

法式
烘焙
教科书

CHRISTOPHE FELDER

PA
TIS
SE
RIE!

面团 塔
奶油甜点

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!

面团 塔
奶油甜点

法国金牌主厨的烘焙课

【法】克里斯托弗·费德尔
郭晓庆 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. 1, 面团·塔·奶油甜点 / (法) 费德尔著; 郭晓赓译. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.7
ISBN 978-7-5184-0631-9

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240114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: 11

字数: 300千字

书号: ISBN 978-7-5184-0631-9 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

120719S1X101ZYW

目录

面团与塔 LES PÂTES ET LES TARTES

12

- 课程1 水油混酥面团 Pâte brisée ~~~~~ 16
实例：李子塔 Tarte aux quetsches
- 课程2 甜沙酥面团 Pâte sablée ~~~~~ 18
实例：橙子塔 Tarte à l'orange
- 课程3 松酥水油面团 Pâte brisée fondante ~~~~~ 22
实例：红浆果开心果塔 Tarte aux fruits rouges pistache
- 课程4 砂粒酥面团 Pâte à crumble ~~~~~ 24
实例：葡萄梨沙酥 Crumble raisins poires
- 课程5 油炸面糊 Pâte à beignet ~~~~~ 26
实例：炸草莓 Beignets de fraise

- 课程6 布列塔尼沙酥面团 Sablé breton ~~~~~ 30
实例：大黄苹果塔 Tarte Tatin pomme rhubarbe
- 课程7 林茨面团 Pâte à Linzer ~~~~~ 34
实例：我的林茨 Mon Linzer
- 课程8 杏仁甜酥面团 Pâte sucrée ~~~~~ 38
实例：柠檬塔 Tarte crème de citron
- 课程9 杏仁桂皮甜酥面团 Pâte sucrée cannelle ~~~~~ 42
实例：甜奶酪塔 Tarte fromage blanc sucré
- 课程10 萨瓦兰面团 Pâte à savarin ~~~~~ 46
实例：玛丽·格兰特 萨瓦兰蛋糕 Savarin Marie-Galante
- 课程11 杏仁巧克力甜酥面团 Pâte sucrée chocolat ~~~~~ 50
实例：巧克力慕斯塔 Tarte mousse chocolat
- 课程12 泡芙面团 Pâte à choux ~~~~~ 54
实例：小泡芙塔 Tarte chouquettes
- 课程13 拉伸面团 Pâte à étirer ~~~~~ 58
实例：朗德苹果馅饼 Tourte landaise

- 课程14 速成层酥面坯 Feuilletage minute ~~~~~ 62
实例：橘子层酥饼 Feuilleté mandarine
- 课程15 黄油酥饼面坯 Kouign amann ~~~~~ 66
- 课程16 巴斯克蛋糕面团 Pâte à gâteau basque ~~~~~ 72
- 课程17 巧克力层酥面坯 Feuilletage chocolat ~~~~~ 78
实例：巧克力千层酥 Mille-Feuille chocolat
- 课程18 油包层酥面坯 Feuilletage inversé ~~~~~ 84
实例：田园塔 Tarte bucolique

奶油甜点 LES CRÈMES

92

- 课程19 法式烤蛋白配搅奶油
Crème Chantilly (meringue française) ~~~~~ 96
- 课程20 焦糖鸡蛋布丁 Crème caramel ~~~~~ 100
- 课程21 阿尔萨斯牛奶蛋黄酱布丁
Crème pâtissière, flan à l'alsacienne ~~~~~ 104

- 课程22 青柠香草火烧焦糖布丁
Crème brûlée vanille au zeste de citron vert ~~~~~ 108
- 课程23 赤布思奶油布丁 Crème Chiboust au citron ~~~~~ 112
- 课程24 大黄杏仁奶冻 Verrine au lait d'amande ~~~~~ 116
- 课程25 白巧克力奶冻 Verrine chocolat blanc ~~~~~ 120
- 课程26 意式西番莲香草奶冻 Panacotta vanille Passion ~~~~~ 124
- 课程27 橙味小麦奶冻 Crème de semoule parfum d'agrumes ~~~~~ 126
- 课程28 蜜饯布丁 Crème diplomate ~~~~~ 130
- 课程29 小罐奶油布丁 Petits pots de crème ~~~~~ 134
- 课程30 卡布奇诺奶油布丁 Verrine cappuccino ~~~~~ 138
- 课程31 白奶酪奶油布丁 Crème de fromage blanc ~~~~~ 140

