



法国蓝带 巧克力宝典

法国蓝带厨艺学院 著 邢彬 译



中国轻工业出版社 全国百佳图书出版单位



LE CORDON BLEU®

法国蓝带 巧克力宝典

法国蓝带厨艺学院 著 邢彬 译

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

法国蓝带巧克力宝典 / 法国蓝带厨艺学院著; 邢彬译.
—北京: 中国轻工业出版社, 2015.1

ISBN 978-7-5019-9914-9

I. ①法… II. ①法… ②邢… III. ①西点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第207508号

版权声明

©2008 Le Cordon Bleu International BV for the text relating to
recipes and techniques, the photographs and illustrations, foreword.

©LAROUSSE 2008

Current Chinese translation rights arranged through Divas
International, Paris 巴黎迪法国际版权代理

责任编辑: 高惠京 责任终审: 张乃柬 整体设计: 锋尚设计
责任校对: 燕 杰 责任监印: 马金路

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: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年1月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 21

字 数: 500千字

书 号: ISBN 978-7-5019-9914-9 定价: 158.00元

著作权合同登记 图字: 01-2012-7887

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120638S1X101ZYW



目录

浓郁诱人的蛋糕	13	香料水梨达克瓦兹配酒香巧克力酱	28
<i>Gâteaux gourmands et moelleux</i>		Dacquoise aux poires épicées et sauce chocolat au vin	
制作基础巧克力淋酱的正确方法	14	心形巧克力蛋糕	30
Le bon geste pour faire une ganache de base		Cœur au chocolat	
制作蛋白霜、面糊、油酥面糊圆饼的正确方法	15	喜悦巧克力榛子方块蛋糕	31
Le bon geste pour façonner des disques de meringue ou de pâte		Délice au chocolat	
制作海绵蛋糕卷的正确方法	16	喜悦巧克力核桃蛋糕	32
Le bon geste pour rouler un biscuit		Délice au chocolat et aux noix	
制作蛋糕镜面的正确方法	17	秋叶蛋糕	34
Le bon geste pour glacer un gâteau		Feuille d'automne	
巧克力的幸福	18	草莓巧克力蛋糕	36
Bonheur de chocolat		Fraisier au chocolat	
巧克力圣诞木柴蛋糕卷	20	杏仁巧克力蛋糕	38
Bûche de Noël au chocolat		Gâteau au chocolat et aux amandes	
水果圣诞木柴蛋糕卷	22	苦味巧克力蛋糕	40
Bûche de Noël aux fruits		Gâteau au chocolat amer	
巧克力覆盆子方块蛋糕	24	樱桃巧克力蛋糕	42
Carré chocolat-framboise		Gâteau au chocolat et aux cerises	
干果巧克力蛋糕	26	覆盆子巧克力蛋糕	44
Cake au chocolat aux fruits secs		Gâteau au chocolat et à la framboise	
热那亚式杏仁方块蛋糕	27	榛子巧克力蛋糕	46
Carré de Gênes		Gâteau au chocolat et aux noisettes	
		妈妈的蛋糕	48
		Gâteau de maman	



