

TOP甜点师派&塔

私藏作

【日】旭屋出版书籍编辑部◎主编
林美琪◎译



光明日报出版社

TOP甜点师派&塔

私藏作

【日】旭屋出版书籍编辑部◎主编

林美琪◎译



TARTES

光明日报出版社

图书在版编目(CIP)数据

TOP甜点师派&塔私藏作 / 日本旭屋出版书籍编辑部
主编; 林美琪译. — 北京: 光明日报出版社, 2016.7
ISBN 978-7-5194-0862-6

I. ①T… II. ①林… III. ①甜食—制作
IV. ①TS972.134
中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第120812号

著作权合同登记号: 图字01-2016-4033

TARTE NO GIJUTSU
© 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甜点师派&塔私藏作

主 编:	[日]旭屋出版书籍编辑部	译 者:	林美琪
责任编辑:	李 娟	策 划:	多采文化
责任校对:	于晓艳	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 978-7-5194-0862-6		
定 价:	88.80元		

版权所有 翻印必究

TOP甜点师 派&塔私藏作 *Contents*



小炉面包

Maison de Petit Four

◎无花果塔

006



甜点茶坊

Pâtisserie Salon de Thé
Goseki

◎大黄塔

012



微笑甜点

Pâtisserie SOURIRE

◎油桃薄片塔

018



阿卢卡伊库法式甜品

Pâtisserie Française
Archaïque

◎果仁糖塔

024



一角法式甜品

PÂTISSERIE FRANÇAISE
Un Petit Paquet

◎香蕉椰丝塔

032



高山甜品

pâtisserie mont plus

◎白巧克力佐黑醋栗塔

036



小焙蛋糕

Pâtisserie La cuisson

◎马斯卡彭奶酪浓缩咖啡塔

040



当蛋糕遇见咖啡

Relation

entre les gâteaux et le café

◎艾克斯克莱儿

044



小岛甜品

PÂTISSIER SHIMA

◎马达加斯加香草塔

048



玫瑰之恋

Passion de Rose

◎栗子黑醋栗塔

052



阿尔卡雄蛋糕

ARCACHON

◎阿尔卡雄夫人

072



白色石头

Chocolatier

La Pierre Blanche

◎塔拉干塔

056



捧先生蛋糕店

Pâtisserie Française Yu Sasage

◎香水

076



乐心甜品

Agréable

◎巧克力玛萨拉酒塔

060



鸟之音甜品

Pâtisserie chocolaterie

Chant d'Oiseau

◎马提尼克香草塔

080



美味

Delicious

◎苹果塔

064



光辉甜品

Pâtisserie La splendeur

◎番茄白奶酪塔

084



大步甜点

Pâtisserie et les Biscuits

UN GRAND PAS

◎雪堤塔

068



香杏甜品

Pâtisserie L'abricotier

◎菠萝吉布斯特

088



觅之甜品

Pâtisserie Rechercher

◎澄黄塔

092



越时甜品

PÂTISSERIE

LES TEMPS PLUS

◎随心所欲塔

112



哲人甜品

pâtisserie AKITO

◎柠檬莱姆塔

096



疯狂时代

Pâtisserie Les années folles

◎百香果吉布斯特

116



真嗣蛋糕

L'ATELIER DE MASSA

◎Chamaeleon~变色龙~

100



米拉唯乐蛋糕

Pâtisserie Miraveille

◎收获

120



猫头鹰甜品

Pâtisserie Shouette

◎西西里

104



阿维尼翁

Pâtisserie Avignon

◎红桃塔

124



礼待甜品

pâtisserie accueil

◎危地马拉

108



天平蛋糕

équibalance

◎红酒风味的无花果塔

128



132

乔治马尔索蛋糕

PÂTISSERIE

GEORGES MARCEAU

◎无花果塔



144

忘忧洋果子店

ロトス洋菓子店

◎洋梨佐栗子塔



136

大地甜品

PÂTISSERIE a terre

◎红酒无花果塔



148

分享甜品

Pâtisserie PARTAGE

◎榛果栗子塔



140

第二甜品

Tous Les Deux

◎柑橘太阳



152

小舟甜品

PÂTISSERIE Un Bateau

◎苹果佐红薯塔

塔の千变万化 156

各家甜点坊简介&派塔的介绍页码 177

阅读本书之前

- 本书详实解说了35家名店派塔的使用材料与做法，并交代了调味上的想法。
- 本书所载之价格、供应期间、材料与做法、设计等，皆为2014年采访时所得资讯，不无已经更改的可能。
- 材料与做法谨遵各店所提供的方法记载。
- 分量中的“适量”，要依制作时的实际状况及个人喜好调整。
- 材料中鲜奶油及牛奶的“%”表示乳脂肪成分；巧克力的“%”表示可可成分。
- 无盐黄油的标准标示为“不使用食盐的黄油”，但本书皆以通称“无盐黄油”标示。
- 加热、冷却、搅拌时间等，谨依各店所使用的机器为准。

