



珍藏本 韦安妮 烹饪世界

4

西式百变 *Fruit Desserts* 水果甜品

福建科学技术出版社 • 香港万里机构



材料用具示范制作全部图解 • 传统创新款款俱精即学即晓



珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 水果甜品



福建科学技术出版社 · 香港万里机构

(闽)新登字03号

著作权合同登记号 图字:13-2000-27



A DORLING KINDERSLEY BOOK

Original title: Anne Willan's Look & Cook-Fruit Desserts

Copyright ©1992 Dorling Kindersley Limited

Text copyright ©1992 Anne Willan Inc.

本书经英国D.K.出版公司正式授权出版,限在中华人民共和国境内销售

图书在版编目(CIP)数据

西式百变 水果甜品:珍藏本/(英)韦安妮(willan,A.)著;郭少华译.
—福州:福建科学技术出版社;香港:香港万里机构,2000.8
(韦安妮烹饪世界)
ISBN 7-5335-1659-1

I.西… II.①韦… ②郭… III.水果—食谱—西方国家 IV.TS972.188

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第40007号

珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 水果甜品

编著者:(英)韦安妮(Anne Willan)

中文版翻译:郭少华

中文版编辑:“珍藏本韦安妮烹饪世界”编辑组

责任编辑:张晨曦

出版:福建科学技术出版社

香港万里机构

发行:福建科学技术出版社

福建省福州市东水路76号

邮编:350001 电话:7602907

承印:美雅印刷制本有限公司

出版日期:2000年8月第一次印制

版权所有·不得翻印

ISBN 7-5335-1659-1/TS.155

定价:45元

珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 水果甜品



目 录

看图学做水果甜品的方法	6	薄荷蛋奶糊伴草莓蛋奶酥布丁	73
序言：款式百变的水果甜品	7	鲜橙酱伴啤酒面糊水果煎饼	74
草莓酥饼	10	树莓酱伴香槟面糊水果煎饼	79
乌饭果柠檬味酥饼	15	热情加勒比海菠萝	80
巴甫洛娃热带水果泡夫	16	五十周年纪念樱桃	83
巴甫洛娃什锦浆果泡夫	21	福斯特烤香蕉	83
夏日什锦水果色拉	22	意式蛋黄酱鲜浆果	84
蜜瓜篮水果色拉	25	意式蛋黄酱浆果雪糕	87
进口什锦水果色拉	26	意式蛋黄酱橙片葡萄	87
杏子奶油冻	28	美式蜜桃馅饼	88
鲜李汁草莓奶油冻	31	樱桃馅饼	91
冻柠檬蛋奶酥	32	诺曼底梨挞	92
冻青柠蛋奶酥	37	诺曼底蜜桃挞	97
梨子红加仑子果盘	38	千层杏肉卷饼	98
油桃果盘	41	千层鲜莓卷饼	101
干果盘	41	千层杏肉钱袋卷饼	101
芒果冰糕	42	焦糖苹果挞	102
柠檬冰糕	45	焦糖梨挞	107
蜜瓜冰糕	45	鲜果小挞	108
橙汁焦糖奶油	46	鲜果挞	113
青柠焦糖奶油	49	樱桃馅饼	114
巴伐利亚树莓蛋糕	50	干果馅饼	117
巴伐利亚橙子蛋糕	55	草莓榛子大蛋糕	118
黑莓夫卢	56	杏仁蜜桃大蛋糕	123
红加仑子夫卢	59	水果甜品制作须知	124
大黄夫卢	59	索引	126
海伦娜美女梨	60		
朱古力酱水煮扇形梨	65		
意式焗杏仁脆饼蜜桃	66		
意式焗杏仁脆饼无花果	69		
樱桃酒蛋奶糊伴树莓蛋奶酥布丁	70		



珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 水果甜品



福建科学技术出版社 · 香港万里机构

(闽)新登字03号

著作权合同登记号 图字:13-2000-27



A DORLING KINDERSLEY BOOK

Original title: Anne Willan's Look & Cook-Fruit Desserts

Copyright ©1992 Dorling Kindersley Limited

Text copyright ©1992 Anne Willan Inc.