无花果巧克力软心蛋糕	50	莎巴女王	78
Gâteau moelleux au chocolat et aux figues		Reine de Saba	
杏干巧克力粗麦蛋糕	52	令人欲罢不能的塔点	79
Gâteau de semoule au chocolat et à l'abricot		Tartes en folie	
覆盆子巧克力海绵蛋糕	54	制作法式塔皮面团的正确方法	80
Génoise au chocolat et à la framboise		Le bon geste pour faire une pâte sablée	
巧克力大理石蛋糕	56	擀面团的正确方法	81
Marbré au chocolat		Le bon geste pour étaler une pâte	
开心果巧克力大理石蛋糕	58	塔皮嵌入模具的正确方法	82
Marbré au chocolat et à la pistache		Le bon geste pour foncer un moule à tarte	
神奇巧克力蛋糕	60	迷你塔皮嵌入模具的正确方法	83
Merveilleux		Le bon geste pour foncer un moule à tartelette	
巧克力软心蛋糕配开心果奶油酱	62		
Moelleux au chocolat et crème à la pistache		牛奶巧克力慕斯船形小塔点	84
王的蛋糕	64	Barquettes douceur	
Pavé du roy		秘鲁廷哥玛利亚风味巧克力芝士蛋糕	86
佛罗伦汀迷你达克瓦兹	66	Cheesecake de Peruanita et cacao amer de Tingo Maria	
Petites dacquoises et leurs florentins		现代库斯科巧克力布丁配的的喀喀烤面屑	88
巧克力磅蛋糕	68	Flan modern au chocolat de Cuzco, crumble du Titicaca	
Quatre-quarts au chocolat		松脆巧克力杏仁塔	90
巧克力豆磅蛋糕	69	Tarte au chocolat	
Quatre-quarts au chocolat tout pépites		苦味巧克力塔	92
君度巧克力卷	70	Tarte au chocolat amer	
Roulade chocolat au Cointreau		青柠风味巧克力塔	94
覆盆子巧克力卷	72	Tarte au chocolat et aux arômes de citron vert	
Roulé au chocolat		无花果巧克力塔	96
萨赫巧克力蛋糕	74	Tarte au chocolat et aux figues	
Sachertorte			
圣艾罗巧克力蛋糕	76		
Saint-éloi au chocolat			