TOP甜点师派&塔 私藏作

【日】旭屋出版书籍编辑部◎主编

林美琪◎译



TARTES

光明日报出版社

TOP甜点师 派&塔私藏作 Contents



小炉面包

Maison de Petit Four

◎无花果塔

006



甜点茶坊

Pâtisserie Salon de Thé
Goseki

◎大黄塔

012



微笑甜点

Pâtisserie SOURIRE

◎油桃薄片塔

018



阿卢卡伊库法式甜品

Pâtisserie Française
Archaïque

◎果仁糖塔

024



一角法式甜品

PÂTISSERIE FRANÇAISE
Un Petit Paquet

◎香蕉椰丝塔

032



高山甜品

pâtisserie mont plus

◎白巧克力佐黑醋栗塔

036



小焙蛋糕

Pâtisserie La cuisson

◎马斯卡彭奶酪浓缩咖啡塔

040



当蛋糕遇见咖啡

Relation

entre les gâteaux et le café

◎艾克斯克莱儿

044



小岛甜品

PÂTISSIER SHIMA

◎马达加斯加香草塔

048



052

玫瑰之恋

Passion de Rose

◎栗子黑醋栗塔



072

阿尔卡雄蛋糕

ARCACHON

◎阿尔卡雄夫人



056

白色石头

Chocolatier

La Pierre Blanche

◎塔拉干塔



076

捧先生蛋糕店

Pâtisserie Française Yu Sasage

◎香水



060

乐心甜品

Agréable

◎巧克力玛萨拉酒塔



080

鸟之音甜品

Pâtisserie chocolaterie

Chant d'Oiseau

◎马提尼克香草塔



064

美味

Delicious

◎苹果塔



084

光辉甜品

Pâtisserie La splendeur

◎番茄白奶酪塔



068

大步甜点

Pâtisserie et les Biscuits

UN GRAND PAS

◎雪堤塔



088

香杏甜品

Pâtisserie L'abricotier

◎菠萝吉布斯特



092

觅之甜品

Pâtisserie Rechercher

◎澄黄塔



112

越时甜品

PATISSERIE
LES TEMPS PLUS

◎随心所欲塔



096

哲人甜品

pâtisserie AKITO

◎柠檬莱姆塔



116

疯狂时代

Pâtisserie Les années folles

◎百香果吉布斯特



100

真嗣蛋糕

L'ATELIER DE MASSA

◎Chamaeleon~变色龙~



120

米拉唯乐蛋糕

Pâtisserie Miraveille

◎收获



104

猫头鹰甜品

Pâtisserie Shouette

◎西西里



124

阿维尼翁

Pâtisserie Avignon

◎红桃塔



108

礼待甜品

pâtisserie accueil

◎危地马拉



128

天平蛋糕

équilibre

◎红酒风味的无花果塔



132

乔治马尔索蛋糕

PÂTISSERIE

GEORGES MARCEAU

◎无花果塔



144

忘忧洋果子店

ロトス洋菓子店

◎洋梨佐栗子塔



136

大地甜品

PÂTISSERIE a terre

◎红酒无花果塔



148

分享甜品

Pâtisserie PARTAGE

◎榛果栗子塔



140

第二甜品

Tous Les Deux

◎柑橘太阳



152

小舟甜品

PÂTISSERIE Un Bateau

◎苹果佐红薯塔

塔的千变万化 156

各家甜点坊简介&派塔的介绍页码 177

阅读本书之前

- 本书详实解说了35家名店派塔的使用材料与做法，并交代了调味上的想法。
- 本书所载之价格、供应期间、材料与做法、设计等，皆为2014年采访时所得资讯，不无已经更改的可能。
- 材料与做法谨遵各店所提供的方法记载。
- 分量中的“适量”，要依制作时的实际状况及个人喜好调整。
- 材料中鲜奶油及牛奶的“%”表示乳脂肪成分；巧克力的“%”表示可可成分。
- 无盐黄油的标准标示为“不使用食盐的黄油”，但本书皆以通称“无盐黄油”标示。
- 加热、冷却、搅拌时间等，谨依各店所使用的机器为准。

小炉面包

Maison de Petit Four

店东兼主厨

西野 之朗

无花果塔

塔的千变万化



水果塔
* 甜面团
→P.156



蜜鲁立顿塔
* 甜面团
→P.167



维奇 (vache)
* 咸面团
→P.173



谈话塔
* 千层酥皮面团
→P.174



新桥塔
* 千层酥皮面团
→P.174

糖粉 (在表面均匀薄撒一层)

覆盆子

细叶芹

镜面果胶

无花果

香堤鲜奶油

覆盆子果酱

杏仁奶油馅

无花果酱

甜面团



大量使用仅在夏末至初秋时节才有的新鲜无花果。在甜面团底部放入浓缩了无花果美味的无花果酱，待塔皮烤好后再在上面喷洒樱桃白兰地，涂上覆盆子果酱。并在新鲜无花果上面喷洒樱桃白兰地，让白兰地与无花果酱、覆盆子果酱联手为淡淡的无花果增添亮点。



