

法式
烘焙
教科书

CHRISTOPHE FELDER

PA
TIS
SE
RIE!

4

马卡龙 面包
小点心

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!

4

马卡龙 面包
小点心

法国金牌主厨的烘焙课

【法】克里斯托弗·费德尔
郭晓震 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. 4, 马卡龙·面包·小点心/ (法) 费德尔著; 郭晓赓译. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.7
ISBN 978-7-5184-0628-9

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238914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: 燕 杰 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: 15.5

字 数: 350千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0628-9 定价: 78.00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

120716S1X101ZYW

目录

10

马卡龙 LES MACARONS

- 课程1 马卡龙： 意式烤蛋白
Macaron: meringue italienne ~~~~~ 16
- 课程2 马卡龙： 法式烤蛋白
Macaron: meringue française ~~~~~ 22
- 课程3 覆盆子马卡龙 Macaron à la framboise ~~~~~ 24
- 课程4 罗勒柠檬马卡龙
Macaron au citron jaune et basilic ~~~~~ 28
- 课程5 巧克力马卡龙 Macaron au chocolat ~~~~~ 32
- 课程6 咖啡马卡龙 Macaron au café ~~~~~ 36
- 课程7 开心果马卡龙 Macaron à la pistache ~~~~~ 40
- 课程8 椰子马卡龙 Macaron à la noix de coco ~~~~~ 44

课程9	咸黄油焦糖马卡龙 Macaron au caramel beurre salé	48
课程10	草莓马卡龙 Macaron à la fraise	52
课程11	焦糖香蕉马卡龙 Macaron au caramel à la banane	56
课程12	玫瑰马卡龙 Macaron à la rose	60
课程13	柚子草莓马卡龙 Macaron pamplemousse fraise vanille	64
课程14	西番莲巧克力马卡龙 Macaron Passion chocolat	68
课程15	柠檬覆盆子马卡龙 Macaron au citron et framboises	72
课程16	意大利橙味杏仁饼干 Amaretti à l'orange	76
课程17	老式马卡龙 Macarons à l'ancienne	80
课程18	芒果马卡龙 Macaron à la mangue	84
课程19	开心果覆盆子马卡龙 Macaron pistache framboise	88
课程20	马卡龙塔 Pyramide de macarons	92

- 课程21 黄油牛角面包 Croissants au beurre ~~~~~ 100
- 课程22 杏仁牛角面包 Croissants aux amandes ~~~~~ 106
- 课程23 菠萝方包 Carrés à l'ananas ~~~~~ 108
- 课程24 巧克力面包 Pains au chocolat ~~~~~ 110
- 课程25 香草眼镜面包 Lunettes à la vanille ~~~~~ 112
- 课程26 丹麦面包 Danish ~~~~~ 114
- 课程27 葡萄干核桃丹麦面包
Escargots aux raisins et noix ~~~~~ 120
- 课程28 汉堡牛奶面包 Pain au lait hamburger ~~~~~ 124
- 课程29 梭子牛奶面包 Pain au lait navettes ~~~~~ 128
- 课程30 库格洛夫葡萄干面包
Kouglof sucré aux raisins ~~~~~ 130
- 课程31 大头黄油面包 Brioche à tête ~~~~~ 134
- 课程32 蜂巢黄油面包 Brioche nid d'abeille ~~~~~ 138

- 课程33 三角干果面包 Triangles aux fruits secs ~~~~~ 140
- 课程34 方形黄油甜面包 Rectangle brioché au sucre ~~~ 142
- 课程35 辫子黄油面包 Brioche tressée ~~~~~ 144
- 课程36 瑞士黄油面包 Brioche suisse ~~~~~ 148
- 课程37 山核桃桂皮黄油面包
Brioche aux noix de pécan et à la cannelle ~~~ 152
- 课程38 心形砂粒酥黄油面包 Brioche cœur streusel ~~~ 154
- 课程39 粉色糖衣杏仁黄油面包
Pognes aux pralines roses ~~~~~ 158
- 课程40 油炸黄油面包 Bugnes ~~~~~ 162
- 课程41 无花果樱桃司康饼
Scones aux figues et griottes ~~~~~ 166
- 课程42 橙皮巧克力吐司面包
Pain de mie à l'orange et au chocolat ~~~~~ 170