特级产区巧克力塔 98

Tarte au chocolat grand cru

椰子巧克力塔 100

Tarte au chocolat et à la noix de coco

香菜甜橙巧克力塔 102

Tarte au chocolat et à l'orange parfumée à la coriandre

焦糖香梨巧克力塔 104

Tarte chocolat-poire-caramel

焦糖杏仁榛子巧克力塔 106

Tarte au chocolat praliné

焦糖坚果奶油巧克力塔 108

Tarte à la crème chocolat, aux fruits secs caramélisés

可可碎巧克力淋酱焦糖苹果塔 110

Tarte aux pommes sur ganache au gruë de cacao

聪明豆巧克力塔 112

Tarte aux dragées chocolatées

焦糖核桃仁巧克力迷你塔 114

Tartelettes chocolat-noix

杏仁牛轧糖巧克力迷你塔 116

Tartelettes au chocolat nougatine

栗子巧克力迷你塔 118

Tartelettes aux marrons

榛子巧克力舒芙蕾迷你塔 120

Tartelettes soufflées au chocolat et aux noisettes

巧克力红糖烤面屑配煎烩芒果片 122

Mangues façon crumble

慕斯和奶油的奏鸣曲 123

Délices de mousse, délices de crème

制作巧克力蛋白霜的正确方法 124

Le bon geste pour faire une meringue chocolatée

舒芙蕾装入陶瓷盅或模具的正确方法 125

Le bon geste pour préparer des moules à soufflé

巧克力夏洛特 126

Charlotte au chocolat

巧克力焦糖布丁 128

Crème brûlée au chocolat

白巧克力焦糖布丁 129

Crème brûlée au chocolat blanc

巧克力奶油配胡椒香缇和焦糖薄片 130

Crème chocolat, chantilly au poivre, fines feuilles de caramel

爱尔兰鲜奶油咖啡 132

Crème à l'Irish coffee

古典奶油舒芙蕾 133

Crème soufflée à l'ancienne

双色慕斯冻派 134

Deux mousses en terrine

咖啡巧克力甜点 136

Entremets café-chocolat

血橙白巧克力慕斯甜点 138

Entremets chocolat blanc et orange sanguine

覆盆子巧克力莫加多甜点 140

Entremets Mogador

巧克力马斯卡普尼干酪粗麦甜点 142

Entremets à la semoule



- | | | | |
|--|-----|--|-----|
| 巧克力火锅 | 143 | 咖啡巧克力热舒芙蕾 | 168 |
| Fondue au chocolat | | Soufflé chauds au chocolat et au café | |
| 番石榴焦糖风味巧克力克里奥布丁 | 144 | 白巧克力舒芙蕾 | 170 |
| Flan créole au chocolat et caramel de goyave | | Soufflé au chocolat blanc | |
| 塞维涅巧克力翻糖配杏仁糖奶油酱 | 146 | 巧克力冰火二重奏 | 172 |
| Fondant Sévigné crème au pralin | | Le tout chocolat | |
| 刺猬蛋糕 | 148 | 加勒比巧克力翻糖切片配鲜杏酱和开心果碎 | 174 |
| Le hérisson | | Tranche fondante de chocolat Caraïbes, coulis d'abricot et éclats de pistaches | |
| 侯爵夫人巧克力蛋糕 | 150 | 巧克力慕斯 | 176 |
| Marquise au chocolat | | Mousse au chocolat | |
| 巧克力蛋白霜甜点 | 152 | 白巧克力慕斯 | 177 |
| Meringue chocolatée | | Mousse au chocolat blanc | |
| 黑巧克力翻糖烤蛋 | 154 | 大吉岭巧克力慕斯配哥伦比亚咖啡奶油 | 178 |
| Œufs en cocotte au chocolat | | Mousse au chocolat à l'infusion de Darjeeling, crème au café de Colombie | |
| 巧克力面包酱 | 156 | 威士忌榛子巧克力慕斯 | 180 |
| Pâte à tartiner au chocolat | | Mousse au chocolat, aux noisettes et au whisky | |
| 巧克力布丁小盅 | 158 | 杏仁榛子糖膏巧克力慕斯 | 182 |
| Petits pots au chocolat | | Mousse au chocolat praliné | |
| 三色布丁小盅 | 160 | 糖渍橙皮巧克力慕斯 | 184 |
| Petits pots de crème | | Mousse au chocolat aux zestes d'orange confits | |
| 巧克力女皇米布丁配百香果冰沙 | 162 | | |
| Riz à l'impératrice au chocolat et granité Passion | | | |
| 巧克力舒芙蕾 | 164 | | |
| Soufflé au chocolat | | | |
| 苦味巧克力热舒芙蕾 | 166 | | |
| Soufflé chauds au chocolat amer | | | |



冰点冻饮爽滋味

Saveurs glacées, saveurs à boire

制作英式奶油酱的正确方法 186

Le bon geste pour faire une crème anglaise

制作泡芙面糊的正确方法 187

Le bon geste pour préparer une pâte à choux

塑造梭形的正确方法 188

Le bon geste pour former des quenelles

制作巧克力刨花的正确方法 189

Le bon geste pour réaliser des copeaux de chocolat

黑巧克力冰激凌木柴蛋糕 190

Bûche glacée au chocolat noir

列日巧克力 192

Chocolat liégeois

巧克力冰激凌 194

Crème glacée au chocolat

巧克力冰激凌配热咖啡萨芭雍 196

Crème glacée au chocolat, sabayon chaud au café

冰火二重奏之香草冰激凌浸热巧克力酱配酥脆香料饼干 198

Duo chocolat chaud-glace vanille et croquants aux épices

白巧克力茴香冰激凌配焦糖胡桃 200

Glace au chocolat blanc anisé et aux noix de pécan caramélisées

白巧克力冰岛浸草莓冷汤 202

Fraîcheur chocolat blanc des îles et sa soupe de fraises

185

巧克力冰沙

Granité au chocolat

冻巧克力牛轧糖慕斯

Nougat glacé au chocolat

巧克力冰激凌冻糕配香橙罗勒酱 206

Parfait glacé au chocolat, crème d'orange au basilic

糖渍蜜梨配巧克力酱香草冰激凌 208

Poires Belle-Hélène

香草冰激凌迷你泡芙淋热巧克力酱 210

Profiteroles glacées, sauce au chocolat

松露巧克力冰激凌 212

Truffles glacées

巧克力雪葩配红色水果酱 213

Sorbet au chocolat sur coulis de fruits rouges

冰巧克力舒芙蕾 214

Soufflés glacés tout chocolat

拿破仑三色慕斯冰糕 216

Tranche napolitaine

冰冻黑巧克力奶油酱配糖煮杏子和盐之花烤面屑 218

Verrines glacées au chocolat noir, compote d'abricot et crumble à la fleur de sel

