

# PÂTISSERIE !

## L'ULTIME RÉFÉRENCE

# 法國甜點聖經

巴黎金牌糕點主廚的207堂甜點課



一看就懂的百種配方 × 3200張步驟圖，  
從經典的馬卡龍到現正流行的泡芙，  
所有法國人愛吃的甜點盡在其中。

Christophe Felder 著

郭曉廣 譯

限量  
典藏版



# PÂTISSERIE !

■ ■ L'ULTIME RÉFÉRENCE

# 法國甜點聖經

巴黎金牌糕點主廚的207堂甜點課

*Christophe Felder* 著

郭曉廣 譯

# PÂTISSERIE !

■ ■ L'ULTIME RÉFÉRENCE

## 法國甜點聖經

巴黎金牌糕點主廚的207堂甜點課

作者 Christophe Felder  
譯者 郭曉賡

發行人 程安琪  
總策畫 程顯灝  
總編輯 呂增娣  
執行主編 李瓊絲  
執行編輯 許雅眉  
校對 鍾若琦、陳思穎  
資深編輯 程郁庭  
編輯 鄭婷尹  
美術總監 潘大智  
資深美編 劉昱旻  
美編 游騰緯、侯心莘、閻虹  
行銷企劃 謝儀方、吳孟蓉

發行部 侯莉莉  
財務部 許麗娟  
印務 許丁財  
出版者 橘子文化事業有限公司

總代理 三友圖書有限公司  
地址 106 台北市安和路2段213號4樓  
電話 (02) 2377-4155  
傳真 (02) 2377-4355  
E-mail service@sanyau.com.tw  
郵政劃撥 05844889 三友圖書有限公司

總經銷 大和書報圖書股份有限公司  
地址 新北市新莊區五工五路2號  
電話 (02) 8990-2588  
傳真 (02) 2299-7900

製版印刷 鴻嘉彩藝印刷股份有限公司  
初版 2015年8月  
定價 新臺幣2400元  
ISBN 978-986-364-070-7(精裝)

版權所有・翻印必究  
書若有破損缺頁請寄回本社更換

SAN YAU  
<http://www.ju-zi.com.tw>  
三友圖書  
友直 友諒 友多聞

國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

法國甜點聖經：巴黎金牌糕點主廚的207堂甜點課 / 克里斯道夫·菲爾德(Christophe Felder)著。—初版。—臺北市：橘子文化，2015.08面；公分  
譯自：PÂTISSERIE: L'ULTIME RÉFÉRENCE  
ISBN 978-986-364-070-7(精裝)

1. 點心食譜 2. 法國

427.18 104014311

本書繁體中文版權由中國輕工業出版社授權出版，  
版權經理林淑玲 lynn1971@126.com。

©2010 Éditions de la Martinière — Atelier Saveurs,  
une marque de la Martinière Groupe, Paris pour la présente édition.

# 目錄

前言 克里斯道夫·菲爾德其人 4

作者序 追求完美糕點的樂趣是美妙的體驗 6

Part1 麵團與塔皮 8

Part2 奶油製品 90

Part3 糕點裝飾品 176

Part4 經典蛋糕 264

Part5 手工巧克力與夾心巧克力 356

Part6 降臨節糕點 444

Part7 馬卡龍 528

Part8 布里歐與維也納甜麵包 614

Part9 迷你小點心 696

烤箱溫度對照表 772

致謝 773





# PÂTISSERIE !

■ ■ L'ULTIME RÉFÉRENCE

# 法國甜點聖經

巴黎金牌糕點主廚的207堂甜點課

*Christophe Felder* 著

郭曉廣 譯



---

做出超完美糕點的樂趣是無止境的。

*Le plaisir, que procure une très  
bonne pâtisserie, est éternel.*



*Christophe Felder*  
克里斯道夫·菲爾德

# 目錄

前言 克里斯道夫·菲爾德其人	4
作者序 追求完美糕點的樂趣是美妙的體驗	6
Part1 麵團與塔皮	8
Part2 奶油製品	90
Part3 糕點裝飾品	176
Part4 經典蛋糕	264
Part5 手工巧克力與夾心巧克力	356
Part6 降臨節糕點	444
Part7 馬卡龍	528
Part8 布里歐與維也納甜麵包	614
Part9 迷你小點心	696
烤箱溫度對照表	772
致謝	773