小点心 LES MIGNARDISES

- 课程43 水果镜面酱 Glaçage fruits ~~~~~ 178

174

- 课程44 乳白镜面酱 Glaçage blanc opaque ~~~~~ 180
- 课程45 可可镜面酱 Glaçage au cacao ~~~~~ 181
- 课程46 甜沙酥面团小塔坯
Fonds de tartelettes en pâte sablée ~~~~~ 182
- 课程47 小杏仁塔 Tartelettes à la frangipane ~~~~~ 186
- 课程48 脆甜沙酥面团 Pâte sablée très friable ~~~~~ 188
- 课程49 橙花味棉花糖 Guimauves à la fleur d'oranger ~ 190
- 课程50 覆盆子棉花糖 Guimauves à la framboise ~~~~~ 192
- 课程51 焦糖硬壳葡萄 Raisins dans leur coque caramel ~ 194
- 课程52 菠萝小杏仁塔 Tartelettes à l'ananas ~~~~~ 196
- 课程53 迷你水果塔 Mini-tartes aux fruits ~~~~~ 198
- 课程54 覆盆子小杏仁塔 Tartelettes à la framboise ~~~~~ 200
- 课程55 小青柠塔 Tartelettes au citron vert ~~~~~ 204
- 课程56 小焦糖干果塔
Tartelettes au caramel et aux fruits secs ~~~~~ 206
- 课程57 橙子小杏仁塔 Tartelettes à l'orange ~~~~~ 208

课程58	小咖啡巧克力塔 Tartelettes chocolat-café	210
课程59	迷你苹果塔 Mini-Tatin	212
课程60	加勒比巧克力塔 Sablés Caraïbes	216
课程61	黑森林塔 Forêts-noires	218
课程62	开心果小蛋糕 Moelleux pistache	222
课程63	甜酥皮泡芙 Choux tricotés	224
课程64	翻糖泡芙 Choux fondants	228
课程65	草莓金砖小蛋糕 Financiers fraise	232
课程66	无花果蛋卷 Roulés aux figues	234
课程67	梨味罗纹小蛋糕 Cannelés aux poires	238
课程68	小方块奶酪蛋糕 Cheesecakes carrés	240
课程69	椰蓉小蛋糕 Congolais	244
课程70	勃朗峰栗子小蛋糕 Monts-blancs	246

法式
烘焙
教科书

CHRISTOPHE FELDER

PA
TIS
SE
RIE!

4

马卡龙 面包
小点心

法国金牌主厨的烘焙课

【法】克里斯托弗·费德尔
郭晓庚 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. 4, 马卡龙·面包·小点心/ (法) 费德尔著; 郭晓赓译. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.7
ISBN 978-7-5184-0628-9

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238914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: 燕 杰 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: 15.5

字 数: 350千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0628-9 定价: 78.00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

120716S1X101ZYW

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

10

马卡龙 LES MACARONS

- 课程1 马卡龙： 意式烤蛋白
Macaron: meringue italienne ~~~~~ 16
- 课程2 马卡龙： 法式烤蛋白
Macaron: meringue française ~~~~~ 22
- 课程3 覆盆子马卡龙 Macaron à la framboise ~~~~~ 24
- 课程4 罗勒柠檬马卡龙
Macaron au citron jaune et basilic ~~~~~ 28
- 课程5 巧克力马卡龙 Macaron au chocolat ~~~~~ 32
- 课程6 咖啡马卡龙 Macaron au café ~~~~~ 36
- 课程7 开心果马卡龙 Macaron à la pistache ~~~~~ 40
- 课程8 椰子马卡龙 Macaron à la noix de coco ~~~~~ 44

