

à la
FOLIE

疯

烘焙

法国名店大师招牌糕点秘方

世界甜点大师，“甜点界的毕加索”皮埃尔·埃尔梅 (Pierre Hermé)

甜点世界杯冠军，颠覆传统的“甜点界野兽派大师”菲利普·康帝辛尼 (Philippe Conticini)

颜值与厨艺并重的法国“甜点界第一男神”克里斯托弗·米沙拉克 (Christophe Michalak)

[法] 拉斐尔·马夏尔 著

张婷 译



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位

à la
FOLIE

疯狂烘焙

法国名店大师招牌糕点秘方

[法]拉斐尔·马夏尔 著
张 婷 译

图书在版编目 (CIP) 数据

疯狂烘焙：法国名店大师招牌糕点秘方 / (法) 拉斐尔·马夏尔著；张婷译. —北京：中国轻工业出版社，2018.4

ISBN 978-7-5184-1883-1

I . ① 疯… II . ① 拉… ② 张… III . ① 烘焙 - 糕点加工 IV . ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 040918 号

版权声明：

© 2016, Tana éditions, an imprint of Edi8, Paris

Simplified Chinese edition arranged through Dakai Agency Limited

责任编辑：高惠京 胡 佳 责任终审：张乃柬 整体设计：锋尚设计
策划编辑：高惠京 责任校对：晋 洁 责任监印：张京华

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：北京富诚彩色印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2018年4月第1版第1次印刷

开 本：787×1092 1/16 印张：10

字 数：300 千字

书 号：ISBN 978-7-5184-1883-1 定价：128.00元

邮购电话：010-65241695

发行电话：010-85119835 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

170827S1X101ZYW

前言

PRÉFACE

吃一块糕点，看似非常简单，咬一口下去，香味弥漫开来，品味过后，迅速咽下，这就完成了吃的所有步骤。但烘焙并没有这么简单，从面包房里的糕点，到宫廷里的珍品，再到众多甜品店，所有的烘焙师们逐渐在一点上达成共识，那就是尊重自然，听从自然和时令的要求。不该在覆盆子还未长出时就去制作覆盆子挞，这就像把犁放在牛的前面，既不自然，也不符合规律。

每一位烘焙师往往也有烹饪大师的一面，因为在制作糕点的时候，他们也会调味、浸泡、煎煮。烘焙的甜蜜是真实的、美妙的。糕点应季而生，它们的不同带给烘焙无尽的新奇和魅力。

有的烘焙师制作糕点的灵感来自童年记忆，还有的则来自法国传统美食。有人从雕塑中汲取新意，还有人的创作则得益于某种情感经历，或是来自一首歌曲。他们的想法和灵感带来前所未见和源源不断的创新。这本精美的图书向您展示了巧克力糕点、丰富的水果挞、旅行时可携带的饼干和蛋糕、速成蛋糕、榛子糕点，以及富有地方特色的、品质顶尖的水果。

当烘焙师完成一种糕点的制作后，它的命运就交给了未知。我们可不可以只吃圆蛋糕的心儿？或是去掉帝王饼上面的一层酥皮？又或者把双球泡芙的上半部分拿走？或许有人会舔掉特罗佩蛋糕上的奶油，留下剩余的部分？再想想，会不会有人把酥脆的布列塔尼莎布蕾饼干遗落在雨天的摩托车上呢？烘焙师的工作在糕点完成的那一刻就结束了，之后会怎么样，谁能知道？问题是给每一个人的，糕点们会有不同的命运。也许有人会使用刀叉来品尝，或者就用手拿着，用勺子，在街头，用两只手，在床边，在餐桌上，在盒子里，任何人们喜欢的、感到舒服的方式都是可能的，糕点的命运是不同的。