热巧克力 220

Chocolat chaud

巧克力奶冻配奶泡 221

Lait glacé au chocolat et écume de crème

巧克力汤配八角风味菠萝串和干脆菠萝片 222

Soupe au chocolat, brochette d'ananas macéré à l'anis étoilé et ananas craquant



巧克力奶昔
Milk-shake au chocolat

224

巧克力闪电泡芙
Éclairs tout chocolat

242

众乐乐的美味小点心

225

Petits goûters à partager

装填闪电泡芙的正确方法

226

Le bon geste pour fourrer des pièces de pâte à choux

制作巧克力模的正确方法

227

Le bon geste pour confectionner des moules en chocolat

将军权杖饼

228

Bâtons de maréchaux

干炸巧克力小丸子

230

Beignets au chocolat

新鲜覆盆子巧克力香缇泡芙

232

Choux Chantilly au chocolat et framboises fraîches

布朗尼

234

Brownies

巧克力雪茄卷

235

Cigarettes au chocolat

巧克力肉桂软心小点

236

Fondants chocolat-cannelle

巧克力豆肉桂饼干

237

Cookies à la cannelle et aux pépites de chocolat

巧克力杯、碗和圆锥筒

238

Couppelles, coupes et cornets en chocolat

巧克力可丽饼

240

Crêpes au chocolat

巧克力费南雪配牛奶巧克力轻慕斯 244

Financiers au chocolat et mousse légère au chocolat au lait

巧克力香橙费南雪 246

Financiers à l'orange et aux pépites de chocolat

巧克力佛罗伦汀饼干 248

Les florentins au chocolat

巧克力马卡龙 250

Macarons au chocolat

盐之花巧克力马卡龙 252

Macarons tout chocolat à la fleur de sel

巧克力柠檬大理石玛德琳蛋糕 254

Madeleines marbrées chocolat-citron

巧克力蜂蜜玛德琳蛋糕 256

Madeleines au miel et au chocolat

香橙巧克力小茶点 258

Mignardises au chocolat et à l'orange

巧克力香草干层派 260

Mille-feuille chocolat-vanille

迷你巧克力闪电泡芙 262

Mini-éclairs au chocolat

布列塔尼可可黄油饼干配柠檬奶油酱 264

Sablés bretons cacao-beurre salé et crémeux citron

巧克力覆盆子布列塔尼饼干 266

Sablés bretons chocolat-ramboise

巧克力橙味双色饼干 268

Cookies au chocolat et à l'orange



巧克力饼干 269

Sablés au chocolat

干炸巧克力马斯卡普尼软心小麦丸 270

Semoule en beignets

巧克力意大利宽面配香橙沙拉 272

Tagliatelles au chocolat et salade d'orange

榛子巧克力瓦片饼干 274

Tuiles chocolat-noisettes

巧克力瓦片饼干 276

Tuiles en chocolat

甜蜜入心的糖果 277

Tendres friandises

制作杏仁糖膏的正确方法 278

Le bon geste pour faire une pâte de pralin

巧克力调温的正确方法 279

Le bon geste pour tempérer le chocolat

巧克力塑型的正确方法 280

Le bon geste pour mouler des bonbons en chocolat

包裹巧克力脆皮的正确方法 282

Le bon geste pour enrober des bonbons en chocolat

制作圆锥形纸袋用于装饰的正确方法 283

Le bon geste pour fabriquer un cornet et décorer des desserts

巧克力阿布基尔杏仁 284

Amandes Aboukir au chocolat

安娜贝拉巧克力软心糖果 286

Bonbons Annabella

焦糖巧克力软糖 288

Caramels mous au chocolat

皇家巧克力酒香樱桃 289

Cerisettes royales

香橙巧克力球 290

Chardons orange

开心果巧克力球 292

