

法式
烘焙
教科书

CHRISTOPHE FELDER

PA
TIS
SE
RIE!

3

巧克力
节日甜点

法国金牌主厨的烘焙课

【法】克里斯托弗·费德尔
郭晓康 译



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位

法式
烘焙
教科书

CHRISTOPHE FELDER

PA
TIS
SE
RIE!

3

巧克力
节日甜点

法国金牌主厨的烘焙课

【法】克里斯托弗·费德尔
郭晓康 译



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

法式烘焙教科书. 3, 巧克力·节日甜点 / (法) 费
德尔著; 郭晓赓译. —北京: 中国轻工业出版社,
2016.7

ISBN 978-7-5184-0629-6

I. ①法… II. ①费… ②郭… III. ①甜食-制作-
法国 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第240123号

版权声明:

Pâtisserie, l'ultime référence by Christophe Felder © 2010 Éditions de la Martinière. This
Simplified Chinese edition is published by China Light Industry Press, arrangement with
Éditions de la Martinière through Dakai Agency.

责任编辑: 高惠京 责任终审: 张乃柬 封面设计: 伍毓泉
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋洁 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2016年7月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 11

字数: 300千字

书号: ISBN 978-7-5184-0629-6 定价: 58.00元

著作权合同登记 图字: 01-2012-8018

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120717S1X101ZYW

目录

巧克力 LES CHOCOLATS ET PETITES BOUCHÉES

8

- 课程1 杏仁巧克力 Amande chocolat ~~~~~ 12
- 课程2 巧克力慕斯 Mousse au chocolat ~~~~~ 16
- 课程3 佛罗伦萨脆糖饼 Carré florentin ~~~~~ 18
- 课程4 巧克力糖衣开心果 Mendiants pistaches ~~~~~ 20
- 课程5 巧克力砂岩玫瑰酥 Rose des sables ~~~~~ 22
- 课程6 朗姆酒葡萄干巧克力 Ganache rhum raisins ~~~~~ 24
- 课程7 格雷伯爵茶味巧克力 Ganache earl grey ~~~~~ 28
- 课程8 茴香巧克力棒糖 Sucettes chocolat à l'anis ~~~~~ 32
- 课程9 柠檬杏仁软糖 Marzipan citron ~~~~~ 36
- 课程10 松露咖啡巧克力 Truffles au café ~~~~~ 40

课程11	焦糖巧克力 Caramel au chocolat ~~~~~	44
课程12	鲜薄荷巧克力 Ganache menthe fraîche ~~~~~	48
课程13	青柠檬巧克力 Ganache au citron vert ~~~~~	50
课程15	榛子巧克力 Rochers praliné ~~~~~	56
课程16	小碗薰衣草巧克力 Petits pots de chocolat à la lavande ~~~~~	60
课程17	脆皮巧克力角 Samossas au chocolat ~~~~~	64
课程18	巧克力椰蓉蛋白霜手指饼干 Doigts de fée ~~~~~	68
课程19	巧克力松糕 Muffins au chocolat ~~~~~	72
课程20	覆盆子巧克力饼干 Diamants chocolat framboise	76
课程21	巧克力金砖蛋糕 Financiers chocolat ~~~~~	78
课程22	巧克力玛德琳小蛋糕 Madeleines chocolat ~~~~~	80
课程23	栗子咖啡布朗尼蛋糕 Brownies café marron ~~~~~	84
课程24	苹果巧克力蛋糕 Brioche chocolat ~~~~~	88
课程25	姜糖溏心巧克力蛋糕 Fondant chocolat gingembre ~~~~~	92

- 课程26 糖渍橙子和柠檬 Oranges et citrons confits ~~~~~ 98
- 课程27 橘味热红酒 Vin chaud mandarine ~~~~~ 100
- 课程28 桂皮焦糖热巧克力
Chocolat chaud à la cannelle caramélisée ~~~~~ 102
- 课程29 圣诞节果酱 Confiture de Noël ~~~~~ 104
- 课程30 圣诞香草饼干 Vanille Kipferl de Sebastian ~~~~~ 106
- 课程31 榛子可可球和牛角饼干
Croissants et boules de noisettes ~~~~~ 108
- 课程32 圣尼古拉拐杖饼干 Les cannes de saint Nicolas ~ 112
- 课程33 圣诞糖粒饼干 Étoiles au sucre ~~~~~ 114
- 课程34 传统小饼干 Petits sablés d'antan ~~~~~ 116
- 课程35 八角饼干 Biscuits d'anis ~~~~~ 118
- 课程36 香料松糕 Pains d'épice moelleux ~~~~~ 120
- 课程37 菱形巧克力核桃饼干 Losanges noix et chocolat ~ 122
- 课程38 榛子马卡龙 Macarons croquants à la noisette ~ 124

