

ACADEMIA
BARILLA

甜品

127道意式烘焙权威食谱

[意]百味来厨艺学院 编著

世界知名甜品师伊吉尼奥·马萨里为本书倾情作序

夏小倩 译

中国摄影出版社
China Photographic Publishing House

甜品

127道意式烘焙权威食谱

[意] 百味来厨艺学院 编著

世界知名甜品师伊吉尼奥·马萨里为本书倾情作序

夏小倩 译



中国摄影出版社
China Photographic Publishing House

图书在版编目 (C I P) 数据

甜品 / 百味来厨艺学院编著 ; 夏小倩译 . -- 北京 :
中国摄影出版社 , 2016. 7

书名原文 : SWEET TEMPTATIONS 120 Masterpieces
of Italian Cuisine

ISBN 978-7-5179-0465-6

I . ①甜… II . ①百… ②夏… III . ①甜食—食谱
IV . ① TS972. 134

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 140417 号



WS White Star Publishers® is a registered trademark property of De Agostini Libri S.p.A.
World copyright ©2013 De Agostini Libri S.p.a,
Via Giovanni da Verrazano, 15 – 28100 Novara - ITALY
www.whitestar.it - www.deagostini.it

甜 品

作 者 : [意] 百味来厨艺学院 编著

译 者 : 夏小倩

出 品 人 : 赵迎新

策划编辑 : 张 韵

责任编辑 : 宋 蕊

装帧设计 : 胡佳南

出 版 : 中国摄影出版社

地址 : 北京东城区东四十二条 48 号 邮编 : 100007

发行部 : 010-65136125 65280977

网址 : www.cpph.com

邮箱 : distribution@cpph.com

印 刷 : 北京地大天成印务有限公司

开 本 : 16

印 张 : 19. 25

版 次 : 2016 年 7 月第 1 版

印 次 : 2016 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5179-0465-6

定 价 : 158. 00 元

版权所有 侵权必究



目录 | CONTENTS

甜品制作里的迷人科学	12
母亲的温暖拥抱	14
意式美食里的甜蜜一隅	16
基础甜品配方	26
奶油糖霜 (Crema al burro)	28
卡仕达酱 (Crema pasticciera)	30
巧克力甘纳许 (Ganache al cioccolato)	32
海绵蛋糕 (Pan di spagna)	34
酥塔皮 (Pasta frolla)	36
奶油泡芙酥皮 (Pasta per bignè)	38
蛋糕卷 (Pasta per rotoli)	40
千层酥皮 (Pasta sfoglia)	42
新鲜美味果漾甜品	44
奶油泡芙 (Bignè alla crema)	46
尚蒂伊鲜奶油泡芙 (Bignè chantilly)	48
萨芭雍奶油酥皮卷 (Cannoli di sfoglia allo zabaglione)	50
西西里卡诺里奶油酥卷 (Cannoli siciliani)	52
煤块糖果 (Carbone dolce)	54
卡萨塔奶酪蛋糕 (Cassata)	56
迷你卡萨塔奶油饼 (Cassatine alla crema al burro)	58
巧克力蘑菇 (Funghetti al cioccolato)	60
莫斯卡托混莓酒冻 (Gelatina al Moscato con frutti di bosco)	62
葡萄干杏仁烤苹果 (Mele al forno con uvetta e mandorle)	64
奶油玛琳蛋糕 (Meringata alla panna)	66
奶油夹心玛琳 (Meringhe alla panna)	68
千层酥蛋糕 (Millefoglie)	70
蒙布朗蛋糕 (Monte Bianco)	72
红酒炖梨 (Pere al vino rosso)	74
苦杏酒烤蜜桃 (Pesche al forno ripiene all'amaretto)	76
巧克力奶油泡芙 (Profiteroles)	78
夹心三角酥 (Sfogliatelle ricce)	80
苹果千层派 (Sfogliatina alle mele)	82

