

法式
烘焙
教科书

CHRISTOPHE FELDER

PA
TIS
SE
RIE!

2

糕点装饰
经典蛋糕

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!

2

糕点装饰
经典蛋糕

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. 2, 糕点装饰·经典蛋糕 / (法) 费德尔著; 郭晓赓译. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.7
ISBN 978-7-5184-0630-2

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239940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: 吴大鹏 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: 11.5

字 数: 300千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0630-2 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

120718S1X101ZYW

目录

糕点装饰 LA DÉCORATION EN PÂTISSERIE 8

- 课程1 草莓脆糖片 Chips de fraises ~~~~~ 14
- 课程2 青苹果脆糖片 Chips de pomme verte ~~~~~ 16
- 课程3 水晶玫瑰花瓣 Roses cristallisées ~~~~~ 18
- 课程4 黑巧克力刨花 Copeaux de chocolat noir ~~~~~ 20
- 课程5 巧克力叶片 Feuilles en chocolat ~~~~~ 22
- 课程6 巧克力松树及冬青叶
Sapin et feuille de houx en chocolat ~~~~~ 24
- 课程7 巧克力装饰片 Chocolat sur plaque ~~~~~ 26
- 课程8 巧克力面条 Spaghettis de chocolat ~~~~~ 30

课程9	杏仁膏小老鼠 Souris en pâte d'amandes	32
课程10	杏仁膏金刚 Kong-Kong en pâte d'amandes	36
课程11	周年纪念杏仁膏片 Plaquelette anniversaire	40
课程12	“晚礼服”装饰蛋糕 Décor « smoking »	44
课程13	封面蛋糕 Masquage	48
课程14	杏仁膏玫瑰花 Roses en pâte d'amandes	52
课程15	焦糖杏仁片 Nougatine	56
课程16	焦糖榛子 Noisettes caramélisées	58
课程17	糖艺组装饰品 Pièce de décor	60
课程18	糖丝 Sucre filé	66
课程19	焦糖花 Fleurs en caramel	68
课程20	糖衣杏仁花 Fleurs en dragées	70
课程21	焦糖树枝 Branche caramel	72

课程22	拉糖玫瑰花 Rose en sucre tiré	76
课程23	硬糖粉片 Pastillage	82
课程24	烤蛋白式蘑菇饰 Champignons meringués	86
课程25	糖粉展台 Présentoir en glace royale	90

经典蛋糕 LES GÂTEAUX CLASSIQUES

94

课程26	特级牛奶蛋黄酱 Crème pâtissière extra	100
课程27	清黄油酱 Crème au beurre légère	102
课程28	覆盆子蛋糕 Framboisier	106
课程29	草莓蛋糕 Fraisier	110
课程30	糖衣干果蛋糕 Succès praliné	114
课程31	青柠达克瓦兹饼干蛋糕 Dacquoise au citron vert	118

- 课程32 达克瓦兹水果蛋糕 Dacquoise aux fruits ~~~~~ 122
- 课程33 摩卡蛋糕 Biscuit Moka ~~~~~ 128
- 课程34 阿尔萨斯冰激凌奶油蛋糕
Vacherin glacé alsacien ~~~~~ 132
- 课程35 歌剧院蛋糕 Opéra ~~~~~ 136
- 课程36 巴黎-布勒斯特 Paris-Brest ~~~~~ 140
- 课程37 闪电泡芙 Éclairs ~~~~~ 144
- 课程38 泡芙蛋糕 Saint-Honoré ~~~~~ 148
- 课程39 朗姆千层酥 Mille-feuille au rhum ~~~~~ 152
- 课程40 阿玛雷托提拉米苏 Tiramisú à l'amaretto ~~~~~ 156
- 课程41 焦糖梨蛋糕 Poire-caramel ~~~~~ 160
- 课程42 覆盆子巧克力蛋糕 Chocolat-framboise ~~~~~ 166
- 课程43 栗子蛋糕 Marronnier ~~~~~ 172
- 课程44 夏洛特奶油梨布丁蛋糕 Charlotte aux poires ~~~~~ 178

法式
烘焙
教科书

CHRISTOPHE FELDER

PA
TIS
SE
RIE!

2

糕点装饰
经典蛋糕

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. 2, 糕点装饰·经典蛋糕 / (法) 费德尔著; 郭晓赓译. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.7
ISBN 978-7-5184-0630-2

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239940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: 吴大鹏 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: 11.5

字 数: 300千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0630-2 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

120718S1X101ZYW

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

糕点装饰 LA DÉCORATION EN PÂTISSERIE 8

- 课程1 草莓脆糖片 Chips de fraises ~~~~~ 14
- 课程2 青苹果脆糖片 Chips de pomme verte ~~~~~ 16
- 课程3 水晶玫瑰花瓣 Roses cristallisées ~~~~~ 18
- 课程4 黑巧克力刨花 Copeaux de chocolat noir ~~~~~ 20
- 课程5 巧克力叶片 Feuilles en chocolat ~~~~~ 22
- 课程6 巧克力松树及冬青叶
Sapin et feuille de houx en chocolat ~~~~~ 24
- 课程7 巧克力装饰片 Chocolat sur plaque ~~~~~ 26
- 课程8 巧克力面条 Spaghettis de chocolat ~~~~~ 30