Chardons pistache

香蕉钻石巧克力糖 294

Chocolats moulés à la banane

柠檬茶巧克力球 296

Chocolats au thé citron

抹茶巧克力球 298

Chocolats au thé vert matcha

朗姆酒味葡萄干巧克力软糖 300

Confiseries au chocolates, au rhum et aux raisins

酥脆糖杏仁巧克力 302

Croustillants aux amandes

脆皮巧克力水果 304

Fruits enrobés

开心果白巧克力软糖 305

Fudges au chocolat blanc et aux pistaches

焦糖奶油巧克力咸酥糖 306

Gros bonbons au chocolat, caramel laitier au beurre demi-sel

巧克力焦糖栗子 308

Marrons au chocolat caramélisé



巧克力果干坚果拼盘 Mendiants au chocolat noir	309	简易松露巧克力 Truffles au chocolat toutes simples	322
肉桂形牛奶巧克力糖 Muscadines au chocolat au lait	310	柠檬松露巧克力 Truffles au citron	324
巧克力牛轧糖 Nougats au chocolat	312	君度松露巧克力 Truffles au Cointreau	326
金箔巧克力糖 Palets d'or	314	朗姆松露巧克力 Truffles au rhum	328
巧克力岩石球 Rochers	316	摩卡咖啡松露巧克力 Truffettes au café moka	330
松脆巧克力岩石球 Rochers croustillants	318		
榛子三兄弟 Trois frères noisettes	320	常用术语	332
		常用对照表	336

开始制作前的几点建议

选择食材

本书食谱中列出的食材是在进行实际操作时使用的，其中的大部分都可以轻松地市面上买到。在基础食材中，本书使用了低筋面粉、全脂牛奶、小包装泡打粉以及每个约50克的鸡蛋。巧克力的使用，最好选择制作糕点和甜品专用的黑、白或牛奶巧克力，如果找不到，用高品质的巧克力替代也可以。但当制作调温巧克力或巧克力镜面时，最好选择优质的专业巧克力，以及可可脂含量约31%的涂层巧克力。

特殊工具

本书食谱的制作工具采用的是厨房中常见的用具，但也有一些特殊工具，例如：漏斗形筛网（精细的过滤器）、装有圆形或星形裱花嘴的裱花袋、不同直径的慕斯模以及烹饪温度计（电子感应温度计在制作调温巧克力时最为理想）。

烤箱温度

本书食谱中的烤箱温度和烘烤时间，可依据烤箱的不同进行调整（详见第336页的对照表）。本书中的食谱是用多功能小型电烤箱操作完成的。



LE CORDON BLEU®

法国蓝带 巧克力宝典

法国蓝带厨艺学院 著 邢彬 译

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

法国蓝带巧克力宝典 / 法国蓝带厨艺学院著; 邢彬译.
—北京: 中国轻工业出版社, 2015.1
ISBN 978-7-5019-9914-9

I. ①法… II. ①法… ②邢… III. ①西点—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第207508号

版权声明

©2008 Le Cordon Bleu International BV for the text relating to
recipes and techniques, the photographs and illustrations, foreword.

©LAROUSSE 2008

Current Chinese translation rights arranged through Divas
International, Paris 巴黎迪法国际版权代理

责任编辑: 高惠京 责任终审: 张乃柬 整体设计: 锋尚设计
责任校对: 燕 杰 责任监印: 马金路

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: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年1月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 21

字 数: 500千字

书 号: ISBN 978-7-5019-9914-9 定价: 158.00元

著作权合同登记 图字: 01-2012-7887

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120638S1X101ZYW

序



法国蓝带厨艺学院（Le Cordon Bleu）

创建于 1895 年的法国蓝带厨艺学院，是巴黎第一所专门教授烹饪与烘焙的学校，令法餐发扬光大、闻名于世。

今天，蓝带厨艺学院遍布全球 20 个国家，有 50 所分校。除厨艺培训外，学院还开设酒店和餐饮管理课程。一直以来，蓝带厨艺学院作为法餐烹饪专业知识的倡导者，服务于当今世界。