下一个糕点诞生的时候，又是全新的开始。

目 录

SOMMAIRE

焦糖闪电泡芙 8
 克里斯托弗·亚当（天才闪电泡芙甜品店）

普希金脆糖迷你泡芙 10
 朱利恩·阿尔瓦雷斯（普希金咖啡店）

黑加仑黄柠檬奶酪蛋糕 12
 尼古拉斯·巴仕耶尔（巴黎周日蛋糕店）

小豆蔻香草挞 16
 迈克尔·巴尔托斯蒂（香格里拉酒店）

蛋白霜柠檬挞 20
 杨尼克·比格尔（柯罗的池塘酒店）

黑色、橙色玛德琳蛋糕 22
 阿克拉姆·布纳拉尔（玛德琳蛋糕店）

草莓香吻蛋糕 24
 尼古拉斯·贝尔纳尔德

顿加豆绿柠檬榛子莎布蕾 26
 埃尔文·布朗舍、塞巴斯蒂安·布鲁诺（乌托邦面包店）

婚礼蛋糕 28
 乔纳森·布洛特（酸味马卡龙甜品店）

里昂马卡龙 30
 塞巴斯蒂安·布耶

经典大玛德琳蛋糕 32
 法布里斯·勒·布尔塔（甜小麦甜品店）

旋涡巧克力挞 34
 雅恩·布里斯

帕芙洛娃奶油甜心 36
 杰弗里·卡涅（胡桃夹子甜品店）

奶油挞 38
 贝努瓦·卡斯特尔（自由甜品店）

燕麦奶油千层挞 40
 贡特朗·切里耶尔

巧克力闪电泡芙	44
尼古拉斯·克鲁瓦索（乐美颂巧克力店）	
柠檬蛋白霜闪电泡芙	46
格雷戈里·科恩（我的闪电泡芙甜品店）	
梦幻甜心	50
菲利普·康帝辛尼	
月色秋声	54
西里尔·利尼亚克、贝努瓦·科沃朗（烘焙之家甜品店）	
千层酥	58
雅恩·库夫勒尔	
芒果千层	60
崔悦玲、亨利·布瓦萨维（糖轩甜品店）	
“光与暗”口红蛋糕	62
克莱尔·达蒙（蛋糕与面包烘焙坊）	
创意车轮泡芙	66
弗朗索瓦·多比内	
阿里巴巴蛋糕	70
塞巴斯蒂安·德卡尔丹	
圣特罗佩蛋糕	72
罗兰·法吾尔-莫特	
百分百诺曼底莎布蕾奶油棒	74
让-弗朗索瓦·富歇	
小歌剧院蛋糕	76
玛乔丽·富尔卡德、小户沙织（富尔卡德糕点店）	
罗勒柠檬挞	78
雅克·格宁	
腰果夹心挞	80
纪尧姆·吉勒（色彩缤纷糕点店）	
香草奶油泡芙	84
斯特凡·格拉西耶	

榛子迷你挞	86
塞德里克·格朗莱特（茉黎斯糕点店）	
巴黎车轮泡芙	90
奥利维尔·奥斯塔埃特（“博”面包房）	
樱桃蛋糕	92
皮埃尔·埃尔梅	
“约会”巧克力挞	96
让-保罗·埃万	
谷物曲奇	98
平山萌子、奥马尔·克鲁特（萌子坚果烘焙坊）	
苹果挞	100
心夜稻垣（尼罗面包房-未来之地）	
圣-欧诺黑蛋糕	102
劳伦·杰尼恩（布里斯托糕点店）	
抹茶派	104
安多阿娜塔·朱乐亚、辻纱治子（阿摩美久甜品店）	
祖母蛋奶冻	106
洛冈、布莱德雷·拉丰（欧内斯特与瓦伦丁面包店）	
柠檬故事	108
亚历克西斯·勒科弗尔、西尔韦斯特雷·瓦希德（双星糕点店）	
黑芝麻方块蛋糕	110
雅恩·勒卡尔（微笑起舞糕点店）	
布列塔尼脆饼	112
皮尔-玛丽·勒摩瓦诺	
巴斯克蛋糕	114
杰拉德·鲁里耶（巴斯鲁尔的小磨坊蛋糕店）	
好时光莎布蕾	116
菲奥纳·勒吕克、文森特·勒吕克、法提娜·法耶（好时光甜品店）	
浓香坚果莎布蕾	118
拉乌尔·梅德	
香橙黑巧克力挞	120
吉勒·马夏尔（绍丹之家甜品店）	
迷迭香蛋糕	122
娜塔莉·罗伯特、迪迪埃·玛特瑞（甜面包甜品店）	