# 克里斯道夫 · 菲爾德其人

憑著對甜點的熱情以及在甜點製作這方面的才華，克里斯道夫 · 菲爾德（Christophe Felder）在 23 歲那年就當上克里雍酒店（hôtel de Crillon）的糕點主廚。他創新發明了許多新式甜點，特別是在日本，他還出版多部糕點著作，在企業擔任顧問，培訓糕點從業人員，甚至開設一家糕點學校，為廣大的糕點愛好者服務。他充分利用各種途徑傳播和分享他的技藝與美食。

克里斯道夫 · 菲爾德身兼糕點師傅、巧克力師傅、冰淇淋師傅、糖果師傅，出身亞爾薩斯希爾梅克鎮（Schirmeck）一個麵包師世家。受家庭環境的影響，他的童年是聞著美味的芳香度過的。長大以後，菲爾德把對美食的這份獨特感受發展且昇華為技術和愉悅的完美結合體。麵粉和麵團細膩的觸感，香草、奶油和香料的香味，水果誘人的色澤、芬芳的氣味及清脆的口感，這些對菲爾德來說都是源源不斷的創意源泉，同時也是發揮才能的發動機。菲爾德為人嚴謹且單純，最大的快樂是與人分享自己的經驗，所以他會盡最大的努力把自己的技術成果介紹給大眾，對他來說這點非常重要。培訓和指導學生占去他大半的工作時間，比重越來越高；長久以來，他堅持把自己的技能成果分享給更多的人，並和志同道合的人分享自己對美食的熱愛，這是他的人生目標。

菲爾德為人嚴謹、感覺敏銳，知識淵博，又富於幽默感：在他看來，高品質的甜點自始至終都應該為人們帶來幸福的感覺，且能夠更直接地表達本身的內涵。他所創作的甜點從不膚淺做作，總是充滿趣味；在創作過程中，超越和滿足是菲爾德始終堅持的原則。他使用桑麗卡黑罐（Pot noir Sonia Rykiel），來提高巧克力的檔次（以表達他對設計師 Sonia Rykiel 的敬意），配以新鮮多彩的異國水果。他針對日本顧客開發了一系列的甜點，以創意重新詮釋幾款經典甜點。他的創意與高雅的姿態，把人類對美食的感受發揮到極致。舉例來說：巴卡拉甜點（Baccarat），即藍莓、香草、馬鞭草口味的奶油布丁；特尼西亞（Tennisia），網球形脆巧克力百香果奶油（將優質香草及百香果奶油醬、檸檬、甜杏放入球形檸檬白巧克力內，以沙布蕾塔皮為底座）；伊蓮娜（Hélène），即鳳梨、香菜和巧克力混合的果醬；親親（Le Bisous-Bisous），以麗春花、柚子、草莓、香草、藏紅花為原料的奶油布丁。這些都是他自創的甜品，全世界有很多餐館將這些甜點收錄在他們的菜單裡。

憑著出身麵包師世家的優勢，菲爾德一路走來意志堅定，貫徹始終。1981 年，菲爾德進入史特拉斯堡的里茲－沃蓋倫糕餅店當了 2 年的甜點學徒，然後從勃艮第轉到洛林區首府梅斯，之後在盧森堡的奧布維斯工作（1985 年）。1986 年，他在巴黎老店馥頌（Fauchon）工作，負責精品蛋糕、點心的裝飾。1987 年，菲爾德進入名廚季薩瓦（Guy Savoy）的餐廳工作，直至 1989 年。1984～



2004 年間，他一直在克里雍酒店任職，最後成為糕點主廚及整家餐廳的主廚。23 歲那年，他就成為克里雍酒店的糕點主廚，也是巴黎地區最年輕的糕點主廚。他在這家餐廳裡的創新甜點，至今仍是業界公認的經典之作。

在克里雍酒店工作的這些年來，菲爾德從未停止過對團隊夥伴的關心，他培養並激勵許多年輕的人才。如今，當年他培養的人才都成了巴黎著名餐館的領導人物，他們也都繼承菲爾德的精神，繼續培養團隊和人才。2002 年，菲爾德同時展開他的顧問生涯，為在日本的亨利·夏邦傑（Henri Charpentier）擔任烹飪顧問。該品牌擁有 50 多家高品質的糕餅店和茶房。之後，他把擔任糕點顧問的經歷和創作的糕點產品帶回巴黎和史特拉斯堡，同時還在法國與日本、美國、比利時、西班牙、巴西、德國、墨西哥、荷蘭、義大利、烏拉圭……等世界各地，舉辦各種培訓和示範課程。