蓝带厨艺学院向全世界的学生敞开大门，无论是零基础，还是想进阶到专业领域，在这里都能发掘和学习法餐的精髓和厨艺专业知识。

在蓝带厨艺学院里任教的主厨们代表了一流餐厅的最高水准，他们就职于享有盛誉的餐厅，赫赫有名、得奖无数，其中包括令人梦寐以求、评审极其严苛的“法国最佳职人大奖”（简称 MOF, Meilleur Ouvrier de France）。学院因此保证了高水平的培训质量，同时满足了当前全球厨艺培训的需求。

蓝带厨艺学院的课程享誉国际，可以为学员们提供赢得工作机会的一切基本技能，更能将其培养成为行业中的佼佼者。只要掌握了这些技能，学员就会展现出创造力，并不断在未来的工作中精益求精。

蓝带厨艺学院也对普通大众和经验丰富的美食爱好者开放，这些来自世界各地的人们，可以在这里体验真正的法国美食烹饪方法和蕴含其中的厨艺艺术。如果条件允许，还可以加入普通学员的行列，一起参与教学演示和实操课程。

除此之外，蓝带厨艺学院还从事与美食相关的众多活动，例如图书出版、美食产品、餐桌艺术与装饰，以及认证和咨询服务等。

蓝带厨艺学院还经营几家教学餐厅，例如在加拿大首都渥太华，学院的餐厅被评选为北美最佳餐厅之一；还有墨西哥前法国大使馆旧址的非营利餐厅，获得墨西哥奖学金的实习生在那里进行实践和职业体验。

蓝带厨艺学院的合作伙伴以及学员们共同构建了巨大的网络，可以说，人人都是学院

的“大使”，在传播法国饮食文化的同时，也让法国生活艺术深入人心。从国际范畴来讲，学习法餐并试图将其本土化的同时，所有人都在搭建着世界桥梁并促进了文化之间的对话与交流。

关于本书

巧克力不仅能激发面点师心中的热情，更是巧克力发烧友的心头好。令人欲罢不能的巧克力，做起来却并不那么简单。因此，结合蓝带厨艺学院烹饪技巧和教学方法的《法国蓝带巧克力宝典》就理所当然地成为家中必备的首选。

在这本巧克力制作全书中，蓝带厨艺学院的厨师们尽可能多地分享巧克力知识和制作技巧。无论你的基础如何，相信都能够根据步骤做出好吃的巧克力甜品。此外，书中多样化的配方能满足不同场合的需要和选择。