可斯密克千层慕斯杯	124
克里斯托弗·米沙拉克	
大黄野草莓奶酪蛋糕	126
吉米·莫尔奈（巴黎柏悦酒店-旺多姆广场店）	
香草百分百	128
安奇洛·马沙（雅典娜广场酒店）	
巧克力天使蛋糕	132
尼古拉斯·帕西罗（德加勒王子豪华连锁酒店）	
玛德琳慕斯蛋糕	134
弗朗索瓦·佩雷（巴黎丽兹酒店）	
西柚挞	138
雨果·普热（雨果和维克多蛋糕店）	
柠檬巧克力果仁酱小老鼠糕点	140
伊奈斯·泰维纳尔德、瑞吉斯·佩罗（小老鼠和男人们糕点店）	
史密斯先生	142
菲利普·里戈洛	
度思迷迭香挞	144
约翰娜·罗克斯（JoJo & Co糕点店）	
葡萄柚修女泡芙	146
多米尼克·萨布弘	
香草戚风蛋糕	148
由纪子、索菲·索瓦日（糖果甜食甜品店）	
榛子巧克力布列塔尼莎布蕾	150
扬尼克·特朗尚（内瓦餐厅）	
咕咕洛夫奶油圆蛋糕	152
斯特凡·范德梅尔斯	
妙	154
吉田守秀	
榛子巧克力蛋糕	158
母亲糕点店	

à la
FOLIE

疯狂烘焙

法国名店大师招牌糕点秘方

[法]拉斐尔·马夏尔 著
张 婷 译

图书在版编目 (CIP) 数据

疯狂烘焙：法国名店大师招牌糕点秘方 / (法) 拉斐尔·马夏尔著；张婷译. —北京：中国轻工业出版社，2018.4

ISBN 978-7-5184-1883-1

I . ① 疯… II . ① 拉… ② 张… III . ① 烘焙 - 糕点加工 IV . ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 040918 号

版权声明：

© 2016, Tana éditions, an imprint of Edi8, Paris

Simplified Chinese edition arranged through Dakai Agency Limited

责任编辑：高惠京 胡 佳 责任终审：张乃东 整体设计：锋尚设计
策划编辑：高惠京 责任校对：晋 洁 责任监印：张京华

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：北京富诚彩色印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2018年4月第1版第1次印刷

开 本：787×1092 1/16 印张：10

字 数：300 千字

书 号：ISBN 978-7-5184-1883-1 定价：128.00元

邮购电话：010-65241695

发行电话：010-85119835 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

170827S1X101ZYW

前言

PRÉFACE

吃一块糕点，看似非常简单，咬一口下去，香味弥漫开来，品味过后，迅速咽下，这就完成了吃的所有步骤。但烘焙并没有这么简单，从面包房里的糕点，到宫廷里的珍品，再到众多甜品店，所有的烘焙师们逐渐在一点上达成共识，那就是尊重自然，听从自然和时令的要求。不该在覆盆子还未长出时就去制作覆盆子挞，这就像把犁放在牛的前面，既不自然，也不符合规律。

每一位烘焙师往往也有烹饪大师的一面，因为在制作糕点的时候，他们也会调味、浸泡、煎煮。烘焙的甜蜜是真实的、美妙的。糕点应季而生，它们的不同带给烘焙无尽的新奇和魅力。