塔皮

甜面团。使用100%法国产的面粉，口感香酥松脆。塔底放上无花果酱，再挤上满满的杏仁奶油馅后烘烤。

模具尺寸: 直径7cm、高1.5cm

用樱桃白兰地与覆盆子的香气 来提升无花果的风味

无花果塔

508日元（约人民币29元）（含税）

供应期间 8月～9月下旬（无花果上市时期）





无花果塔

〈甜面团〉

材料

直径7cm、高1.5cm的塔圈 约20个份

无盐黄油	200g
纯糖粉	120g
杏仁糖粉	
杏仁粉	80g
纯糖粉	80g
全蛋	60g
中筋面粉（日清制粉“ECRITURE”）	400g

1. 将黄油回软至滑顺的发蜡状态，放入糖粉，用打蛋器轻轻搅拌均匀，但不要拌进空气，不要打至发泡。



2. 放入杏仁糖粉搅拌均匀，但不要拌进空气。

3. 将恢复常温且打散的全蛋分2次放入，搅拌均匀，但不要拌进空气。



4. 放入事先过筛好的面粉，稍微搅拌，不要揉搓。



5. 换刮板，将面粉整理至不见粉状。



6. 砧板上铺一张保鲜膜，将5移至保鲜膜上，包起来整理成形，放入冰箱约冷藏半天。



〈杏仁奶油馅〉

材料

约20个份

无盐黄油	150g
杏仁糖粉	
杏仁粉	150g
纯糖粉	150g
全蛋	150g

1. 将黄油回软至滑顺的发蜡状态，放入杏仁糖粉，用打蛋器搅打均匀，但不要拌进空气。



2. 将恢复常温且打散的全蛋分2或3次放入，搅拌均匀，但不要拌进空气。



3. 搅拌均匀后用刮刀整理成形，然后用保鲜膜密封钢盆，放入冰箱冷藏半天使之收紧。



〈铺塔皮与烘烤〉

材料

无花果酱*.....适量

* 无花果酱

(备用量)

无花果.....2000g

细砂糖.....1600g

柠檬汁.....2个份

1. 无花果洗净，连皮纵切成4等份。
2. 将1放入锅中，撒上细砂糖。用刮刀充分搅拌，不要让无花果烧焦，并随时捞出产生的浮末。
3. 待略呈糊状、整体出现透明感后放入柠檬汁，煮沸。

1. 将松弛好的面团用压面机压成厚度2.5mm，再用戳洞滚轮戳出气孔。



2. 用直径10cm圆形切模分切塔皮。



3. 在直径7cm、高1.5cm的塔圈中薄涂一层无盐黄油（分量外），然后将2紧密地铺进去。



4. 切掉模具外多余的塔皮。



5. 将无花果酱薄而均匀地放在塔皮底部中央，然后用杏仁奶油馅将塔圈整个填满。



6. 放入上下火皆180℃的烤箱中烤30分钟。



〈组合与完成〉

材料

1个份

- 樱桃白兰地.....适量
- 覆盆子果酱 * 1.....适量
- 香堤鲜奶油 * 2.....适量
- 无花果（切成8等份）.....6片
- 镜面果胶.....适量
- 覆盆子.....1个
- 防潮糖粉.....适量
- 细叶芹.....适量

* 1 覆盆子果酱

（备用量）

- A 水飴.....24g
- 细砂糖.....42g
- 水.....9g
- 覆盆子（冷冻）.....120g
- 果胶.....4.8g
- 细砂糖.....27g
- 柠檬汁.....7g

1. 锅中放入A，煮沸后放入覆盆子，再用中火继续煮。



2. 先将果胶和细砂糖充分拌匀，待1沸腾后放入，再放入柠檬汁后立即熄火。移至另一个容器里放凉。



* 2 香堤鲜奶油

（约20个份）

- 40%鲜奶油.....350g
- 细砂糖.....24.5g

1. 将鲜奶油和细砂糖打发至尖端挺直的程度。

1. 将烤好的塔皮从模具中取出，放在砧板上，用专用喷雾器将樱桃白兰地喷洒上去，使之湿润。



2. 用奶油刀将覆盆子果酱薄涂上去。



3. 用直径16mm的圆形挤花嘴将香堤鲜奶油挤至塔上，每个挤15g，然后冷藏。



4. 无花果去蒂，切成8等份，去皮。用专用喷雾器将樱桃白兰地喷洒上去，使之湿润。



5. 用6片无花果像要围起3的香堤鲜奶油般，美美地排上去，再用专用喷雾器将镜面果胶喷洒上去。



6. 用直径10mm的星形挤花嘴将香堤鲜奶油挤在顶点。将覆盆子轻轻放在糖粉上，让果实的边缘沾上糖粉，然后一个塔装饰一颗覆盆子。最后整体撒上糖粉，再装饰细叶芹。

