

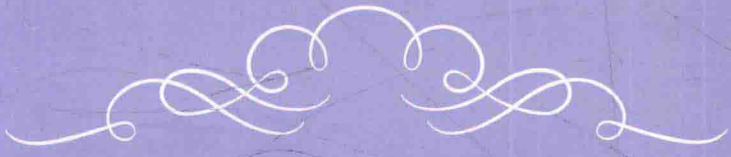
(日)柳正司 著
谭颖文 王春梅 译

主厨必修
奶油酱教科书

甜点奶油酱 圣经

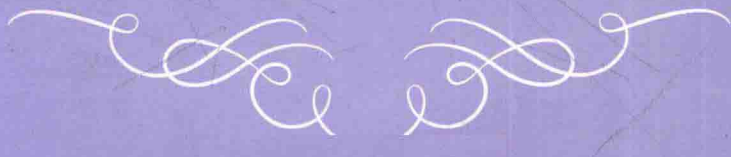
从经典到创新的
100种必学奶油酱全收录
详细图解说明全收录

辽宁科学技术出版社



甜点奶油酱圣经

(日) 柳正司 著
谭颖文 王春梅 译



辽宁科学技术出版社
沈 阳

PATISSERIE TADASHI YANAGI NO PATISSER HISSYU KUREEMU KYOHOHON

© TADASHI YANAGI 2013

Originally published in Japan in 2013 by ASAHIYA SHUPPAN. INC., TOKYO,

Chinese (Simplified Character only) translation rights arranged with

ASAHIYA SHUPPAN. INC., TOKYO, through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

© 2016, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由ASAHIYA SHUPPAN. INC., TOKYO授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。著作权合同登记号: 第06-2015-91号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

甜点奶油酱圣经 / (日)柳正司著; 谭颖文, 王春梅译.

—沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2016.11

ISBN 978-7-5381-9878-2

I. ①甜… II. ①柳… ②谭… ③王… III. ①甜食—制作 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第164704号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳市精华印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 7

字 数: 300 千字

出版时间: 2016 年 11 月第 1 版

印刷时间: 2016 年 11 月第 1 次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 袁 舒

版式设计: 袁 舒

责任校对: 栗 勇

书 号: ISBN 978-7-5381-9878-2

定 价: 32.00 元

联系电话: 024-23284367 联系人: 康 倩 编辑

地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 辽宁科学技术出版社

邮编: 110003

E-mail: 987642119@qq.com

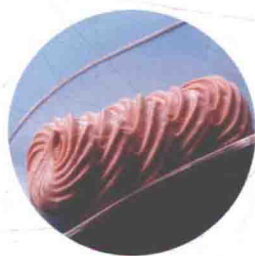
目 录

制作奶油酱的第一步 作为基底的奶油酱.....9



英式奶油酱.....	10
焦糖布丁.....	11
红茶焦糖烤布蕾.....	12
卡士达酱.....	13
香草吉布斯特酱.....	14
开心果慕斯林奶油酱.....	15
卡士达鲜奶油.....	16

巧克力卡士达鲜奶油.....	17
香缇鲜奶油.....	18
炼乳鲜奶油.....	19
樱桃鲜奶油.....	20
芒果鲜奶油.....	21
果仁鲜奶油.....	22
开心果鲜奶油.....	23
巧克力鲜奶油.....	24





