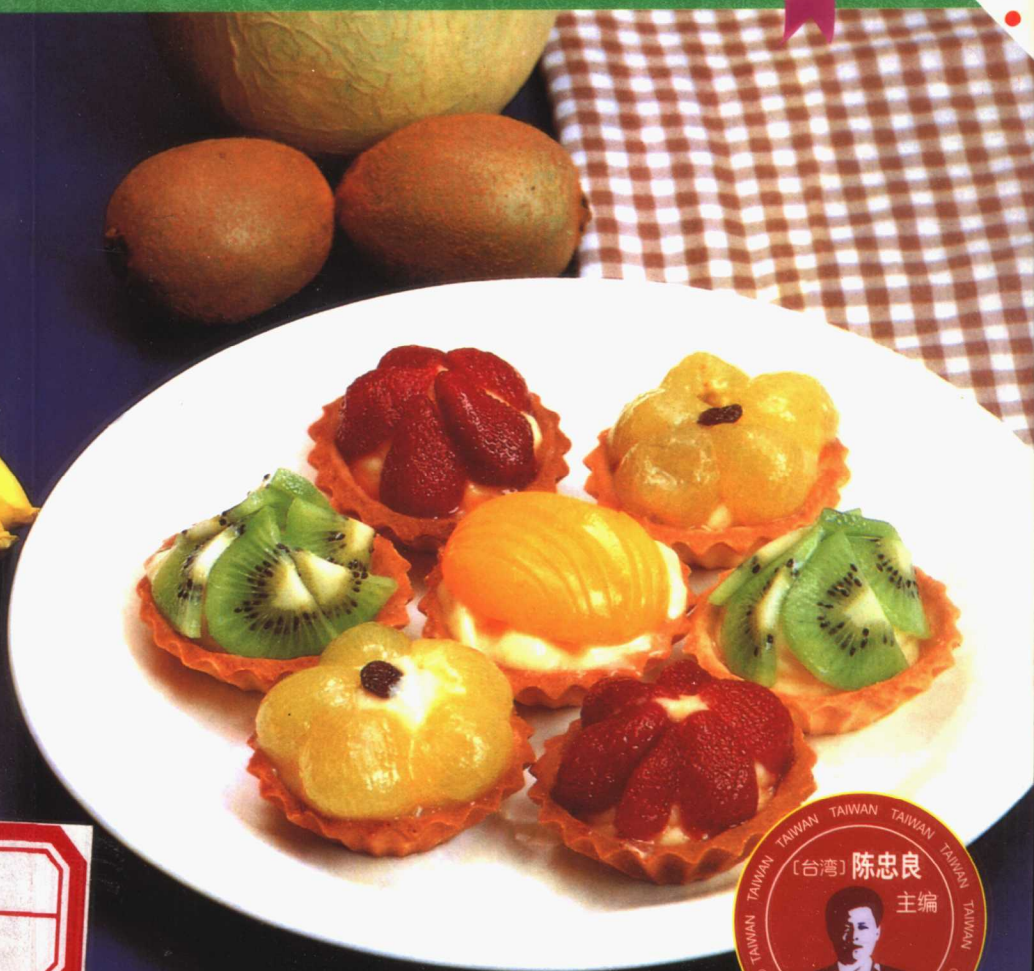


新一代美食 ⑫

餐后请留步

西式甜点



责任编辑：赵世平



图书在版编目(CIP)数据

西式甜点 / 陈忠良主编. — 广州: 广东经济出版社, 2002.10
(新一代美食⑫)

ISBN 7-80677-267-7

I. 西… II. 陈… III. 面点—制作—西方国家 IV. TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2002)第063243号

出版发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号5楼)
经销	广东新华发行集团公司
印刷	广州丰彩彩印有限公司(广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦)
开本	889毫米×1194毫米 1/32
印张	2
版次	2002年10月第1版
印次	2002年10月第1次
印数	1~8000册
书号	ISBN 7-80677-267-7/TS·43
定价	全套10册 148.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与承印厂联系调换。

· 版权所有 翻印必究 ·

ISBN 7-80677-267-7



9 787806 772676 >

¥ 14.80

TS972

9

餐后请留步

西式甜点

新
一
代
美
食
台

新
一
代
生
活



主 编:

陈忠良

台湾著名专栏作家;餐饮培训
大师;西餐吧台顾问。



示 范:

汪进福

现任台中金哥德点心
师、台中富安大饭店西
餐厅主厨;具丰富西餐
厅烹调及西式甜点之工
作经验。

广东经济出版社

新一代美食

新一代生活

台湾唐代文化事业有限公司出版的《感性生活》和《精致生活》丛书，从二十世纪八十年代开始风靡台湾，经久不衰，几乎影响了整整一代人的生活习惯和消费倾向。作者陈忠良先生由于撰写这批图书以及开展相关培训，成为台湾著名的美食家和培训大师。现在，唐代文化事业有限公司和陈忠良先生授权广东经济出版社独家出版该批图书。为了配合读者阅读习惯和饮食习惯，我们对原书重新编排，推出《新一代美食丛书》。《新一代美食丛书》，新一代生活时尚。

《新一代美食丛书》以精美的图片，配上高档纸张和精美印刷，读者在欣赏每一幅精美图片的同时，会有一种马上想吃的冲动。

与传统菜谱图书比较，《新一代美食丛书》最大的特色是：用通俗的语言，详细说明各种菜式的制作程序和方法，读者只要对照书上内容，去一般集市购买各种物品，在家里即可自己动手做一桌色香味俱佳的菜肴。

作者陈忠良先生将在各大城市开展巡回表演和培训，解答读者疑问。本社特开设了读者服务热线，就《新一代美食丛书》各色美食的制作方法、所需材料与设备的选择与购买，回答读者问题。

读者服务热线：020—83829903、83801011。

衷心希望您会喜欢这套“高品质低价位”的好书，也希望品读玩味之余，能带给您无尽的喜悦与满足。

本书策划：赵世平





- 4 羊羹
- 6 草莓摩斯杯
- 8 巧克力摩斯
- 10 鸡蛋布丁
- 12 水果冻
- 14 桔红李子冻
- 16 婚约式葡萄果冻
- 18 天鹅泡芙
- 20 法式煎薄饼
- 22 水果卡士达
- 24 焗苹果
- 26 脆皮调制法
- 28 海绵蛋糕
- 30 黑森林巧克力蛋糕
- 32 摩卡咖啡蛋糕

- 34 生日蛋糕
- 36 白脱奶油调制法
- 38 情人卷
- 40 甜心
- 42 干果蛋糕
- 44 苹果派
- 46 什锦蛋糕卷
- 48 拿破仑派
- 50 面皮调制法
- 52 起土条
- 54 杏仁条
- 56 红樱桃曲奇
- 58 椰圈
- 60 玛莉酥片
- 62 核桃片



羊羹

做法：



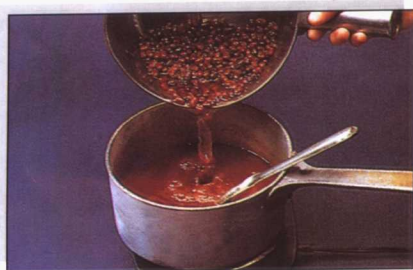
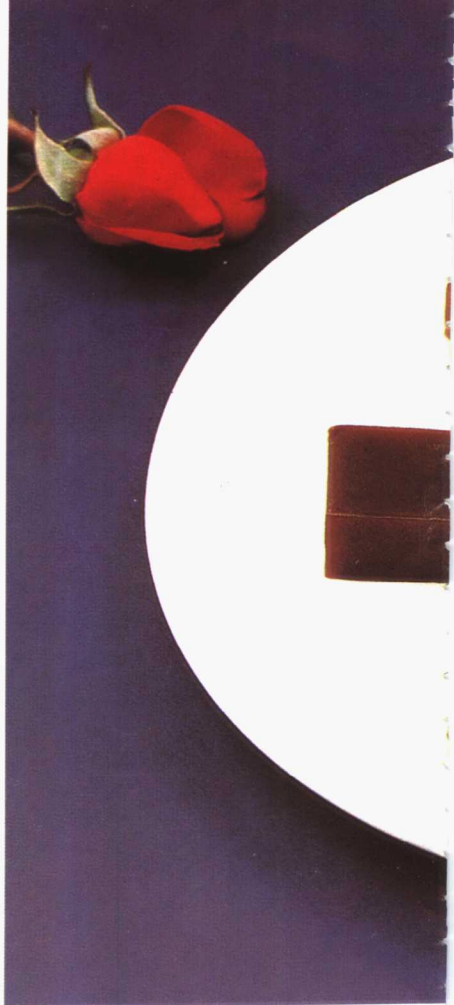
1 红豆加水煮至熟烂备用。