2004 年，他成立了克里斯道夫·菲爾德－態度甜點公司；2005 年，與朋友一起收購史特拉斯堡的克雷貝爾（Kléber）酒店、ETC 酒店，之後又收購了位於奧貝奈（Obernai）的總督酒店。他們把這幾家酒店重整，最後成了主題糕餅店。菲爾德於 2009 年在史特拉斯堡開辦克里斯道夫·菲爾德工作室，這是對一般大眾開放的糕點學校。他的糕點學校甚至開到巴黎兒童遊樂場裡面，巴黎人每週都能享受到糕點課程帶給他們的快樂體驗。

菲爾德在職業生涯中，曾獲獎無數，比較特別的是獲頒藝術及文學勳章（2004 年）和美國德州的榮譽市民（1999 年）。1989 年在史特拉斯堡，得到歐洲博覽會評審委員團頒發的金牌廚師獎。1991 年，獲得巴黎最佳甜點師獎。2000 年，他首次獲頒黃金瑪麗安獎，被《世界報》選為「未來五大廚師」之一。2003 年，在巴黎舉辦的法國霜淇淋大賽中獲得頭獎。2005 年，他出版的《我的 100 道蛋糕食譜》一書獲得最佳糕點圖書獎（從 600 本圖書中選出一本）。2006 年，他的《法國甜點聖經》理念和食譜作法的步驟圖，被安吉蘭旅遊美食指南授予創新理念獎。2010 年，獲頒國家功勳騎士勳章。

菲爾德不僅是一個廚師，也是一位作家，出版過好幾本著作，透過這些作品的出版，將他熱愛的甜點藝術與讀者分享，有些書被翻譯成好幾國語言。自 1999 年以來，他寫了二十幾本專業書籍，由密內瓦出版社出版，包括《克里斯道夫的水果蛋糕》和《克里斯道夫焗菜》（2001 年）、《克里斯道夫的巧克力》（2002 年）、《我的 100 道食譜》（2004 年）、《冰淇淋和冰淇淋甜點》（2005 年）、《美味馬卡龍》（2009 年）、《美味肉桂甜酥餅乾》（2010 年），以及最寶貴的《法國甜點聖經》系列（2005-2009 年），共 9 冊。

# 追求完美糕點的樂趣 是美妙的體驗

5年前我決定著手《法國甜點聖經》的理念設計，2005年出版了第一冊《降臨節蛋糕》。之後，陸續出版了8冊，這幾冊是一個完整的系列，如今我決定把它們全部收錄到本書中。

我出版這本系列的目的是什麼？為什麼是《法國甜點聖經》呢？其實目的只有一個：消除大眾在做糕點時的挫敗感，保留這些糕點的原味，同時去除誇張繁雜的炫技。我希望在不降低作品品質的情況下，把我精心簡化的甜品技巧分享給大眾。