选择素材做出理想中的好滋味 巧克力做的奶油酱.....25

黑巧克力甘纳许.....	26	打发白巧克力甘纳许.....	39
香缇鲜奶油用甘纳许.....	27	巧克力慕斯(蛋白霜型)	40
牛奶巧克力甘纳许.....	28	巧克力慕斯(英式奶油酱型)	41
草莓牛奶巧克力甘纳许.....	29	牛奶巧克力慕斯(英式奶油酱型)	42
巧克力挞用甘纳许.....	30	巧克力慕斯(炸弹面糊型)	43
酒心巧克力用甘纳许.....	31	牛奶巧克力慕斯(炸弹面糊型)	44
酒心巧克力用覆盆子甘纳许.....	32	葡萄柚白巧克力慕斯.....	45
牛奶巧克力重奶油.....	33	香橙牛奶巧克力慕斯.....	46
异国水果风味·白巧克力重奶油... 34		焦糖巧克力慕斯.....	47
杏仁重奶油.....	35	巧克力巴巴露亚.....	48
吉安地哈榛果巧克力重奶油.....	36	姜都亚巴巴露亚.....	49
传统巧克力鲜奶油.....	37	巧克力焦糖鲜奶油.....	50
现代巧克力鲜奶油.....	38	覆盆子牛奶巧克力鲜奶油.....	51

从3种基底发展出来的 慕斯与巴巴露亚.....52



椰子慕斯.....	53	肉桂慕斯.....	62
栗子慕斯.....	54	覆盆子慕斯.....	63
薄荷慕斯.....	55	百香果慕斯.....	64
杏桃慕斯.....	56	草莓慕斯.....	65
开心果慕斯.....	57	洋梨慕斯.....	66
香橙慕斯.....	58	覆盆子冰镇慕斯.....	67
焦糖鲜奶油.....	59	香草巴巴露亚.....	68
焦糖慕斯.....	60	伯爵茶巴巴露亚.....	69
杏仁慕斯.....	61	荔枝巴巴露亚.....	70



温度控制和时机决定口感 黄油做的奶油馅.....71



意式蛋白霜奶油酱.....	72	柠檬奶油.....	75
英式蛋白霜奶油酱.....	73	热带奶油酱.....	76
炸弹面糊奶油酱.....	74	栗子奶油酱.....	77



完全锁住新鲜风味 奶酪做的奶油酱.....78

炸弹面糊奶酪慕斯.....	79
奶油酱英式奶酪慕斯.....	80
生奶酪酱.....	81
意式白奶酪奶油蛋白霜.....	82

英式白奶酪奶油酱.....	83
提拉米苏用奶油酱.....	84
马斯卡彭香草奶油酱.....	85



对材料与做法的独具匠心 私房创意奶油酱.....86



女皇米糕佐无花果奶油酱.....	87
香草重奶油.....	88
异国水果风味重奶油.....	89
甜点杯用椰子奶油酱.....	90
栗子奶油酱.....	91
栗子酱.....	92
苹果奶油酱.....	93

意式奶酪.....	94
伯爵茶烤布蕾.....	95
含玉米粉的覆盆子奶油.....	96
葡萄柚果冻.....	97
芒果果冻.....	98
含冬天的香草奶油酱.....	99
黑醋栗蛋白霜.....	100





混搭多款奶油酱·创造出全新好滋味 自选的小糕点 Top10.....101

最先进的奶油酱制作好帮手 善用科学性的甜点制作材料.....106

阅读本书注意事项

- 吉利丁片，是将胶强度（Bloom）210型的吉利丁片浸泡在冰水中，待软化后，去掉水汽后使用。
- 水果泥，是使用10%加糖型的果泥。
- 香草荚，将种子从豆荚上刮下来，豆荚也一起使用。
- 蛋黄，有时使用20%加糖蛋黄液，有时使用生的蛋黄。若是仅写“蛋黄”，就是指生蛋黄。
- 粉类，都先过筛后再使用。
- 各个奶油酱的甜度以5颗★来表示。★愈多表示甜度愈强。只不过，这是以我的舌头感觉所下的判断。巧克力奶油酱的浓度表示法也是如此。
- 做法前面的小图示，分别表示使用以下的器具：

盆子=  浅盘=  炖锅、玻璃杯等容器= 
 锅=  派盘=  食物机= 

甜点奶油酱圣经

(日)柳正司 著
谭颖文 王春梅 译



辽宁科学技术出版社
沈 阳

PATISSERIE TADASHI YANAGI NO PATISSER HISSYU KUREEMU KYOUHON

© TADASHI YANAGI 2013

Originally published in Japan in 2013 by ASAHIYA SHUPPAN. INC., TOKYO,

Chinese (Simplified Character only) translation rights arranged with

ASAHIYA SHUPPAN. INC., TOKYO, through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