苹果卷饼 (Strudel di mele)	84
什锦浆果蛋糕 (Torta ai frutti di bosco)	86
米香蛋糕 (Torta di riso)	88
含羞草蛋糕 (Torta mimosa)	90
黑松露蛋糕 (Torta tartufata)	92
苏黎世蛋糕 (Torta zurigo)	94
外交官蛋糕 (Trancio diplomatico)	96

蛋 糕

98

巧克力树莓塔 (Crostata al cioccolato e lamponi)	100
果酱塔 (Crostata alla confettura)	102
奶油烤塔 (Crostata alla crema cotta)	104
巧克力香蕉塔 (Crostata alle banane e al cioccolato)	106
柠檬奶油塔 (Crostata con crema al limone)	108
巧克力里科塔奶酪塔 (Crostata con ricotta e cioccolato)	110
南瓜杏仁塔 (Crostata con zucca e mandorle)	112
樱桃玛琳塔 (Crostata di ciliegie meringata)	114
什锦果仁塔 (Crostata di frutta secca)	116
苹果塔 (Crostata di mele)	118
里科塔奶酪塔 (Crostata di ricotta)	120
热那亚圣诞蛋糕 (Panettone genovese)	122
阿布鲁佐圣诞蛋糕 (Parrozzo)	124
那不勒斯复活节蛋糕 (Pastiera napoletana)	126
葡萄干蛋糕 (Plum cake)	128
松仁蛋糕 (Torta ai pinoli)	130
蜜桃杏仁蛋糕 (Torta con pesche e mandorle)	132
杏仁清蛋糕 (Torta delizia)	134
榛果蛋糕 (Torta di nocciole)	138
核桃蛋糕 (Torta di noci)	140
巧克力蜜梨蛋糕 (Torta di pere e cioccolato)	142
公爵蛋糕 (Torta duchessa)	144
奶香杏仁樱桃蛋糕 (Torta frangipane alle amarene)	146
巧克力榛果蛋糕 (Torta gianduia)	148
脆饼蛋糕 (Torta sbrisolona)	150

饼 干

152

经典意式杏仁脆饼 (Amaretti classici)	154
意式杏仁软曲奇 (Amaretti morbidi)	156

茴芹饼干 (Anicini)	158
淑女之吻 (Baci di dama)	160
糖衣饼干 (Biscotti glassati alla nocciola)	162
杏仁一口酥 (Bocconcini alle mandorle)	164
蛋白糖矾坚果球 (Brutti e buoni)	166
篮子奶酥饼干 (Canestrelli)	168
香草杏仁饼干条 (Cantucci)	170
长鼻子饼干 (Finocchini)	172
杏仁奶香酥饼 (Frollini alla mandorla)	174
香酥牛油曲奇 (Frollini montati)	176
基瓦索榛果饼干 (Nocciolini di Chivasso)	178
牛眼饼干 (Occhi di bue)	180
巧克力“骨头”饼干 (Ossa da mordere al cacao)	182
果酱蛋黄酥 (Ovis molli)	184
香浓玉米曲奇 (Paste di meliga)	186
花式小曲奇 (Petits fours)	188
手指饼干 (Savoardi)	190
意式蝴蝶酥 (Ventagli)	192

油炸和发酵甜品 194

巴巴酒香蛋糕 (Babà)	196
糖粉炸泡芙球 (Bignè fritti)	198
意式甜甜圈 (Bomboloni)	200
嘉年华糖霜条 (Chiacchiere)	202
意式可颂面包 (Cornetti all'Italiana)	204
葡萄干炸果 (Frittelle all'uvetta)	206
苹果甜甜圈 (Frittelle di mele)	208
潘妮朵尼 (Panettone)	210
那不勒斯蜂蜜糖球 (Struffoli)	212
布里欧修玫瑰蛋糕 (Torta di rose briosciata)	214
夹心炸糕 (Tortelli fritti)	216
果干糖棍 (Trecce all'uvetta)	218
威尼斯面包 (Veneziane)	220
圣约瑟炸面圈 (Zeppole)	222