- 课程32 奶酪蛋糕布丁 Crème de cheesecake ~~~~~144
- 课程33 酸奶布丁 Verrine de yaourt ~~~~~146
- 课程34 草莓提拉米苏 Tiramisú aux fraises ~~~~~148
- 课程35 黄杏奶油布丁 Verrine d'abricot ~~~~~152
- 课程36 西番莲香蕉布丁 Crème Passion banane ~~~~~154
- 课程37 小杯红浆果奶油布丁 Verrine de fruits rouges ~~~~~158
- 课程38 栗子奶油布丁 Crème de marron ~~~~~160
- 课程39 覆盆子巧克力布丁 Verrine chocolat framboise ~~~~~164
- 课程40 黑巧克力奶油布丁 Crème chocolat noir ~~~~~168
- 课程41 四色巧克力慕斯布丁 Verrine 4 chocolats ~~~~~172

法式
烘焙
教科书

CHRISTOPHE FELDER

PA
TIS
SE
RIE!

面团 塔
奶油甜点

法国金牌主厨的烘焙课

【法】克里斯托弗·费德尔
郭晓庆 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. 1, 面团·塔·奶油甜点 / (法) 费德尔著; 郭晓赓译. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.7
ISBN 978-7-5184-0631-9

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240114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: 11

字 数: 300千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0631-9 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

120719S1X101ZYW

前言

凭着对制作烘焙的热情以及在这方面所具备的超凡才能，克里斯托弗·费德尔（Christophe Felder）23岁时就已经成为法国巴黎克利翁酒店（hôtel de Crillon）的烘焙主厨。如今，他创新发明了许多新式甜点得到各国人们喜爱，特别是在日本。克里斯托弗出版了多部烘焙专著；同时为企业做顾问，培训烘焙从业人员；还开设了面向广大烘焙爱好者的厨艺学校。他善于充分利用各种途径传播和分享其技艺和美食。

克里斯托弗·费德尔出身于法国阿尔萨斯希尔梅克镇的一个面包师世家。受家庭环境的影响，他的童年是闻着美食芳香度过的。长大以后，克里斯托弗把对美食的这份独特感受发展和升华为厨艺和愉悦的完美组合。作为糕点师、巧克力师、冰激凌师、糖果师，克里斯托弗沉浸于面粉和面团细腻的触感，香草、黄油和香料的香味，水果诱人的色泽、芬芳的气味以及清脆的口感，这些对于他来说都是源源不断的灵感源泉，也是施展才能的发动机。克里斯托弗为人真诚、单纯，与人分享自己的经验是他最大的快乐。因此，尽最大努力把自己的技能和成果传递给大众，对他来说非常重要。培训和指导占据了他越来越大的工作比重，长久地坚持把自己的技艺分享给更多的人，与志同道合的人分享自己对美食的热爱是他的追求。

克里斯托弗严谨敏锐，知识渊博并富于幽默感。在他看来，高品质的甜点应该始终带给人们幸福的感受，并能直观地表达本身的内涵。他创作的甜点从不肤浅做作，总是充满趣味。满足和超越是克里斯托弗在创作过程中始终坚持的原则。例如，他使用索尼亚里基尔黑罐不仅提升巧克力的档次，而且也以这款奢华奶油酱表达了对设计师的敬慕，同时配以新鲜多彩的异域水果。再如，针对日本顾客，他开发了一系列甜点，在经典的甜点款式中融入了新的创意以及高雅的造型，将人们对美食的感受发挥到了极致：巴卡拉甜点（Baccarat）即蓝莓、香草、马鞭草口味的奶油布丁；特尼西亚（Tennisia）即网球形脆巧克力西番莲奶油，是将优质香草及西番莲奶油酱、柠檬甜杏放入球形柠檬白巧克力内，以甜沙酥面坯为底座；伊莲娜（Hélène）即菠萝、香菜和巧克力混合的果酱；亲亲（Le Bisous-Bisous）是以丽春花、柚子、草莓、香草、藏红花为原料的奶油布丁。这些自创的甜品已收录在全球众多餐馆的菜单里。