© 2016, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由ASAHIYA SHUPPAN. INC., TOKYO授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。著作权合同登记号：第06-2015-91号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

甜点奶油酱圣经 / (日)柳正司著; 谭颖文, 王春梅译.
—沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2016.11

ISBN 978-7-5381-9878-2

I. ①甜… II. ①柳… ②谭… ③王… III. ①甜食—制
作 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第164704号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳市精华印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 7

字 数: 300 千字

出版时间: 2016 年 11 月第 1 版

印刷时间: 2016 年 11 月第 1 次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 袁 舒

版式设计: 袁 舒

责任校对: 栗 勇

书 号: ISBN 978-7-5381-9878-2

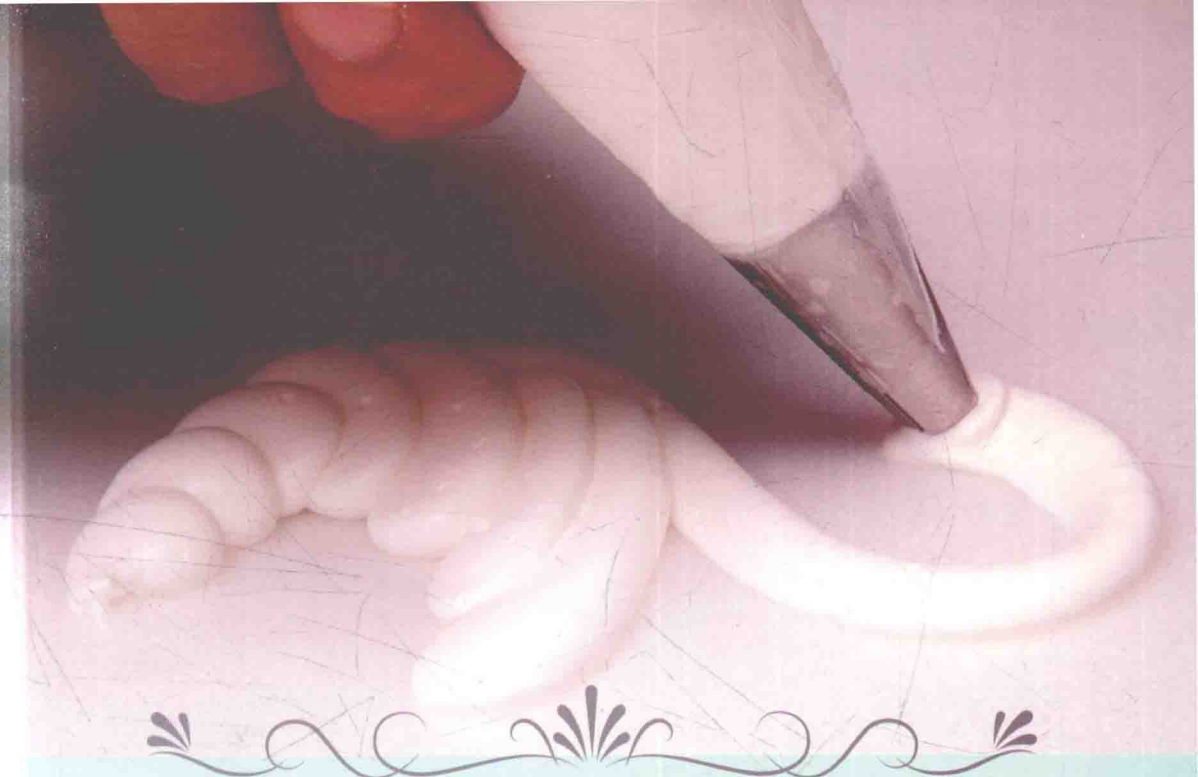
定 价: 32.00 元

联系电话: 024-23284367 联系人: 康 倩 编辑

地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 辽宁科学技术出版社

邮编: 110003

E-mail: 987642119@qq.com



前言

西式糕点的组成，可以分为奶油酱、面团和装饰三大部分，其中决定滋味的关键，无疑就是奶油酱了。奶油酱的种类越多、风味越丰富，糕点的呈现就越具多样性。

奶油酱的世界博大精深，可说有多少甜点师傅就有多少种奶油酱。而本书所介绍的奶油酱，还包括慕斯、巴巴露亚、果冻、甘纳许这类广义的奶油酱。由于篇幅有限，我无法一一介绍完全部的奶油酱，但本书除了网罗所有奶油酱基本款外，还介绍了使用最先进材料的新兴奶油酱，以及近来极为罕见的传统奶油酱，总共100种，将它们的特色与配方、做法等，图文并茂地清楚解说。由一名甜点师傅介绍这么多款奶油酱的专业图书，这在最近应该相当罕见吧！