课程39	小雪人 Le petit bonhomme de neige ~~~~~	126
课程40	粗杏仁面包 Pumpernickel ~~~~~	130
课程41	干果饼干 Baerewecke (sans pâte) ~~~~~	132
课程42	降临节花冠面包 Couronne de l'Avent ~~~~~	134
课程43	儿时香料饼干 Pains d'épice de mon enfance ~~~	136
课程44	坚果脆饼 Leckerlis 糖渍橘类香料饼干 Petits pains d'épice aux agrumes confits ~~~~~	140
课程45	甜味“碱水面包” Bretzels sucrés ~~~~~	144
课程46	香料饼干屋 La maison en pain d'épice ~~~~~	148
课程47	史多伦面包 Stollen ~~~~~	152
课程48	冷冻蜂蜜芭菲 Parfait glacé au miel ~~~~~	156
课程49	梨塔 Tarte aux poires ~~~~~	160
课程50	白山樱桃蛋糕 Mont-Blanc griotte ~~~~~	164
课程51	金山蛋糕卷 Bûche Mont d'or ~~~~~	168
课程52	布莱恩圣诞布丁 Christmas pudding de Brian ~~~	172

法式
烘焙
教科书

CHRISTOPHE FELDER

PA
TIS
SE
RIE!

3

巧克力
节日甜点

法国金牌主厨的烘焙课

【法】克里斯托弗·费德尔
郭晓康 译



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

法式烘焙教科书. 3, 巧克力·节日甜点 / (法) 费德尔著; 郭晓赓译. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.7

ISBN 978-7-5184-0629-6

I. ①法… II. ①费… ②郭… III. ①甜食-制作-法国 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第240123号

版权声明:

Pâtisserie, l'ultime référence by Christophe Felder © 2010 Éditions de la Martinière. This Simplified Chinese edition is published by China Light Industry Press, arrangement with Éditions de la Martinière through Dakai Agency.

责任编辑: 高惠京 责任终审: 张乃柬 封面设计: 伍毓泉
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋洁 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2016年7月第1版第1次印刷

开本: 787 × 1092 1 / 16 印张: 11

字数: 300千字

书号: ISBN 978-7-5184-0629-6 定价: 58.00元

著作权合同登记 图字: 01-2012-8018

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120717S1X101ZYW

作者序

《法式烘焙教科书》的出版目的是什么？答案就是：消除人们烘焙的挫败感，在保留原味的同时去除夸张繁杂的炫技；希望在不降低成品质量的情况下，将经过精心简化的烘焙技巧分享给大家。

我是第一个逐步推广这种课程和理念的人，效果是显而易见的：从2006年起，这套系列书先后获得了法国昂古莱姆旅游美食杂志的创新奖。如今，我的这种理念也逐渐为大众所接受。近年来，不少杂志开始报道和推广我的理念，证明了这种方法是合适的。其实，不同于传统烹饪，烘焙是一门精细准确的技术。从第一个步骤开始一直到完成，整个烘焙过程都要求操作者具备扎实的基本功，包括称重、测量、时间控制等，每一个环节都是极其严格和精确的。操作者首先应该秉持着学习的态度，认真并严格地遵守操作步骤，唯有掌握了基础才能有所创新；绝不能弄虚作假，或者随意篡改用料量，一定要克制自己，严格按照基础食谱上的用料量操作。

乍一看，这似乎很苛刻，可能会让很多原本喜欢烘焙但尚未掌握技巧的人望而却步。为了消除大家的顾虑，我设计了分解的操作步骤，以便读者能更直观地了解具体的技巧，并通过严谨叙述和分步图将最大的信息量传递给读者。

无论如何，我认为最重要的仍是要热爱烘焙这门艺术。你会发现这套书里的都是专业食谱，我没有做任何删除：没有删除用料，没有舍弃任何一个细节，也没有简化某个程序或结构。我所做的只是修改了深奥的术语，更精确、规范地加以表述，同时更准确地演示操作技巧。这套书的编写始终秉持并遵循精准通俗的原则，不会让读者像阅读科学理论书籍那样困惑难懂。所以，大家可以在书中找到各种完整食谱的配方和做法。我相信通过学习，每个人都可以成功完成糕点的制作。

“追求制作完美糕点的乐趣是我们永恒的美妙体验。”

克里斯托弗·费德尔

目录

巧克力 LES CHOCOLATS ET PETITES BOUCHÉES

8

- 课程1 杏仁巧克力 Amande chocolat ~~~~~ 12
- 课程2 巧克力慕斯 Mousse au chocolat ~~~~~ 16
- 课程3 佛罗伦萨脆糖饼 Carré florentin ~~~~~ 18
- 课程4 巧克力糖衣开心果 Mendiants pistaches ~~~~~ 20
- 课程5 巧克力砂岩玫瑰酥 Rose des sables ~~~~~ 22
- 课程6 朗姆酒葡萄干巧克力 Ganache rhum raisins ~~~~~ 24
- 课程7 格雷伯爵茶味巧克力 Ganache earl grey ~~~~~ 28
- 课程8 茴香巧克力棒糖 Sucettes chocolat à l'anis ~~~~~ 32
- 课程9 柠檬杏仁软糖 Marzipan citron ~~~~~ 36
- 课程10 松露咖啡巧克力 Truffles au café ~~~~~ 40