有的烘焙师制作糕点的灵感来自童年记忆，还有的则来自法国传统美食。有人从雕塑中汲取新意，还有人的创作则得益于某种情感经历，或是来自一首歌曲。他们的想法和灵感带来前所未见和源源不断的创新。这本精美的图书向您展示了巧克力糕点、丰富的水果挞、旅行时可携带的饼干和蛋糕、速成蛋糕、榛子糕点，以及富有地方特色的、品质顶尖的水果。

当烘焙师完成一种糕点的制作后，它的命运就交给了未知。我们可不可以只吃圆蛋糕的心儿？或是去掉帝王饼上面的一层酥皮？又或者把双球泡芙的上半部分拿走？或许有人会舔掉特罗佩蛋糕上的奶油，留下剩余的部分？再想想，会不会有人把酥脆的布列塔尼莎布蕾饼干遗落在雨天的摩托车上呢？烘焙师的工作在糕点完成的那一刻就结束了，之后会怎么样，谁能知道？问题是给每一个人的，糕点们会有不同的命运。也许有人会使用刀叉来品尝，或者就用手拿着，用勺子，在街头，用两只手，在床边，在餐桌上，在盒子里，任何人们喜欢的、感到舒服的方式都是可能的，糕点的命运是不同的。

下一个糕点诞生的时候，又是全新的开始。

目 录

SOMMAIRE

焦糖闪电泡芙	8
克里斯托弗·亚当（天才闪电泡芙甜品店）	
普希金脆糖迷你泡芙	10
朱利恩·阿尔瓦雷斯（普希金咖啡店）	
黑加仑黄柠檬奶酪蛋糕	12
尼古拉斯·巴仕耶尔（巴黎周日蛋糕店）	
小豆蔻香草挞	16
迈克尔·巴尔托斯蒂（香格里拉酒店）	
蛋白霜柠檬挞	20
杨尼克·比格尔（柯罗的池塘酒店）	
黑色、橙色玛德琳蛋糕	22
阿克拉姆·布纳拉尔（玛德琳蛋糕店）	
草莓香吻蛋糕	24
尼古拉斯·贝尔纳尔德	
顿加豆绿柠檬榛子莎布蕾	26
埃尔文·布朗舍、塞巴斯蒂安·布鲁诺（乌托邦面包店）	
婚礼蛋糕	28
乔纳森·布洛特（酸味马卡龙甜品店）	
里昂马卡龙	30
塞巴斯蒂安·布耶	
经典大玛德琳蛋糕	32
法布里斯·勒·布尔塔（甜小麦甜品店）	
旋涡巧克力挞	34
雅恩·布里斯	
帕芙洛娃奶油甜心	36
杰弗里·卡涅（胡桃夹子甜品店）	
奶油挞	38
贝努瓦·卡斯特尔（自由甜品店）	
燕麦奶油千层挞	40
贡特朗·切里耶尔	

巧克力闪电泡芙	44
尼古拉斯·克鲁瓦索（乐美颂巧克力店）	
柠檬蛋白霜闪电泡芙	46
格雷戈里·科恩（我的闪电泡芙甜品店）	
梦幻甜心	50
菲利普·康帝辛尼	
月色秋声	54
西里尔·利尼亚克、贝努瓦·科沃朗（烘焙之家甜品店）	
千层酥	58
雅恩·库夫勒尔	
芒果千层	60
崔悦玲、亨利·布瓦萨维（糖轩甜品店）	
“光与暗”口红蛋糕	62
克莱尔·达蒙（蛋糕与面包烘焙坊）	
创意车轮泡芙	66
弗朗索瓦·多比内	
阿里巴巴蛋糕	70
塞巴斯蒂安·德卡尔丹	
圣特罗佩蛋糕	72
罗兰·法吾尔-莫特	
百分百诺曼底莎布蕾奶油棒	74
让-弗朗索瓦·富歇	
小歌剧院蛋糕	76
玛乔丽·富尔卡德、小户沙织（富尔卡德糕点店）	
罗勒柠檬挞	78
雅克·格宁	
腰果夹心挞	80
纪尧姆·吉勒（色彩缤纷糕点店）	
香草奶油泡芙	84
斯特凡·格拉西耶	