本书经英国D.K.出版公司正式授权出版,限在中华人民共和国境内销售

图书在版编目(CIP)数据

西式百变 水果甜品:珍藏本/(英)韦安妮(willan,A.)著;郭少华译·
—福州:福建科学技术出版社;香港:香港万里机构,2000.8
(韦安妮烹饪世界)
ISBN 7-5335-1659-1

I.西… II.①韦… ②郭… III.水果—食谱—西方国家 IV.TS972.188

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第40007号

珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 水果甜品

编著者:(英)韦安妮(Anne Willan)

中文版翻译:郭少华

中文版编辑:“珍藏本韦安妮烹饪世界”编辑组

责任编辑:张晨曦

出版:福建科学技术出版社

香港万里机构

发行:福建科学技术出版社

福建省福州市东水路76号

邮编:350001 电话:7602907

承印:美雅印刷制本有限公司

出版日期:2000年8月第一次印制

版权所有·不得翻印

ISBN 7-5335-1659-1/TS.155

定价:45元

珍藏本韦安妮烹饪世界

西式百变 水果甜品



目 录

看图学做水果甜品的方法	6	薄荷蛋奶糊伴草莓蛋奶酥布丁	73
序言：款式百变的水果甜品	7	鲜橙酱伴啤酒面糊水果煎饼	74
草莓酥饼	10	树莓酱伴香槟面糊水果煎饼	79
乌饭果柠檬味酥饼	15	热情加勒比海菠萝	80
巴甫洛娃热带水果泡夫	16	五十周年纪念樱桃	83
巴甫洛娃什锦浆果泡夫	21	福斯特烤香蕉	83
夏日什锦水果色拉	22	意式蛋黄酱鲜浆果	84
蜜瓜篮水果色拉	25	意式蛋黄酱浆果雪糕	87
进口什锦水果色拉	26	意式蛋黄酱橙片葡萄	87
杏子奶油冻	28	美式蜜桃馅饼	88
鲜李汁草莓奶油冻	31	樱桃馅饼	91
冻柠檬蛋奶酥	32	诺曼底梨挞	92
冻青柠蛋奶酥	37	诺曼底蜜桃挞	97
梨子红加仑子果盘	38	千层杏肉卷饼	98
油桃果盘	41	千层鲜莓卷饼	101
干果盘	41	千层杏肉钱袋卷饼	101
芒果冰糕	42	焦糖苹果挞	102
柠檬冰糕	45	焦糖梨挞	107
蜜瓜冰糕	45	鲜果小挞	108
橙汁焦糖奶油	46	鲜果挞	113
青柠焦糖奶油	49	樱桃馅饼	114
巴伐利亚树莓蛋糕	50	干果馅饼	117
巴伐利亚橙子蛋糕	55	草莓榛子大蛋糕	118
黑莓夫卢	56	杏仁蜜桃大蛋糕	123
红加仑子夫卢	59	水果甜品制作须知	124
大黄夫卢	59	索引	126
海伦娜美女梨	60		
朱古力酱水煮扇形梨	65		
意式焗杏仁脆饼蜜桃	66		
意式焗杏仁脆饼无花果	69		
樱桃酒蛋奶糊伴树莓蛋奶酥布丁	70		



看图学做水果甜品的方法



欢迎你阅读韦安妮烹饪世界之《西式百变水果甜品》。本书和我所写的其余各书保证是你拥有的烹饪书中文字最为简洁、却又最富资料性的一批。虽然我没有与各位共处厨房内做菜，但通过这本书，我可以与各位分享我喜爱的菜式及其烹煮的方法。

用具



厨房的用具及水果甜品的用料，往往是能否做出好甜品的重要因素。

因此在每一款食谱的开端，我会先介绍做该水果甜品所需的一切，包括分量、烹煮时间、事先准备工夫和甜品做好后的外貌。当你开始烹煮时，你会发觉制作及烹煮的过程实际已经过有效组织，成为易于跟随的步骤。每一个烹制阶段都用不同的颜色表示，而每一款水果甜品的处理过程都用图片及文字加以说明，所以大家要对自己掌握好烹饪技术有绝对的信心。



材料



份量4~6人 制作时间30~35分钟 烹煮时间25~35分钟

书中还包括了一些我个人的烹饪心得，如建议选用另一种用具、说明另一种烹饪的方法或加插一些可掌握某种特殊烹饪技巧的意见。同样地，若在食谱里面有易于出错的关键步骤，我会在“！注意！”的地方加以说明。