除了部分限定使用方法的奶油酱之外，我特地介绍了很多单独品尝也很可口，以及合乎现代人健康取向的清爽型奶油酱。不过，所有配方仍须根据种类的不同，如餐后甜点、小糕点、甜点杯等，以及使用材料的不同等，来调整用量。喜欢的奶油酱，请先依照书中的配方来试做过后，再调整成你所理想的味道和口感吧！

此外，将数种奶油酱组合成新滋味，也是我们甜点师傅的乐趣之一。因此，我认为不是将这些奶油酱做过一遍就结束了，由衷希望你能多方尝试，创造出没人做过的新风味来。

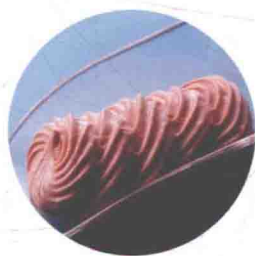
目 录

制作奶油酱的第一步 作为基底的奶油酱.....9



英式奶油酱.....	10
焦糖布丁.....	11
红茶焦糖烤布蕾.....	12
卡士达酱.....	13
香草吉布斯特酱.....	14
开心果慕斯林奶油酱.....	15
卡士达鲜奶油.....	16

巧克力卡士达鲜奶油.....	17
香缇鲜奶油.....	18
炼乳鲜奶油.....	19
樱桃鲜奶油.....	20
芒果鲜奶油.....	21
果仁鲜奶油.....	22
开心果鲜奶油.....	23
巧克力鲜奶油.....	24





选择素材做出理想中的好滋味

巧克力做的奶油酱.....25

黑巧克力甘纳许.....	26	打发白巧克力甘纳许.....	39
香缇鲜奶油用甘纳许.....	27	巧克力慕斯(蛋白霜型)	40
牛奶巧克力甘纳许.....	28	巧克力慕斯(英式奶油酱型)	41
草莓牛奶巧克力甘纳许.....	29	牛奶巧克力慕斯(英式奶油酱型)	42
巧克力挞用甘纳许.....	30	巧克力慕斯(炸弹面糊型)	43
酒心巧克力用甘纳许.....	31	牛奶巧克力慕斯(炸弹面糊型)	44
酒心巧克力用覆盆子甘纳许.....	32	葡萄柚白巧克力慕斯.....	45
牛奶巧克力重奶油.....	33	香橙牛奶巧克力慕斯.....	46
异国水果风味·白巧克力重奶油...	34	焦糖巧克力慕斯.....	47
杏仁重奶油.....	35	巧克力巴巴露亚.....	48
吉安地哈榛果巧克力重奶油.....	36	姜都亚巴巴露亚.....	49
传统巧克力鲜奶油.....	37	巧克力焦糖鲜奶油.....	50
现代巧克力鲜奶油.....	38	覆盆子牛奶巧克力鲜奶油.....	51