糖果和巧克力 224

水果硬糖 (Caramelle)	226
榛果巧克力酱 (Crema spalmabile al gianduia)	228

都灵巧克力 (Cremino Torino)	230
榛果脆 (Croccante alle nocciole)	232
库尼奥朗姆巧克力马卡龙 (Cuneesi al rum)	234
薄荷软糖 (Fondenti alla menta)	236
树莓橡皮糖 (Gelatine al lampone)	238
棒棒糖 (Lecca-lecca)	240
巴旦木榛果巧克力球 (Mandorle e nocciole ricoperte di cioccolato)	242
黑樱桃巧克力饼 (Parmigiani al Maraschino)	244
黑珍珠 (Preferiti)	246
榛果米花夹心棒 (Snack alla nocciola e riso soffiato)	248
松露巧克力球 (Tartufi dolci)	250
牛轧糖 (Torrone)	252

意式冰淇淋和奶酪甜品 254

杏仁奶冻 (Biancomangiare alle mandorle)	256
可可杏仁烤布丁 (Bonet)	258
巧克力布丁 (Budino al cioccolato)	260
意式冰淇淋蛋筒 (Gelati alle creme)	262
果味雪糕 (Ghiaccioli alla frutta)	264
格兰尼塔咖啡冰糕 (Granita al caffè)	266
格兰尼塔柠檬冰糕 (Granita al limone)	268
黑巧克力慕斯 (Mousse al cioccolato fondente)	270
柠檬慕斯 (Mousse al limone)	272
酸奶慕斯 (Mousse allo yogurt)	274
里科塔奶酪慕斯 (Mousse di ricotta)	276
意式奶油布丁 (Panna cotta)	278
意式冷霜雪糕 (Semifreddo all'italiana)	280
水果雪芭 (Sorbetti alla frutta)	282
意式松露冰淇淋 (Tartufo gelato)	284
提拉米苏 (Tiramisù)	286
意式冰淇淋蛋糕 (Torta gelato Italia)	288
马尔萨拉酒香萨芭雍热酱配手指饼干 (Zabaglione caldo al Marsala con savoiardi)	290
莫斯卡托甜白奶香冰糕 (Zabaglione freddo al Moscato d'Asti)	292
英式甜糕 (Zuppa Inglese)	294

术语表 296

成分索引 299



甜品

127道意式烘焙权威食谱

[意] 百味来厨艺学院 编著

世界知名甜品师伊吉尼奥·马萨里为本书倾情作序

夏小倩 译



中国摄影出版社
China Photographic Publishing House

编 著

百味来厨艺学院 (ACADEMIA BARILLA)

引 言

吉安路易吉·曾提 (GIANLUIGI ZENTI)

伊吉尼奥·马萨里 (IGINIO MASSARI)

撰 文

玛利亚格拉齐娅·维拉 (MARIAGRAZIA VILLA)

食谱编写

马力奥·葛拉齐亚 主厨 (CHEF MARIO GRAZIA)

摄 影

阿尔贝托·罗西 (ALBERTO ROSSI)

马力奥·葛拉齐亚 主厨

百味来厨艺学院出版统筹

查托·马兰迪 (CHATO MORANDI)

伊拉莉亚·罗西 (ILARIA ROSSI)

贝基·皮克雷尔 (BECKY PICKRELL)

装帧设计

马里内拉·提贝纳尔迪 (MARINELLA DEBERNARDI)