凭借出身于面包师世家的优势，克里斯托弗的职业生涯始终坚定并专一。从1981年开始，克里斯托弗进入了斯特拉斯堡的利兹-沃盖伦糕饼店，

做了两年的甜点店学徒，然后再从勃艮第到梅斯，1985年在卢森堡的奥布维斯工作。1986年，他在巴黎的馥颂（Fauchon）工作，负责精品蛋糕及点心的装饰。1987—1989年，克里斯托弗进入盖伊·萨沃伊（Guy Savoy）的餐厅工作，1989—2004年，在克利翁酒店任职，并最终成为烘焙主厨及餐厅的厨师长。23岁时，他就成为了克利翁酒店的烘焙主厨，是巴黎地区最年轻的烘焙主厨。时至今日，他餐厅里的创新甜点仍然是业内公认的经典之作。

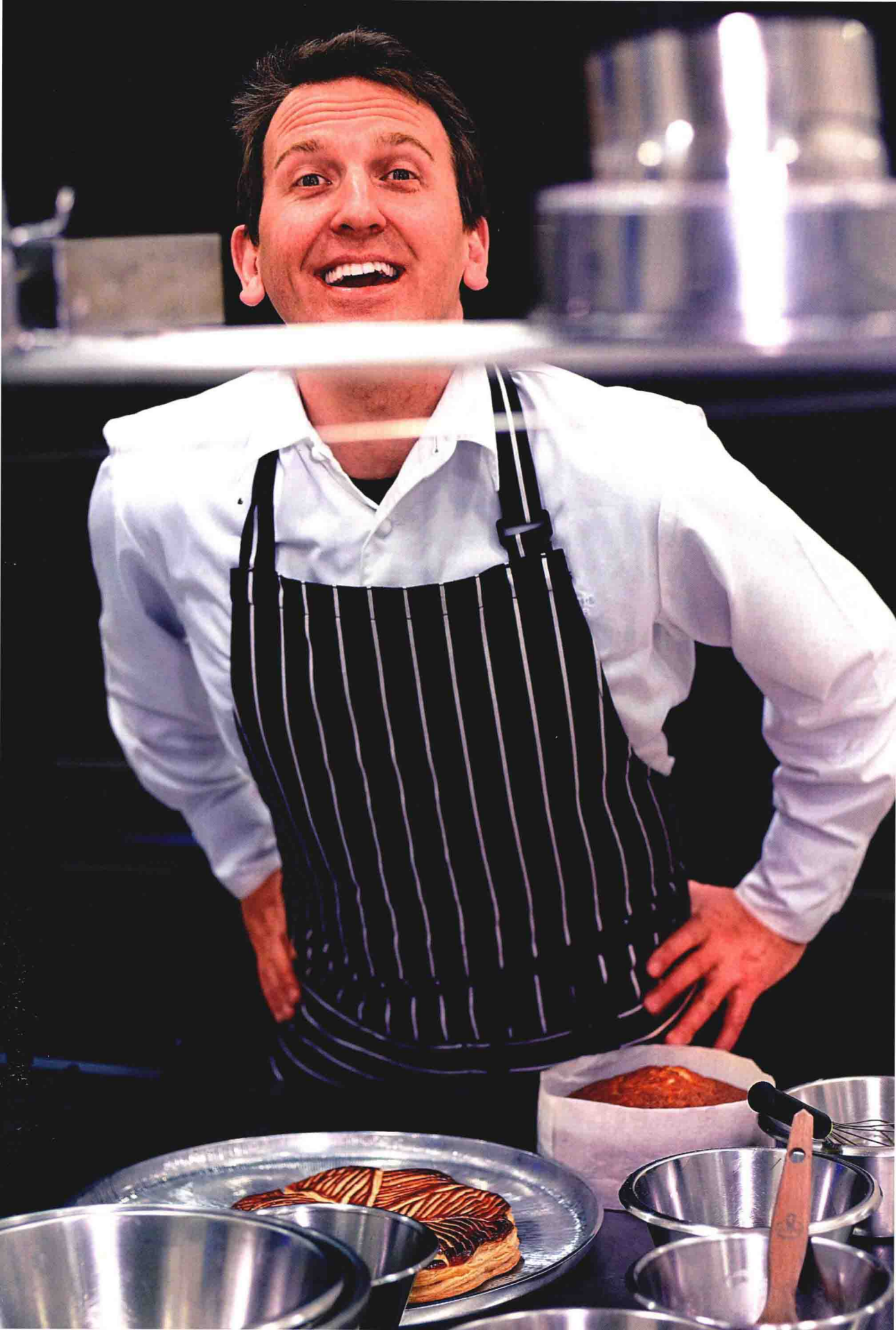
在克利翁酒店工作的这些年，克里斯托弗始终对团队伙伴关怀有加，培养并激励了许多年轻人。如今，当年他培养的人才都成为了巴黎著名餐馆的一把手，他们带着克里斯托弗的精神继续培养新队伍和创新人才。