榛子迷你挞	86
塞德里克·格朗莱特（茉黎斯糕点店）	
巴黎车轮泡芙	90
奥利维尔·奥斯塔埃特（“博”面包房）	
樱桃蛋糕	92
皮埃尔·埃尔梅	
“约会”巧克力挞	96
让-保罗·埃万	
谷物曲奇	98
平山萌子、奥马尔·克鲁特（萌子坚果烘焙坊）	
苹果挞	100
心夜稻垣（尼罗面包房-未来之地）	
圣-欧诺黑蛋糕	102
劳伦·杰尼恩（布里斯托糕点店）	
抹茶派	104
安多阿娜塔·朱乐亚、辻纱治子（阿摩美久甜品店）	
祖母蛋奶冻	106
洛冈、布莱德雷·拉丰（欧内斯特与瓦伦丁面包店）	
柠檬故事	108
亚历克西斯·勒科弗尔、西尔韦斯特雷·瓦希德（双星糕点店）	
黑芝麻方块蛋糕	110
雅恩·勒卡尔（微笑起舞糕点店）	
布列塔尼脆饼	112
皮尔-玛丽·勒摩瓦诺	
巴斯克蛋糕	114
杰拉德·鲁里耶（巴斯鲁尔的小磨坊蛋糕店）	
好时光莎布蕾	116
菲奥纳·勒吕克、文森特·勒吕克、法提娜·法耶（好时光甜品店）	
浓香坚果莎布蕾	118
拉乌尔·梅德	
香橙黑巧克力挞	120
吉勒·马夏尔（绍丹之家甜品店）	
迷迭香蛋糕	122
娜塔莉·罗伯特、迪迪埃·玛特瑞（甜面包甜品店）	

可斯密克千层慕斯杯	124
克里斯托弗·米沙拉克	
大黄野草莓奶酪蛋糕	126
吉米·莫尔奈（巴黎柏悦酒店-旺多姆广场店）	
香草百分百	128
安奇洛·马沙（雅典娜广场酒店）	
巧克力天使蛋糕	132
尼古拉斯·帕西罗（德加勒王子豪华连锁酒店）	
玛德琳慕斯蛋糕	134
弗朗索瓦·佩雷（巴黎丽兹酒店）	
西柚挞	138
雨果·普热（雨果和维克多蛋糕店）	
柠檬巧克力果仁酱小老鼠糕点	140
伊奈斯·泰维纳尔德、瑞吉斯·佩罗（小老鼠和男人们糕点店）	
史密斯先生	142
菲利普·里戈洛	
度思迷迭香挞	144
约翰娜·罗克斯（JoJo & Co糕点店）	
葡萄柚修女泡芙	146
多米尼克·萨布弘	
香草戚风蛋糕	148
由纪子、索菲·索瓦日（糖果甜食甜品店）	
榛子巧克力布列塔尼莎布蕾	150
扬尼克·特朗尚（内瓦餐厅）	
咕咕洛夫奶油圆蛋糕	152
斯特凡·范德梅尔斯	
妙	154
吉田守秀	
榛子巧克力蛋糕	158
母亲糕点店	

焦糖闪电泡芙

ÉCLAIR CARAMEL

克里斯托弗·亚当（天才闪电泡芙甜品店）

CHRISTOPHE ADAM (L'ÉCLAIR DE GÉNIE)