书中的很多图片是用来指出为何某种用具是最适宜选用的，同时，也提供了水果甜品在不同烹煮过程中应有的外貌。由于水果甜品的陈设十分重要，因此在每个食谱的后面，都附有水果甜品完成后的照片及其食用的方法。

只要你依照书中的方法烹煮，必定不会出错。现在，就让我们一起踏进看图学烹饪的世界，分享《西式百变 水果甜品》的乐趣。





序言：款式百变的水果甜品

没有什么东西能比得上阳光下成熟的新鲜水果更加诱人了——当然，以鲜果为原料制作出来甘美多汁的水果甜品是例外。青柠、樱桃、蜜桃、李子等水果，不仅拥有令人赏心悦目的鲜艳色彩，吃起来更是令人大快朵颐。不论是在一道简单的色拉中还是在一道宴会的大菜中，也不论是热吃还是冷吃，水果总是正餐压轴菜中的主要原料。

食谱的选择

每个人都有自己最喜爱的水果甜品，也许是酸味浓郁的柠檬蛋奶酥，或者是巴甫洛娃水果泡夫，或者是法国的果挞，又或者英国夏季的甜品——黑莓夫卢(Fool)。在这本书中，不仅包括了如煎饼和烤菠萝等热甜品，还包括了不太常见的水果色拉和蛋奶酥，以及容易消化的馅饼、挞及饼类等冷甜品。

冻甜品

草莓酥饼：松脆的酥饼中间夹着甘美多汁的草莓和查天尼奶油，盘中还盛有新鲜的草莓汁。乌饭果柠檬味酥饼：酥饼有一丝柠檬的味道，酥饼中间是果实饱满的乌饭果和奶油。巴甫洛娃热带水果泡夫：猕猴桃、菠萝和芒果为这款由蛋白糖浆制成的大泡

夫增添了热带的风味。巴甫

洛娃什锦浆果泡夫：这款

由蛋白糖浆和新鲜浆果组成的经典甜品，是为著名的芭蕾舞女演员巴甫洛娃而创制的。夏日什锦水果色拉：一个用西瓜做成的

的装饰篮子盛满了蜜

桃、油桃、樱桃、蜜瓜

和各种各样的浆果。进口

水果色拉：菠萝、木瓜、阳桃、

猕猴桃、芒果和荔枝中加入白酒和朗姆(Rum)酒，并用宝石般的石榴籽作点缀。杏子奶油冻：淡淡清香的金黄色杏子奶油冻用查天尼奶油挤出的玫瑰形花饰点缀，真是绝了！鲜李汁草莓奶油冻：紫色的鲜李汁与草莓奶油冻是绝佳的组合。冻柠檬蛋奶酥：在绒毛状的柠檬蛋奶酥面上排列条状的蜜饯柠檬皮丝——这款甜品适合作为大餐的压轴菜。冻青柠蛋奶酥：青柠的酸味令这些冻的小蛋奶酥与众不同。梨红加仑子果盘：在水煮梨中加入了黑加仑子甜酒和红加仑子。油桃果盘：小豆蔻和开心果使水煮油桃带上了中东的特色。干果盘：这款冬季水果甜品用橙皮