- 课程9 杏仁膏小老鼠 Souris en pâte d'amandes ~~~~~ 32
- 课程10 杏仁膏金刚
Kong-Kong en pâte d'amandes ~~~~~ 36
- 课程11 周年纪念杏仁膏片 Plaquette anniversaire ~~~~~ 40
- 课程12 “晚礼服” 装饰蛋糕 Décor « smoking » ~~~~~ 44
- 课程13 封面蛋糕 Masquage ~~~~~ 48
- 课程14 杏仁膏玫瑰花 Roses en pâte d'amandes ~~~~~ 52
- 课程15 焦糖杏仁片 Nougatine ~~~~~ 56
- 课程16 焦糖榛子 Noisettes caramélisées ~~~~~ 58
- 课程17 糖艺组装饰品 Pièce de décor ~~~~~ 60
- 课程18 糖丝 Sucre filé ~~~~~ 66
- 课程19 焦糖花 Fleurs en caramel ~~~~~ 68
- 课程20 糖衣杏仁花 Fleurs en dragées ~~~~~ 70
- 课程21 焦糖树枝 Branche caramel ~~~~~ 72

- 课程22 拉糖玫瑰花 Rose en sucre tiré ~~~~~ 76
- 课程23 硬糖粉片 Pastillage ~~~~~ 82
- 课程24 烤蛋白式蘑菇饰 Champignons meringués ~~~~~ 86
- 课程25 糖粉展台 Présentoir en glace royale ~~~~~ 90

经典蛋糕 LES GÂTEAUX CLASSIQUES

94

- 课程26 特级牛奶蛋黄酱 Crème pâtissière extra ~~~~~ 100
- 课程27 清黄油酱 Crème au beurre légère ~~~~~ 102
- 课程28 覆盆子蛋糕 Framboisier ~~~~~ 106
- 课程29 草莓蛋糕 Fraisier ~~~~~ 110
- 课程30 糖衣干果蛋糕 Succès praliné ~~~~~ 114
- 课程31 青柠达克瓦兹饼干蛋糕
Dacquoise au citron vert ~~~~~ 118

- 课程32 达克瓦兹水果蛋糕 Dacquoise aux fruits ~~~~~ 122
- 课程33 摩卡蛋糕 Biscuit Moka ~~~~~ 128
- 课程34 阿尔萨斯冰激凌奶油蛋糕
Vacherin glacé alsacien ~~~~~ 132
- 课程35 歌剧院蛋糕 Opéra ~~~~~ 136
- 课程36 巴黎-布勒斯特 Paris-Brest ~~~~~ 140
- 课程37 闪电泡芙 Éclairs ~~~~~ 144
- 课程38 泡芙蛋糕 Saint-Honoré ~~~~~ 148
- 课程39 朗姆干层酥 Mille-feuille au rhum ~~~~~ 152
- 课程40 阿玛雷托提拉米苏 Tiramisú à l'amaretto ~~~~~ 156
- 课程41 焦糖梨蛋糕 Poire-caramel ~~~~~ 160
- 课程42 覆盆子巧克力蛋糕 Chocolat-ramboise ~~~~~ 166
- 课程43 栗子蛋糕 Marronnier ~~~~~ 172
- 课程44 夏洛特奶油梨布丁蛋糕 Charlotte aux poires ~~~~~ 178

糕点

LA DÉCORATION

裝飾

EN PÂTISSERIE

制作巧克力装饰

La fabrication du chocolat

大家知道，在甜点中使用的巧克力称为调温巧克力（couverture），这种巧克力含有大量的可
可脂，所以融化后非常稀。这种巧克力在一些专卖店都可以找到。

手工制作的巧克力，成品应光亮且干脆。具有这种特性的巧克力才能做出成功的装饰品。

首先，将巧克力切成碎块，放入容器内。

再放入暖汤池中，以中火隔水加热，直到巧克力融化，搅拌至均匀、光滑。

用温度计测温：黑巧克力55℃，牛奶巧克力50℃，白巧克力45℃。

将四分之三融化的巧克力倒在大理石案板上，或放在表面干燥、凉的不锈钢板上。

用木铲翻动，使巧克力的温度降到28~29℃。

然后将巧克力装入一个常温的大碗中，再倒入剩余四分之一的热巧克力。

搅拌，同时要注意温度，黑巧克力的温度应为31~32℃，牛奶巧克力和白巧克力的温度应为
29~30℃。

当达到温度后，不要再继续加热巧克力了。

注意，必须保持此温度，可以用温度计经常测量。

如果巧克力温度过低，可以再次加热，最好使用微波炉。

更多详情，可以参考巧克力融化过程曲线图。