空气饱满的状态。



4. 和3同时进行，将全蛋放进搅拌盆，加入1剩余的1/2的量，用打蛋器搅拌混合，使砂糖完全溶解。



5. 3的粉粒消失后，将4分成3~4次加进来，继续搅拌。途中，可用橡皮刮刀将附着在搅拌盆侧面、底部或电动搅拌器上的面糊刮下来，放回到搅拌盆的面糊内，继续搅拌均匀。



6. 蛋糕体面糊充满空气，色泽比刚开始的状态偏白即可。

… 烘焙 & 装饰 …

材料

店家自制杏桃酱 *	适量
防潮糖粉	适量
装饰用煮水果 (参照P.8)	
杏桃	18颗
无花果	12颗
葡萄干	12粒
核桃 (烘焙过的)	12个
开心果	18粒

* 店家自制杏桃酱

〈成品约1480~1690g〉

冷冻杏桃 (切半)	1000g
杏桃 (半干)	200g
果胶	12g
精制细砂糖	600g
水	300ml

1. 将冷冻杏桃解冻后煮沸。
2. 将半干杏桃在热水中泡10分钟后取出。
3. 开火加热1、2至40℃。
4. 将果胶、精制细砂糖60g混合，充分搅拌后加入到3里，再继续搅拌混合。
5. 加入剩余的精制细砂糖和水，用大火熬煮到Brix*54%~55%。

※Brix即白利糖度 (Degrees Brix, 符号° Bx)，是测量糖度的单位。



7. 将酸奶油调整成和6的蛋糕体面糊温度相同的温度 (22~23℃)，然后加进面糊内，用橡皮刮刀混合。



8. 将蜂蜜加进沥掉水气的煮水果内均匀混合。



9. 将8的煮水果加到7的蛋糕体面糊内均匀混合。下图是蛋糕体搅拌完成的状态。



1. 用毛刷将无盐黄油 (分量外) 薄薄地涂抹在模具内，再均匀地撒入高筋面粉 (分量外)，然后掸掉多余的部分。



2. 用搅拌片在每个模具内倒入250g的蛋糕体面糊。



3. 用蛋糕抹刀调整蛋糕体面糊，做出正中央下陷且往两侧偏高的斜坡状。



4. 放在烤盘上，使用上火和下火都设定为170℃的烤箱烘烤35~40分钟，然后在烤盘下方再插入一面烤盘，继续烘烤10分钟。



5. 用模具底部轻敲烤盘1或2下，让空气排出。再从模具中取出蛋糕体放在烤网上。



8. 在每条蛋糕体上没有沾到糖粉的部位，均匀地摆放杏桃3颗，无花果、葡萄干、核桃各2个，开心果3粒等加以装饰。



6. 蛋糕体的热气散去后，将熬煮好的杏桃酱涂抹在上面。



9. 最后为了黏着和做出光泽，将杏桃酱涂抹在装饰处以及没有沾到糖粉的部位。



7. 杏桃酱冷却后，将尺子斜放在蛋糕体表面，撒上防潮糖粉。