和朗姆酒调味。芒果冰

糕：沁人心脾的雪糕充

满了浓浓的成熟芒果的

风味。蜜瓜冰糕：芳香

的蜜瓜充满夏日的风

情。柠檬冰糕：这款装

在挖空的柠檬壳中的冰

糕，大人、孩子都很喜

欢。橙子焦糖奶油：焦糖奶

油用鲜橙装饰，外观不俗。青

柠焦糖奶油：浓浓的青柠味与淡淡的焦糖味美妙地组合在一起。

巴伐利亚(Bavarian)树莓蛋糕：在松软甜香的蛋糕层之间夹入巴伐

利亚树莓奶油后显得愈发诱人。巴伐利亚橙子蛋糕：橙子和万利

白兰地甜酒使巴伐利亚奶油富有生气，适宜全年享用。黑莓夫

卢：将新鲜的黑莓酱、软滑的蛋奶糊和搅打过的奶油组合在一

起，足以令人陶醉。红加仑子(红莓)夫卢：制作这款甜品是利用

不太常用的红莓的好办法。大黄夫卢：甜奶油为底，加上提神的

酸味大黄，最后用生姜润饰。海伦娜美女梨：在水煮梨和自制的

云呢拿雪糕上浇上一层浓浓的朱古力酱。朱古

力酱水煮扇形梨：把扇形梨摆放于奶油和朱

古力酱中真是别具一格。



热甜品

意式焗杏仁脆饼蜜桃：这是意大利北部的经典美食，甜蜜桃内是碾碎的意大利杏仁脆饼和蜜桃泥组合而成的美味馅料。意式焗杏仁脆饼无花果：成熟的无花果内填满了由意大利杏仁脆饼和无花果泥混合制成的馅料，用橙子味的查天尼奶油伴食。樱桃酒蛋奶糊伴树莓蛋奶酥布丁：法国特色食谱，用新鲜树莓制成。薄荷蛋奶糊伴草莓蛋奶酥布丁：把草莓酱拌入蛋白糖浆后烤焗而成，非常简便。鲜橙酱伴啤酒面糊水果煎饼：菠萝片、苹果片、香蕉片上裹了一层薄薄的加了啤酒的面浆，然后放入油中煎炸而成，以鲜橙酱伴食。树莓酱伴香槟面糊水果煎饼：煎饼上裹着一层加了香槟的面浆；以树莓酱伴食。热情加勒比海菠萝：环状的菠萝片与软黄糖、山核桃仁及朗姆酒同煮，面上撒着烤焗过的椰丝。五十周年纪念樱桃：黑樱桃用樱桃酒点燃，以云呢拿雪糕伴食。福斯特烤香蕉：这是新奥尔良特色食谱，由香蕉、无核葡萄干和肉桂粉、黑朗姆酒组合而成，最后撒上糖衣杏仁片。意式蛋黄酱鲜浆果：新鲜什锦浆果涂上软滑的蛋黄酱，再加以短暂烘烤。意式蛋黄酱浆果雪糕：鲜莓与雪糕是无与伦比的组合，尤其涂上蛋黄酱烤焗片刻，犹如涂上了上光料。意式蛋黄酱橙片葡萄：橙片与葡萄组合成具有冬季情调的甜品。



馅饼、挞及糕饼

美式蜜桃馅饼：烤焗后的蜜桃充满了多汁的馅料，上面是由面皮制成的格子。樱桃馅饼：是美国最著名的馅饼，用鲜樱桃制成，这里就不赘述了。诺曼底梨

挞：梨组成了美丽的花瓣图案，为这款内含杏仁奶油的法式果挞增色不少。诺曼底蜜桃挞：用新鲜的蜜桃代替诺曼底梨挞中的梨，再涂上上光料。千层杏肉卷饼：在千层酥皮里包有混合了肉桂粉、肉豆蔻粉和丁香粉的杏子馅料。千层鲜莓卷饼：酥脆的卷饼，以微甜的鲜莓作为馅料。千层杏肉钱袋

卷饼：芳香的杏肉馅包裹在方形千层酥皮内，做成钱袋的形状。焦糖苹果挞：把结实的苹果置于焦糖中煮熟，而后放进挞壳内，以自制的鲜稀奶油伴食。焦糖梨挞：将梨汁与焦糖混合而成的美味汁液淋在甜品面上。鲜果小挞：小挞壳先盛入蛋奶糊，再在上面放上颜色鲜艳的各色鲜果。鲜果挞：

这款大型果挞，是将鲜果摆成同心圆，再涂上果酱上光料。樱桃馅饼：在这款奥地利人最喜爱的甜品中，多层酥皮包裹着新鲜樱桃、核桃仁、软黄糖、柠檬皮茸和肉桂粉。干果馅饼：以朗姆酒浸泡的干果和胡桃作馅料，以查天尼奶油伴食。草莓榛子大蛋糕：三层金黄色榛子蛋糕隔层中夹着草莓和查天尼奶油，并且伴以浆果酱食用。杏仁蜜桃大蛋糕：蜜桃片和查天尼奶油分别夹在三层杏仁蛋糕层中。