目录 | CONTENTS

甜品制作里的迷人科学	12
母亲的温暖拥抱	14
意式美食里的甜蜜一隅	16
基础甜品配方	26
奶油糖霜 (Crema al burro)	28
卡仕达酱 (Crema pasticciera)	30
巧克力甘纳许 (Ganache al cioccolato)	32
海绵蛋糕 (Pan di spagna)	34
酥塔皮 (Pasta frolla)	36
奶油泡芙酥皮 (Pasta per bignè)	38
蛋糕卷 (Pasta per rotoli)	40
千层酥皮 (Pasta sfoglia)	42
新鲜美味果漾甜品	44
奶油泡芙 (Bignè alla crema)	46
尚蒂伊鲜奶油泡芙 (Bignè chantilly)	48
萨芭雍奶油酥皮卷 (Cannoli di sfoglia allo zabaglione)	50
西西里卡诺里奶油酥卷 (Cannoli siciliani)	52
煤块糖果 (Carbone dolce)	54
卡萨塔奶酪蛋糕 (Cassata)	56
迷你卡萨塔奶油饼 (Cassatine alla crema al burro)	58
巧克力蘑菇 (Funghetti al cioccolato)	60
莫斯卡托混莓酒冻 (Gelatina al Moscato con frutti di bosco)	62
葡萄干杏仁烤苹果 (Mele al forno con uvetta e mandorle)	64
奶油玛琳蛋糕 (Meringata alla panna)	66
奶油夹心玛琳 (Meringhe alla panna)	68
千层酥蛋糕 (Millefoglie)	70
蒙布朗蛋糕 (Monte Bianco)	72
红酒炖梨 (Pere al vino rosso)	74
苦杏酒烤蜜桃 (Pesche al forno ripiene all'amaretto)	76
巧克力奶油泡芙 (Profiteroles)	78
夹心三角酥 (Sfogliatelle ricce)	80
苹果千层派 (Sfogliatina alle mele)	82



苹果卷饼 (Strudel di mele)	84
什锦浆果蛋糕 (Torta ai frutti di bosco)	86
米香蛋糕 (Torta di riso)	88
含羞草蛋糕 (Torta mimosa)	90
黑松露蛋糕 (Torta tartufata)	92
苏黎世蛋糕 (Torta zurigo)	94
外交官蛋糕 (Trancio diplomatico)	96

蛋 糕 98

巧克力树莓塔 (Crostata al cioccolato e lamponi)	100
果酱塔 (Crostata alla confettura)	102
奶油烤塔 (Crostata alla crema cotta)	104
巧克力香蕉塔 (Crostata alle banane e al cioccolato)	106
柠檬奶油塔 (Crostata con crema al limone)	108
巧克力里科塔奶酪塔 (Crostata con ricotta e cioccolato)	110
南瓜杏仁塔 (Crostata con zucca e mandorle)	112
樱桃玛琳塔 (Crostata di ciliegie meringata)	114
什锦果仁塔 (Crostata di frutta secca)	116
苹果塔 (Crostata di mele)	118
里科塔奶酪塔 (Crostata di ricotta)	120
热那亚圣诞蛋糕 (Panettone genovese)	122
阿布鲁佐圣诞蛋糕 (Parrozzo)	124
那不勒斯复活节蛋糕 (Pastiera napoletana)	126
葡萄干蛋糕 (Plum cake)	128
松仁蛋糕 (Torta ai pinoli)	130
蜜桃杏仁蛋糕 (Torta con pesche e mandorle)	132
杏仁清蛋糕 (Torta delizia)	134
榛果蛋糕 (Torta di nocciole)	138
核桃蛋糕 (Torta di noci)	140
巧克力蜜梨蛋糕 (Torta di pere e cioccolato)	142
公爵蛋糕 (Torta duchessa)	144
奶香杏仁樱桃蛋糕 (Torta frangipane alle amarene)	146
巧克力榛果蛋糕 (Torta gianduia)	148
脆饼蛋糕 (Torta sbrisolona)	150