从3种基底发展出来的 慕斯与巴巴露亚.....52



椰子慕斯.....	53	肉桂慕斯.....	62
栗子慕斯.....	54	覆盆子慕斯.....	63
薄荷慕斯.....	55	百香果慕斯.....	64
杏桃慕斯.....	56	草莓慕斯.....	65
开心果慕斯.....	57	洋梨慕斯.....	66
香橙慕斯.....	58	覆盆子冰镇慕斯.....	67
焦糖鲜奶油.....	59	香草巴巴露亚.....	68
焦糖慕斯.....	60	伯爵茶巴巴露亚.....	69
杏仁慕斯.....	61	荔枝巴巴露亚.....	70



温度控制和时机决定口感 黄油做的奶油馅.....71



意式蛋白霜奶油酱.....	72	柠檬奶油.....	75
英式蛋白霜奶油酱.....	73	热带奶油酱.....	76
炸弹面糊奶油酱.....	74	栗子奶油酱.....	77



完全锁住新鲜风味 奶酪做的奶油酱.....78

炸弹面糊奶酪慕斯.....	79
奶油酱英式奶酪慕斯.....	80
生奶酪酱.....	81
意式白奶酪奶油蛋白霜.....	82

英式白奶酪奶油酱.....	83
提拉米苏用奶油酱.....	84
马斯卡彭香草奶油酱.....	85



对材料与做法的独具匠心 私房创意奶油酱.....86



女皇米糕佐无花果奶油酱.....	87
香草重奶油.....	88
异国水果风味重奶油.....	89
甜点杯用椰子奶油酱.....	90
栗子奶油酱.....	91
栗子酱.....	92
苹果奶油酱.....	93

意式奶酪.....	94
伯爵茶烤布蕾.....	95
含玉米粉的覆盆子奶油.....	96
葡萄柚果冻.....	97
芒果果冻.....	98
含冬天的香草奶油酱.....	99
黑醋栗蛋白霜.....	100





混搭多款奶油酱·创造出全新好滋味 自选的小糕点 Top10.....101

最先进的奶油酱制作好帮手 善用科学性的甜点制作材料.....106

阅读本书注意事项

- 吉利丁片，是将胶强度（Bloom）210型的吉利丁片浸泡在冰水中，待软化后，去掉水汽后使用。
- 水果泥，是使用10%加糖型的果泥。
- 香草荚，将种子从豆荚上刮下来，豆荚也一起使用。
- 蛋黄，有时使用20%加糖蛋黄液，有时使用生的蛋黄。若是仅写“蛋黄”，就是指生蛋黄。
- 粉类，都先过筛后再使用。
- 各个奶油酱的甜度以5颗★来表示。★愈多表示甜度愈强。只不过，这是以我的舌头感觉所下的判断。巧克力奶油酱的浓度表示法也是如此。
- 做法前面的小图示，分别表示使用以下的器具：

盆子=  浅盘=  炖锅、玻璃杯等容器= 
 锅=  派盘=  食物机= 

制作奶油酱的第一步

作为基底的 奶油酱

在踏进奶油酱博大精深的世界之前，请先好好学习入门的英式奶油酱、卡士达酱、香缇鲜奶油吧！千万别轻视初级的奶油酱，想要完成高级的奶油酱，打好基础比什么都重要。

法式甜点中的英式奶油酱，是所有奶油酱中的女王，地位宛如法式料理中的酱汁那般举足轻重。卡士达酱、慕斯、冰淇淋、巴巴露亚……几乎所有奶油酱都是从它衍生、发展出来的。能够做出完美的英式奶油酱，是专业甜点师傅的必备条件。

此外，要调制香缇鲜奶油，就必须充分了解淡奶油这个主要材料才能着手。即使乳脂含量相同，但品牌不同，特色便有所差别；即使成品都很美味，有些经过一段时间后表面会干燥，或者因为温度变化而凝结成固态奶油状。因此，选择时不仅要考量用在哪种甜点上，还必须顾及制作人员的效率、技术水平、放在陈列柜的时间、顾客外带后的时间等，确保享用时仍能品尝到奶油酱的最佳状态。