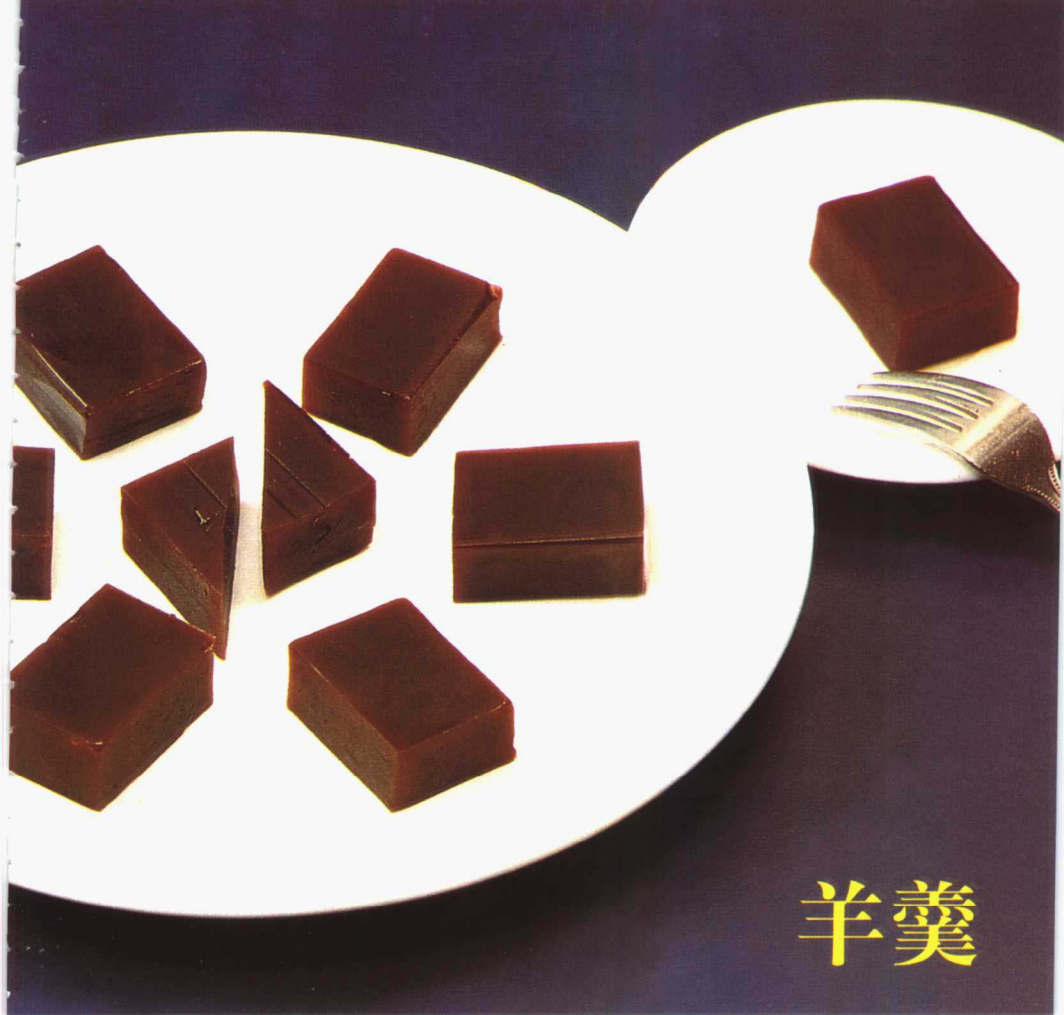
2 400克的冷水煮沸，加入麦芽糖、洋菜粉，煮约5分钟。

材料：

冷水	400克	洋菜粉	40克	砂糖	300克	麦芽糖	40克	红豆	200克	乌豆沙	500克
----	------	-----	-----	----	------	-----	-----	----	------	-----	------