课程9	咸黄油焦糖马卡龙 Macaron au caramel beurre salé	48
课程10	草莓马卡龙 Macaron à la fraise	52
课程11	焦糖香蕉马卡龙 Macaron au caramel à la banane	56
课程12	玫瑰马卡龙 Macaron à la rose	60
课程13	柚子草莓马卡龙 Macaron pamplemousse fraise vanille	64
课程14	西番莲巧克力马卡龙 Macaron Passion chocolat	68
课程15	柠檬覆盆子马卡龙 Macaron au citron et framboises	72
课程16	意大利橙味杏仁饼干 Amaretti à l'orange	76
课程17	老式马卡龙 Macarons à l'ancienne	80
课程18	芒果马卡龙 Macaron à la mangue	84
课程19	开心果覆盆子马卡龙 Macaron pistache framboise	88
课程20	马卡龙塔 Pyramide de macarons	92

- 课程21 黄油牛角面包 Croissants au beurre ~~~~~ 100
- 课程22 杏仁牛角面包 Croissants aux amandes ~~~~~ 106
- 课程23 菠萝方包 Carrés à l'ananas ~~~~~ 108
- 课程24 巧克力面包 Pains au chocolat ~~~~~ 110
- 课程25 香草眼镜面包 Lunettes à la vanille ~~~~~ 112
- 课程26 丹麦面包 Danish ~~~~~ 114
- 课程27 葡萄干核桃丹麦面包
Escargots aux raisins et noix ~~~~~ 120
- 课程28 汉堡牛奶面包 Pain au lait hamburger ~~~~~ 124
- 课程29 梭子牛奶面包 Pain au lait navettes ~~~~~ 128
- 课程30 库格洛夫葡萄干面包
Kouglof sucré aux raisins ~~~~~ 130
- 课程31 大头黄油面包 Brioche à tête ~~~~~ 134
- 课程32 蜂巢黄油面包 Brioche nid d'abeille ~~~~~ 138

- 课程33 三角干果面包 Triangles aux fruits secs ~~~~~ 140
- 课程34 方形黄油甜面包 Rectangle brioché au sucre ~~~ 142
- 课程35 辫子黄油面包 Brioche tressée ~~~~~ 144
- 课程36 瑞士黄油面包 Brioche suisse ~~~~~ 148
- 课程37 山核桃桂皮黄油面包
Brioche aux noix de pécan et à la cannelle ~~~ 152
- 课程38 心形砂粒酥黄油面包 Brioche cœur streusel ~~~ 154
- 课程39 粉色糖衣杏仁黄油面包
Pognes aux pralines roses ~~~~~ 158
- 课程40 油炸黄油面包 Bugnes ~~~~~ 162
- 课程41 无花果樱桃司康饼
Scones aux figues et griottes ~~~~~ 166
- 课程42 橙皮巧克力吐司面包
Pain de mie à l'orange et au chocolat ~~~~~ 170

小点心 LES MIGNARDISES

174

- 课程43 水果镜面酱 Glaçage fruits ~~~~~ 178

课程44	乳白镜面酱 Glaçage blanc opaque ~~~~~	180
课程45	可可镜面酱 Glaçage au cacao ~~~~~	181
课程46	甜沙酥面团小塔坯 Fonds de tartelettes en pâte sablée~~~~~	182
课程47	小杏仁塔 Tartelettes à la frangipane ~~~~~	186
课程48	脆甜沙酥面团 Pâte sablée très friable ~~~~~	188
课程49	橙花味棉花糖 Guimauves à la fleur d'oranger ~	190
课程50	覆盆子棉花糖 Guimauves à la framboise ~~~~~	192
课程51	焦糖硬壳葡萄 Raisins dans leur coque caramel ~	194
课程52	菠萝小杏仁塔 Tartelettes à l'ananas ~~~~~	196
课程53	迷你水果塔 Mini-tartes aux fruits ~~~~~	198
课程54	覆盆子小杏仁塔 Tartelettes à la framboise ~~~~~	200
课程55	小青柠塔 Tartelettes au citron vert ~~~~~	204
课程56	小焦糖干果塔 Tartelettes au caramel et aux fruits secs~~~~~	206
课程57	橙子小杏仁塔 Tartelettes à l'orange ~~~~~	208