在小小的闪电泡芙世界里，他打造出一个王国，一个只属于天才的灵感王国

在法国奢华美食品品牌“馥颂”就职15年之后，克里斯托弗·亚当决定改变现状，他确定了自己未来的发展方向——制作闪电泡芙。他摒弃了一切烘焙中不感兴趣的方面，专注于制作一种新鲜、美味又简约的烘焙美食，将闪电泡芙做到极致。如今，他的泡芙品牌在全世界已经拥有23家门店，这些门店也制作其他美食，如巴赫挞、冰激凌闪电泡芙和糖果。这款焦糖闪电泡芙的咸味能充分调动您的味觉，内部填充的馅料和外部装饰的焦糖十分诱人。为了制作出这样完美的作品，克里斯托弗进行了无数次尝试，配方历经了二十多次变动，才最终固定下来。泡芙一入口即带来无法抵挡的香浓美味，接着是泡芙酥脆的口感，最后是焦糖与泡芙完美融合带来的诱人咸味。

11个闪电泡芙

准备时间：1小时 静置时间：2小时

制作时间：35分钟

材料

泡芙酥皮

- 水55克
- 牛奶55克
- 黄油55克
- 盐2克
- 白砂糖2克
- 香草汁3克
- T55面粉55克
- 鸡蛋95克

焦糖翻糖

- 白砂糖30克
- 葡萄糖20克
- 脂肪含量为35%的淡奶油55克
- 半盐黄油5克
- 白色翻糖240克

焦糖奶油

- 明胶粉1克
- 水7克
- 白砂糖90克
- 脂肪含量为35%的淡奶油115克
- 黄油56克
- 盐霜1小撮
- 马斯卡彭奶酪175克

装饰和收尾

- 珍珠巧克力球10克
- 颗粒状小块巧克力10克
- 甜点装饰用金棕色闪光粉足量

制作

泡芙酥皮

混合加热牛奶、水、黄油、盐、白砂糖和香草汁。待混合物沸腾后，立即倒入所有面粉，用刮刀快速搅拌。离火后继续搅拌，直至面糊不粘锅沿为止。将面糊倒入电动打蛋器中，中速搅拌，慢慢加入鸡蛋。当混合物变得柔滑、均匀、有光泽时，将其倒入裱花嘴直径15毫米的裱花袋中，制作长11厘米的闪电泡芙酥皮。将烤箱温度设置为250℃，然后将泡芙酥皮放入烤箱烤制12~16分钟，当酥皮膨胀后，将温度调至160℃，继续烤制20分钟。

焦糖奶油

将明胶粉在水中浸泡5分钟。将白砂糖放在平底锅中，中火加热，直至糖的颜色变为棕色，倒入到已融化的热奶油中。注意一定要使用热奶油，以免冷奶油突然遇热后溢出。加入黄油和盐霜。待混合物冷却至50℃后放入明胶。将冷却到45℃的混合物淋在马斯卡彭奶酪上，用电动打蛋器搅拌。在冰箱中冷藏至少2小时。

焦糖翻糖

将白砂糖和葡萄糖倒在平底锅中，中火加热，直至糖的颜色变为棕色，倒入热奶油。将混合物加热至109℃，加入半盐黄油。取出混合物，使其自然冷却成焦糖。用刮刀把还有热度的焦糖和轻微加热的翻糖混合。焦糖翻糖的最佳使用温度为30℃左右。

装饰和收尾

在密闭的容器中放入珍珠巧克力球、颗粒状小块巧克力和足量的甜点装饰用金棕色闪光粉。晃动容器，让巧克力块与闪光粉均匀混合。用焦糖奶油填充泡芙酥皮，再将泡芙蘸上焦糖翻糖。使用前，我们可以加热焦糖翻糖，保证它的光滑度。小贴士：最好时不时地搅拌焦糖翻糖，翻糖要在泡芙表面形成一层脆皮。最后撒上金棕色的巧克力颗粒与珍珠巧克力球即可。