3 豆沙和红豆倒入锅内，煮至稍有粘度即熄火。



羊羹



4 完成的羊羹，倒入备好的模型内，待冷却后放入冰箱冰凉。



5 将冰凉后的羊羹取出切块拼排于盘内即可。

草莓摩斯杯

做法：



- 1 吉利丁粉加少量冷水调匀煮沸后，加入砂糖充分搅拌到溶化，待冷却后备用。



- 2 草莓和鲜奶用果汁机打成汁后过滤，再把鲜奶打至呈糊状，再倒入打成汁的材料内。

材料：	鲜奶	吉利丁粉	冷水	草莓	砂糖	鲜奶油
	1000克	2大匙	1杯	250克	1杯	1½杯



- 3 煮好的吉利丁倒入材料内混合均匀。



草莓摩斯杯



4 将成品倒于塑胶模内，待冷却后放于冰箱使其凝固。



5 凝固后的成品挤上鲜奶油，装饰草莓即可。

巧克力摩斯

做法：



- 1 吉利丁粉加少量冷水调匀煮沸后，加入砂糖充分搅拌到溶化，待冷却后备用。



- 2 巧克力沙司加鲜奶搅匀后备用。

材料：
鲜奶 700 克
吉利丁粉 2 大匙
冷水 1 杯
巧克力沙司 300 克
砂糖 $1\frac{1}{2}$ 杯
鲜奶油 $1\frac{1}{2}$ 杯



- 3 鲜奶油打至糊状，再倒入巧克力沙司和煮好的吉利丁混合均匀。

巧克力摩斯



4 将成品倒于模型内，待冷却后放于冰箱内使凝固成型，然后再置入盘中。



5 将成品挤上鲜奶油，再装饰巧克力片即成。

鸡蛋布丁

做法：



1 先将水煮沸，加入砂糖充分搅拌成糖水。



2 糖水加蛋和鲜奶搅拌均匀。



3 将一杯砂糖混合半杯开水煮至呈金褐色，熬成焦糖。



4 煮好的焦糖倒少许于模型内。

材料：
鲜奶 400 克
冷水 700 克
砂糖 150 克
蛋 500 克
焦糖少许（砂糖约1杯）





鸡蛋布丁



5 再把调匀后的布丁材料倒于模型内。



6 烤盘内加约 $\frac{1}{3}$ 的温水，然后放进烤箱以150℃烤约30分钟。

水果冻

做法：



- 1 吉利丁粉加少量冷水调匀煮沸后，加入砂糖和柳橙香料充分搅拌至溶化，待冷却后备用。



- 2 煮过的吉利丁过滤到柳橙汁内。

材料：
柳橙汁 600 克
冷水 400 克
砂糖 $\frac{2}{3}$ 杯
吉利丁粉 2 匙
柳橙香料少许
葡萄干、草莓、水蜜桃少许



- 3 将葡萄干、草莓、水蜜桃和调好的柳橙汁材料倒于模型内，待冷却后放入冰箱使其凝固成型。



水果冻



※注：可加入各种果汁变换口味。

4 待果冻凝固成型后，盛入杯内即可。

桔红李子冻

做法：



1 吉利丁粉加少量冷水调匀煮沸后，加入砂糖充分搅拌至溶化，待冷却后备用。

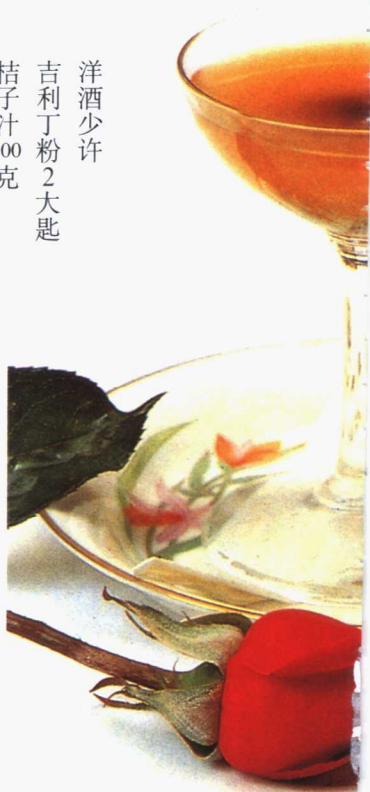


2 将煮好的吉利丁过滤，倒入桔子汁和酒，充分搅拌均匀。



3 调好的材料倒于杯内，杯中放一李子干，待冷却后放入冰箱，使其凝固成型。

材料：
李子干 25 个
冷水 200 克
砂糖 $\frac{2}{3}$ 杯
桔子汁 800 克
吉利丁粉 2 大匙
洋酒少许





桔红李子冻