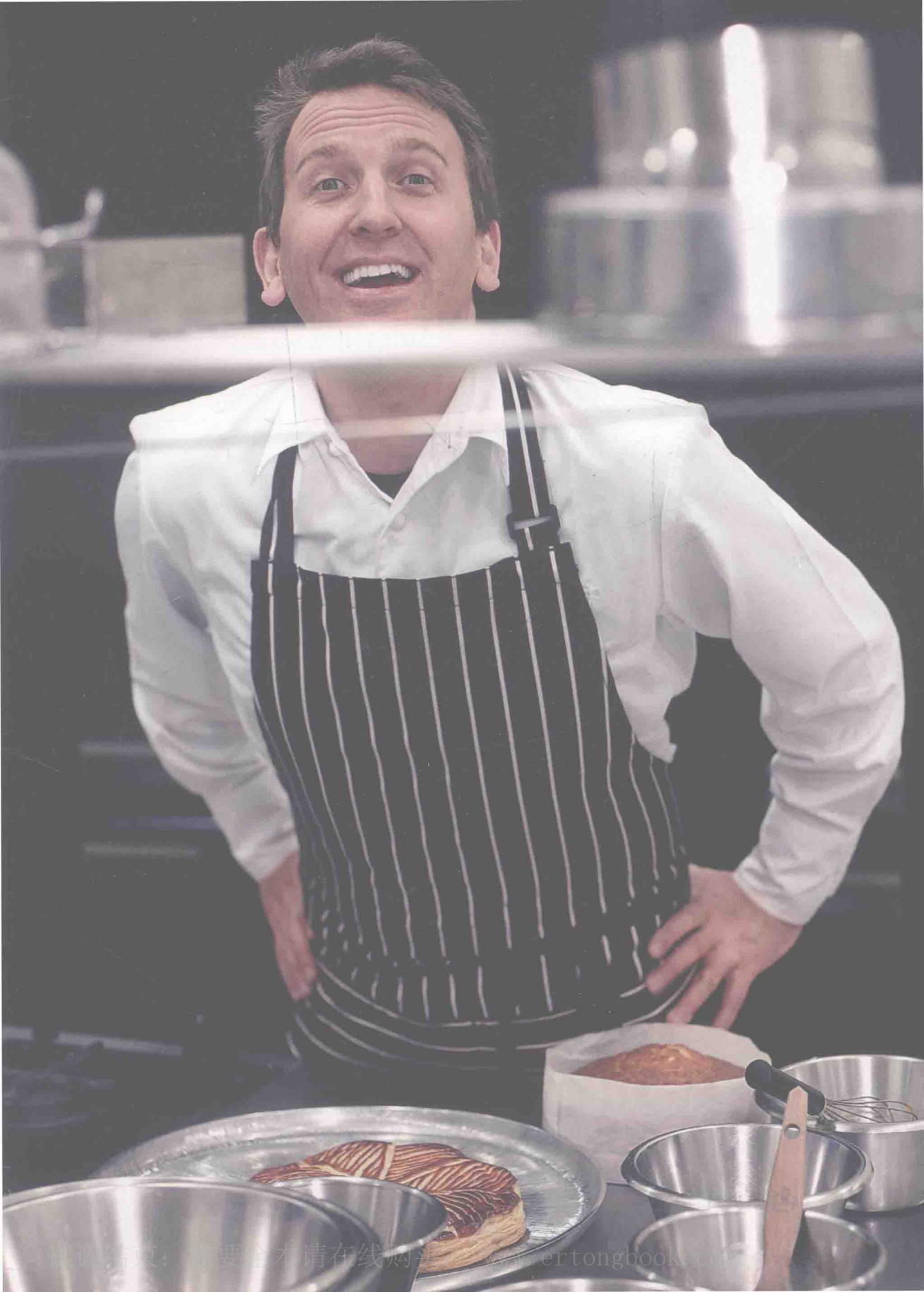
我是第一個逐步推廣這種課程理念的人，效果顯而易見：從2006年起，這一系列先後獲得了安吉蘭旅遊美食雜誌的創新獎。如今，我的理念已逐漸為大眾所接受：從兩、三年起，不少雜誌開始報導和推廣我的理念，這點證明我這種方法是對的。事實上，糕點製作不同於傳統烹飪，糕點製作是一門精細準確的技術。

糕點製作從第一個步驟起一直到最後的成品，這一過程的每一個步驟都要求操作者必須具備扎實的基本功，稱重、測量、時間控制等，每一個環節都極其嚴格和精準。操作者應抱著學習的態度，認真且嚴格遵守每一道步驟，唯有立足於基礎上才能進一步談創新。我們不能弄虛作假，或隨意篡改材料的份量：一定要克制自己，嚴格按照基礎食譜上的用量操作。

乍看之下，這樣的要求似乎很苛，可能會讓很多原本喜歡糕點但尚未掌握技巧的人望而卻步。為了消除大家的顧慮，我設計了分解步驟，便於讀者更直接了解具體的技巧，透過分解圖，傳遞給讀者大量的訊息。

無論如何，我認為最重要的仍是要忠於糕點製作這門藝術。你會發現這本合集裡的都是專業食譜，我沒有刪除任何一部分：沒有刪除任何材料，也沒有捨棄任何一個細節，更沒有簡化步驟或結構，我只刪除原本深奧的專業術語表達，更精確地規範敘述，更準確地示範操作技巧。我秉持精準通俗的原則撰述，不想搞得像科學理論般讓人困惑難懂。所以，讀者可以在本合集裡找到完整的食譜，我相信透過學習，每個人都可以成功完成糕點的製作。