饼 干 152

经典意式杏仁脆饼 (Amaretti classici)	154
意式杏仁软曲奇 (Amaretti morbidi)	156

茴芹饼干 (Anicini)	158
淑女之吻 (Baci di dama)	160
糖衣饼干 (Biscotti glassati alla nocciola)	162
杏仁一口酥 (Bocconcini alle mandorle)	164
蛋白糖矾坚果球 (Brutti e buoni)	166
篮子奶酥饼干 (Canestrelli)	168
香草杏仁饼干条 (Cantucci)	170
长鼻子饼干 (Finocchini)	172
杏仁奶香酥饼 (Frollini alla mandorla)	174
香酥牛油曲奇 (Frollini montati)	176
基瓦索榛果饼干 (Nocciolini di Chivasso)	178
牛眼饼干 (Occhi di bue)	180
巧克力“骨头”饼干 (Ossa da mordere al cacao)	182
果酱蛋黄酥 (Ovis molli)	184
香浓玉米曲奇 (Paste di meliga)	186
花式小曲奇 (Petits fours)	188
手指饼干 (Savoardi)	190
意式蝴蝶酥 (Ventagli)	192

油炸和发酵甜品 194

巴巴酒香蛋糕 (Babà)	196
糖粉炸泡芙球 (Bignè fritti)	198
意式甜甜圈 (Bomboloni)	200
嘉年华糖霜条 (Chiacchiere)	202
意式可颂面包 (Cornetti all'Italiana)	204
葡萄干炸果 (Frittelle all'uvetta)	206
苹果甜甜圈 (Frittelle di mele)	208
潘妮朵尼 (Panettone)	210
那不勒斯蜂蜜糖球 (Struffoli)	212
布里欧修玫瑰蛋糕 (Torta di rose briosciata)	214
夹心炸糕 (Tortelli fritti)	216
果干糖棍 (Trecce all'uvetta)	218
威尼斯面包 (Veneziane)	220
圣约瑟炸面圈 (Zeppole)	222

糖果和巧克力 224

水果硬糖 (Caramelle)	226
榛果巧克力酱 (Crema spalmabile al gianduia)	228

都灵巧克力 (Cremino Torino)	230
榛果脆 (Croccante alle nocciole)	232
库尼奥朗姆巧克力马卡龙 (Cuneesi al rum)	234
薄荷软糖 (Fondenti alla menta)	236
树莓橡皮糖 (Gelatine al lampone)	238
棒棒糖 (Lecca-lecca)	240
巴旦木榛果巧克力球 (Mandorle e nocciole ricoperte di cioccolato)	242
黑樱桃巧克力饼 (Parmigiani al Maraschino)	244
黑珍珠 (Preferiti)	246
榛果米花夹心棒 (Snack alla nocciola e riso soffiato)	248
松露巧克力球 (Tartufi dolci)	250
牛轧糖 (Torrone)	252

意式冰淇淋和奶酪甜品 254

杏仁奶冻 (Biancomangiare alle mandorle)	256
可可杏仁烤布丁 (Bonet)	258
巧克力布丁 (Budino al cioccolato)	260
意式冰淇淋蛋筒 (Gelati alle creme)	262
果味雪糕 (Ghiaccioli alla frutta)	264
格兰尼塔咖啡冰糕 (Granita al caffè)	266
格兰尼塔柠檬冰糕 (Granita al limone)	268
黑巧克力慕斯 (Mousse al cioccolato fondente)	270
柠檬慕斯 (Mousse al limone)	272
酸奶慕斯 (Mousse allo yogurt)	274
里科塔奶酪慕斯 (Mousse di ricotta)	276
意式奶油布丁 (Panna cotta)	278
意式冷霜雪糕 (Semifreddo all'italiana)	280
水果雪芭 (Sorbetti alla frutta)	282
意式松露冰淇淋 (Tartufo gelato)	284
提拉米苏 (Tiramisù)	286
意式冰淇淋蛋糕 (Torta gelato Italia)	288
马尔萨拉酒香萨芭雍热酱配手指饼干 (Zabaglione caldo al Marsala con savoiardi)	290
莫斯卡托甜白奶香冰糕 (Zabaglione freddo al Moscato d'Asti)	292
英式甜糕 (Zuppa Inglese)	294

术语表 296

成分索引 299