课程11	焦糖巧克力 Caramel au chocolat ~~~~~	44
课程12	鲜薄荷巧克力 Ganache menthe fraîche ~~~~~	48
课程13	青柠檬巧克力 Ganache au citron vert ~~~~~	50
课程15	榛子巧克力 Rochers praliné ~~~~~	56
课程16	小碗薰衣草巧克力 Petits pots de chocolat à la lavande ~~~~~	60
课程17	脆皮巧克力角 Samossas au chocolat ~~~~~	64
课程18	巧克力椰蓉蛋白霜手指饼干 Doigts de fée ~~~~~	68
课程19	巧克力松糕 Muffins au chocolat ~~~~~	72
课程20	覆盆子巧克力饼干 Diamants chocolat framboise	76
课程21	巧克力金砖蛋糕 Financiers chocolat ~~~~~	78
课程22	巧克力玛德琳小蛋糕 Madeleines chocolat ~~~~~	80
课程23	栗子咖啡布朗尼蛋糕 Brownies café marron ~~~~~	84
课程24	苹果巧克力蛋糕 Brioche chocolat ~~~~~	88
课程25	姜糖溏心巧克力蛋糕 Fondant chocolat gingembre ~~~~~	92

- 课程26 糖渍橙子和柠檬 Oranges et citrons confits ~~~~~ 98
- 课程27 橘味热红酒 Vin chaud mandarine ~~~~~ 100
- 课程28 桂皮焦糖热巧克力
Chocolat chaud à la cannelle caramélisée ~~~~~ 102
- 课程29 圣诞节果酱 Confiture de Noël ~~~~~ 104
- 课程30 圣诞香草饼干 Vanille Kipferl de Sebastian ~~~~~ 106
- 课程31 榛子可可球和牛角饼干
Croissants et boules de noisettes ~~~~~ 108
- 课程32 圣尼古拉拐杖饼干 Les cannes de saint Nicolas ~~~~~ 112
- 课程33 圣诞糖粒饼干 Étoiles au sucre ~~~~~ 114
- 课程34 传统小饼干 Petits sablés d'antan ~~~~~ 116
- 课程35 八角饼干 Biscuits d'anis ~~~~~ 118
- 课程36 香料松糕 Pains d'épice moelleux ~~~~~ 120
- 课程37 菱形巧克力核桃饼干 Losanges noix et chocolat ~~~~~ 122
- 课程38 榛子马卡龙 Macarons croquants à la noisette ~~~~~ 124

- 课程39 小雪人 Le petit bonhomme de neige ~~~~~ 126
- 课程40 粗杏仁面包 Pumpernickel ~~~~~ 130
- 课程41 干果饼干 Baerewecke (sans pâte) ~~~~~ 132
- 课程42 降临节花冠面包 Couronne de l'Avent ~~~~~ 134
- 课程43 儿时香料饼干 Pains d'épice de mon enfance ~~~ 136
- 课程44 坚果脆饼 Leckerlis
糖渍橘类香料饼干
Petits pains d'épice aux agrumes confits ~~~~~ 140
- 课程45 甜味“碱水面包” Bretzels sucrés ~~~~~ 144
- 课程46 香料饼干屋 La maison en pain d'épice ~~~~~ 148
- 课程47 史多伦面包 Stollen ~~~~~ 152
- 课程48 冷冻蜂蜜芭菲 Parfait glacé au miel ~~~~~ 156
- 课程49 梨塔 Tarte aux poires ~~~~~ 160
- 课程50 白山樱桃蛋糕 Mont-Blanc griotte ~~~~~ 164
- 课程51 金山蛋糕卷 Bûche Mont d'or ~~~~~ 168
- 课程52 布莱恩圣诞布丁 Christmas pudding de Brian ~~~ 172

巧克

LES CHOCOLATS ET

カ

PETITES BOUCHÉES

制作手工巧克力和夹心巧克力

La fabrication des chocolats et petites bouchées

要想成功制作手工巧克力和夹心巧克力，就需要了解手工巧克力的一些制作方法，这样做出的巧克力才会光亮松脆。

按照以下方法，可以制作出更多的巧克力美食。

将巧克力切成碎块，放入容器内。接着放入暖汤池里隔水加热，搅拌至完全融化、润滑。用于专业制作的巧克力含有一些可可脂，这样的巧克力融化后会较稀：这就是调温巧克力（超市里很少售卖调温巧克力）。

这时观察温度计的刻度：黑巧克力需达到55℃，牛奶巧克力为50℃，白巧克力为45℃。

然后将四分之三融化的巧克力倒在大理石或表面干燥且凉的台面上。用抹刀叠翻融化的巧克力，直到温度降至28~29℃。

将巧克力倒入常温的大碗内，再逐渐加入剩余四分之一的热巧克力。

隔水加热，同时搅拌，注意观察温度：黑巧克力需加热至31~32℃，白巧克力和牛奶巧克力为29~30℃。当温度达到时即可停止加热。

整个巧克力的融化过程必须使用温度计，按照标准实时监测，以保证温度。巧克力可以反复加热，也可使用微波炉。