*Christophe Felder*



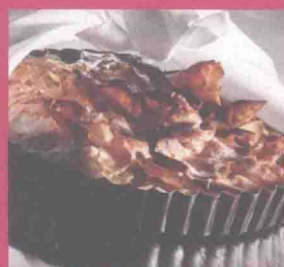
PART

1

# 麵團與塔皮



塔皮麵團.....	14
沙布蕾塔皮.....	16
軟塔皮麵糰.....	20
奶酥麵團.....	22
油炸麵糊.....	24
布列塔尼酥餅.....	28
林茲塔皮.....	32
甜酥麵團.....	36
肉桂甜酥麵團.....	40



薩瓦蘭麵團.....	44
巧克力甜酥麵團.....	48
泡芙麵團.....	52
薄塔皮.....	56
簡易千層酥皮.....	60
焦糖奶油酥.....	64
巴斯克蛋糕麵團.....	70
巧克力千層酥皮.....	76
反式千層酥皮.....	82

# 麵團製作及其產品

在這個單元裡所製作的麵團，都是使用 45 號麵粉，這種麵粉不但很容易在市場上找到，而且非常好用，便於快速並成功做出成品。另外，還有 55 號麵粉，用於製作更精緻的麵團（例如製作反式千層皮），使其帶有相當的彈性，所以在使用時別忘了看麵粉外包裝上的相關資訊。

建議：讀者最好使用砂糖和糖粉，兩者都比冰糖更細。

大部分食譜做出來的是 500g 的麵團，讀者可以將它用保鮮膜包好，放入冰箱冷凍保存，方便以後使用。要用時，提前一晚取出放在冰箱冷藏解凍即可。

如果讀者以為千層酥皮會顯得很複雜，那就錯了：它只需要花點時間和正確的步驟而已，外面賣的千層酥皮成品和自己做的千層酥皮成品無法比。

做出適量的千層酥皮，包好，平放在冰箱內，冷凍保存。

避免使用精製白麵粉製作甜酥麵團、塔皮麵團、脆塔皮麵團、鹹派麵團、沙布蕾。精製白麵粉有較強的韌力支撐麵團，適合製作布里歐麵團。至於製作千層酥皮，可使用 45 號麵粉，也可以用 55 號麵粉。

## 根據鋼圈模具大小所使用麵團的重量（平均）

直徑 16 公分：120 / 140g

直徑 20 公分：180 / 200g

直徑 24 公分：240 / 260g

直徑 28 公分：280 / 320g



## 麵團的運用

麵團	主要特點	主要用處	次要用處	理想烹製溫度	烤箱內部位置
甜酥麵團	味道多變，製作簡單，質地乾燥。	做傳統巧克力塔、檸檬塔等。	可做沙布蕾、杏仁餡小塔。	160 / 180°C	中部
脆塔皮	能夠保持良好的形態，放在高模具內，比塔皮麵團易碎。	製作液體餡料的塔。	可做乳酪塔或布丁。	200 / 220°C	底部
塔皮麵團	製作簡單快速，靜置醒麵後容易操作。	製作多汁而無奶油的水果塔。	可做鹹肉塔等鹹塔。	200 / 220°C	底部
沙布蕾塔皮	細沙質感，入嘴即化，有豐富氣孔，奶油味濃。	烹製後的塔表裝飾。	可做各種不同形式的沙布蕾塔皮、蛋糕餅底。	180 / 200°C	中部
簡易千層酥皮	製作快速又簡單。	製作拿破崙千層酥或是酥餅。	可以做開胃千層酥小吃（乳酪）。	200°C	中部，可放在烤架上。
反式千層酥皮	製作略複雜，但可保證品質。	製作優質的塔、千層酥和國王餅。	可做開胃千層酥餅、蘋果餡餅。	160 / 180°C	中部，可放在烤盤或烘焙紙上。
巧克力千層酥（清酥）皮	顏色、味道獨特。	做橙味卡士達千層酥、鹹可麗餅。	可以做成水果塔（梨、柳橙）。	160 / 180°C	中部，可放在烤盤或烘焙紙上。
布列塔尼酥餅	只用於鋪放在模具中。	烹製後可做水果塔。	可做小油酥餅零食。	160 / 180°C	中部，成品質優。