用具

可利用的水果种类繁多，预备这些水果的方法也多种多样，因此需要各种各样适宜的用具。好在只有几种工具是专用的，而几乎在所有的情况下都是只用到一些日常的厨房用品。

厨师刀最适用于将水果切片或切碎，尤其是当水果比较大的时候。对于浆果、小型及中型的水果，小刀就派上用场了。由于大部分水果都带有酸性，易使碳钢刀生锈，所以要使用不锈钢锯齿刀或不锈钢含量高的普通刀片。所有的刀具都要定期磨刃，并小心保管，以防钝化。削皮刨有固定刀刃和旋转刀刃两种，由您根据个人习惯选用。另外还需要少数几种特殊的用具，如挖圆器和樱桃取核器，它们可以使处理过的水果外观整齐。还有带弧形锯齿刃的西柚刀，可用来掏空许多小果实。

制作馅饼和蛋糕，馅饼模和蛋糕模当然是不可少的。最好不要擅自改变每个菜谱中模的大小，否则酥皮的质量会受到影响，烤焗出的蛋糕也会不好吃。在制作巴伐利亚蛋糕时，需要脱开式的糕盆；而制作蛋奶酥和果味焦糖奶油时，则需要蛋奶酥模。

制作水果甜品的另一种有用的工具是打蛋器，尤其是球形打

蛋器，它可以在搅拌奶油、蛋白或意式沙巴翁蛋黄酱(sabayon)时将大量的空气搅入原料中。铜碗和球状打蛋器是法国经典的搅打蛋白的用具。但打蛋器也常常被电动搅拌器所代替。

用蛋白糖浆或搅好的奶油作装饰时，一个配有各种大小星形唧咀的唧袋是必不可少的。当你制作冰糕或有雪糕伴食的甜品时，你还需要一台雪糕制作器。另外，当你制作水果煎饼时，你还需要一个煎锅。

材料

许多材料可以使水果的特色发挥得更加充分，比如撒入少许砂糖就能激发出水果最佳的风味；而柠檬汁在给水果增添清爽酸味的同时，还能防止一些水果如蜜桃、梨等在去皮后变色；在煮、浸和焗水果时，加入某些酒类如朗姆酒、黑加仑子甜利乔酒、杏仁利乔酒(amaretto)等，会令水果产生更浓郁的甜香。

搅打奶油及查天尼奶油几乎可以和所有的水果组成理想的搭配，它们可以为水果增加丰腴口感，在色彩上也形成了一种对比。它们的一种替代物是用牛奶、蛋黄、砂糖及弄稠的面粉制成的蛋奶糊，它经常用作果挞的背景以及使水果茸的色彩变亮。

朱古力可与众多的水果搭配，而鱼胶粉对于模制甜品是必不可少的。至于香草枝和香料，它们可以给水煮汁液和冰糕调味，还能令水果茸的香味更加雅致，也可用新鲜香草枝作为绿色装饰物。

技巧

每种水果都有专门的处理技巧。有核水果通常需要削皮及去核，尤其是当水果需要切半或切片时。水果对切成两半、去除果核前，可以用沸水稍加烫洗以松弛果皮。其他如梨、苹果等水果在对半切开或切片时，只需要用削皮刨削去果皮即可。

柑橘类水果有着不同的处理方法，通常它们是被榨汁、被削皮或切成瓣。用削皮刨刨下的果皮，可以用来调味，也可切成条并制成蜜饯后作装饰。

热带水果如菠萝、芒果等，需要特别的处理方法。菠萝要用大刀切去硬皮和网眼。对芒果，先避开果核将果肉切下，再在果肉上切出许多小格子，最后才将果肉粒从果皮上削下来。

天然的或煮熟的水果都可以将其搅打成果酱，用作底料或用于搭配。在本书中还清楚地解释了熬煮、烤焗等烹制水果的技巧，判断水果是否满足要求有一个标准，就是水果已够柔嫩但并不软烂。

与韦安妮烹饪世界系列丛书的另外几本书一样，本书还介绍了多种预备其他原料的技巧。例如：如何使用云呢拿豆莢、如何制作查天尼奶油、如何制作装饰性的面皮叶子、如何制作果酱上光料、如何将混合物搅拌均匀、如何将蛋白搅至完全企身、如何制作鲜稀奶油及如何用唧袋唧出玫瑰形的奶油花饰等。