为了能让读者掌握并制作出书中的巧克力甜品，详尽的制作步骤贯穿全书，直观地让读者轻松掌握蓝带厨艺学院的基础课程，以及每位面点大师烂熟于心的方法、技巧。

蓝带厨艺学院期望每个读者都喜爱这本书。因此，特别将书中“大师级”的配方，采用通俗易懂和富于创造力的方式呈现。

此外，本书配方中的食材和用具购买方便。为了尽可能达到最好的制作效果，所有的配方均经过蓝带厨艺学院的面点师和学生们实际操作。

蛋糕、塔点、慕斯、巧克力糖果……按照你的方式轻松阅读和学习书中的配方与技巧吧，相信在这里你能领略到巧克力的不同风情，发现巧克力的各种风貌！

尽情享受吧！

法国蓝带国际厨艺学院教育与发展副院长

帕特里克·马丁





目录

浓郁诱人的蛋糕	13	香料水梨达克瓦兹配酒香巧克力酱	28
<i>Gâteaux gourmands et moelleux</i>		Dacquoise aux poires épicées et sauce chocolat au vin	
制作基础巧克力淋酱的正确方法	14	心形巧克力蛋糕	30
Le bon geste pour faire une ganache de base		Cœur au chocolat	
制作蛋白霜、面糊、油酥面糊圆饼的正确方法	15	喜悦巧克力榛子方块蛋糕	31
Le bon geste pour façonner des disques de meringue ou de pâte		Délice au chocolat	
制作海绵蛋糕卷的正确方法	16	喜悦巧克力核桃蛋糕	32
Le bon geste pour rouler un biscuit		Délice au chocolat et aux noix	
制作蛋糕镜面的正确方法	17	秋叶蛋糕	34
Le bon geste pour glacer un gâteau		Feuille d'automne	
巧克力的幸福	18	草莓巧克力蛋糕	36
Bonheur de chocolat		Fraisier au chocolat	
巧克力圣诞木柴蛋糕卷	20	杏仁巧克力蛋糕	38
Bûche de Noël au chocolat		Gâteau au chocolat et aux amandes	
水果圣诞木柴蛋糕卷	22	苦味巧克力蛋糕	40
Bûche de Noël aux fruits		Gâteau au chocolat amer	
巧克力覆盆子方块蛋糕	24	樱桃巧克力蛋糕	42
Carré chocolat-framboise		Gâteau au chocolat et aux cerises	
干果巧克力蛋糕	26	覆盆子巧克力蛋糕	44
Cake au chocolat aux fruits secs		Gâteau au chocolat et à la framboise	
热那亚式杏仁方块蛋糕	27	榛子巧克力蛋糕	46
Carré de Gênes		Gâteau au chocolat et aux noisettes	
		妈妈的蛋糕	48
		Gâteau de maman	



无花果巧克力软心蛋糕	50	莎巴女王	78
Gâteau moelleux au chocolat et aux figues		Reine de Saba	
杏干巧克力粗麦蛋糕	52	令人欲罢不能的塔点	79
Gâteau de semoule au chocolat et à l'abricot		Tartes en folie	
覆盆子巧克力海绵蛋糕	54	制作法式塔皮面团的正确方法	80
Génoise au chocolat et à la framboise		Le bon geste pour faire une pâte sablée	
巧克力大理石蛋糕	56	擀面团的正确方法	81
Marbré au chocolat		Le bon geste pour étaler une pâte	
开心果巧克力大理石蛋糕	58	塔皮嵌入模具的正确方法	82
Marbré au chocolat et à la pistache		Le bon geste pour foncer un moule à tarte	
神奇巧克力蛋糕	60	迷你塔皮嵌入模具的正确方法	83
Merveilleux		Le bon geste pour foncer un moule à tartelette	
巧克力软心蛋糕配开心果奶油酱	62		
Moelleux au chocolat et crème à la pistache		牛奶巧克力慕斯船形小塔点	84
王的蛋糕	64	Barquettes douceur	
Pavé du roy		秘鲁廷哥玛利亚风味巧克力芝士蛋糕	86
佛罗伦汀迷你达克瓦兹	66	Cheesecake de Peruanita et cacao amer de Tingo Maria	
Petites dacquoises et leurs florentins		现代库斯科巧克力布丁配是的喀喀烤面屑	88
巧克力磅蛋糕	68	Flan modern au chocolat de Cuzco, crumble du Titicaca	
Quatre-quarts au chocolat		松脆巧克力杏仁塔	90
巧克力豆磅蛋糕	69	Tarte au chocolat	
Quatre-quarts au chocolat tout pépites		苦味巧克力塔	92
君度巧克力卷	70	Tarte au chocolat amer	
Roulade chocolat au Cointreau		青柠风味巧克力塔	94
覆盆子巧克力卷	72	Tarte au chocolat et aux arômes de citron vert	
Roulé au chocolat		无花果巧克力塔	96
萨赫巧克力蛋糕	74	Tarte au chocolat et aux figues	
Sachertorte			
圣艾罗巧克力蛋糕	76		
Saint-éloi au chocolat			