草莓酥饼

分量6人

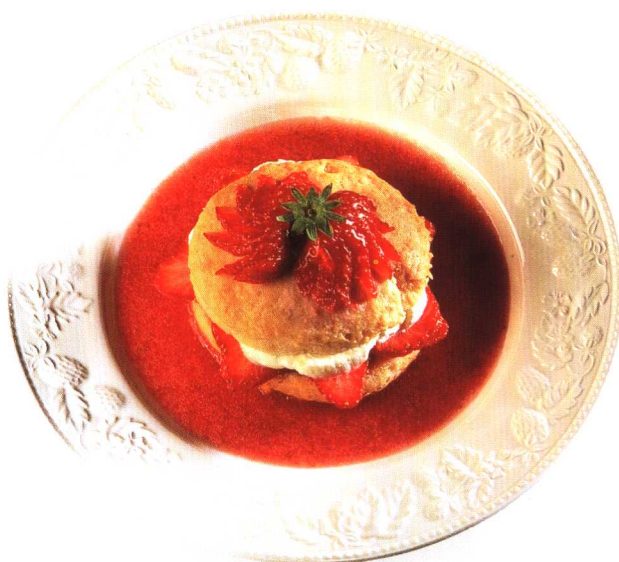
制作时15~20分钟

烤焗时间12~15分钟

用具



*也可用电动搅拌器



真正的草莓酥饼是用烤饼面团制作的，如这里介绍的一款——它由味道浓郁的草莓酱汁与酥饼及查天尼奶油共同组合而成。

——事前准备——

酥饼应在食用当天烤制，而且最好一出炉就食用。查天尼奶油应在食用前1个多小时预备。食用时，再组合成酥饼。

公制	材料分量	英制
500克	草莓	1磅
45克	砂糖	1.5盎司
酥饼		
60克	淡牛油，用于焗板可多加	2盎司
250克	面粉	8盎司
15毫升	发粉	1汤匙
2.5毫升	盐	0.5茶匙
45克	砂糖	1.5盎司
175毫升	高脂奶油，可酌量增加	6盎司
草莓酱		
500克	草莓	1磅
30~45毫升	糖霜	2~3汤匙
30毫升	樱桃酒(或随意)	2汤匙
查天尼奶油		
250毫升	高脂奶油	8盎司
30~45毫升	砂糖	2~3汤匙
5毫升	云呢拿香油	1茶匙

材料



制作次序

- 1 预备及烘制酥饼
- 2 预备草莓和查天尼奶油
- 3 组合酥饼

1 预备及烘制酥饼



1 先将焗炉预热至220℃ (425°F，煤气炉7度)。焗板涂上牛油。



用手指在混合原料中开穴

2 将发粉、盐及砂糖放入大碗，再筛进面粉，中央开一个穴。



3 牛油切片，放入穴中。



用圆柄双刃刀剪切牛油

4 在面粉混合物中用双柄圆刃刀将牛油切碎。



使手指温度降低，以免面粉黏结

当揉搓至松软状时将混合物捏起

5 用指尖将面粉混合物捏起并揉搓，直至其变成细粒。



6 在面粉中央开一个穴，加入奶油，用圆头刮刀迅速将其搅拌成粗粒状。如果混合物太干，可适当多加些奶油。

！注意！

不要拌和过度，以免酥饼面团发得不好。



7 把粗碎粒搓捏成球状。

8 桌面撒上面粉，轻揉面团几分钟，保持面团表面粗糙不平，然后将面团压成1厘米(0.5英寸)厚的圆形。



用力和缓而均匀迅速地将面团压成圆形

如果面团粘手，手上可沾点面粉

酥饼坯间隔均匀地置于焗板上，以留出胀发的空间



9 用圆酥皮切刀在圆形面皮上切下酥饼坯，将切剩的皮边压平后还可再切出酥饼坯，总共切6块，将它们放到预备好的焗板上。

各酥皮坯要尽量靠紧些，以多切几块



心得

切完酥皮坯后可能会有一些多余的面块，如果不想浪费，可以把它们切成三角形，尽管这并非传统的做法。



10 把酥饼放入焗炉焗12~15分钟，直至其呈浅棕色，然后将它们转放到铁丝架上冷却。