2002年，克里斯托弗开启了咨询服务生涯，担任日本亨利·夏邦杰（Henri Charpentier）的烹饪顾问。该品牌拥有50多家高品质的糕饼店和餐厅。之后，他将烘焙顾问的经验和创作的糕点带到巴黎和斯特拉斯堡，在法国以及世界各地举办各种培训和示范课程，足迹遍及日本、美国、比利时、西班牙、巴西、德国、墨西哥、荷兰、意大利、乌拉圭等国。

2004年，克里斯托弗·费德尔成立了态度甜点公司；2005年，他与朋友一起收购了斯特拉斯堡的克莱伯酒店、EtC酒店，以及之后的奥贝奈（Obernai）总督酒店。他们将这几家企业重改整合，最终变成了主题糕饼店。克里斯托弗于2009年在斯特拉斯堡开办了克里斯托弗·费德尔工作室——一所面向大众的烘焙学校。另外，他的烘焙学校还开到了巴黎儿童游乐场里，让巴黎人每周都能体验并享受到烘焙课程带给他们的快乐。

在克里斯托弗的职业生涯中，他获得了许多荣誉，特别是获得了艺术和文学勋章（2004年）和得克萨斯州荣誉市民称号（1999年）；1989年，在斯特拉斯堡，他获得了欧洲博览会评审委员团颁发的金牌厨师奖；1991年，获得巴黎最佳甜点师奖；2000年，首次斩获黄金玛丽安奖，被《世界报》评选为“未来五大厨师”之一；2003年，在巴黎举办的法国冰激凌大赛中获得第一名；2005年，《我的100道蛋糕食谱》一书获得最佳烘焙图书奖（从600本图书中选出）；2006年，《烘焙课程》理念及食谱操作步骤集锦被昂古莱姆旅游美食杂志授予创新理念奖；2010年，获得法国国家功勋骑士勋章。

克里斯托弗不仅是一名厨师，也是一位作家，出版了多本著作。通过这些作品，他将自己热爱的甜点艺术与大众分享，他的部分作品被译成多种语言。1999年以来，他一共完成了20余部专业著作，其中有《克里斯托弗的水果蛋糕》《克里斯托弗焗菜》（2001年）、《克里斯托弗的巧克力》（2002年）、《我的100个食谱》（2004年）、《冰激凌和冰激凌甜点》（2005年）、《美味马卡龙》（2009年）、《美味桂皮甜酥饼干》（2010年），还有就是最宝贵的《法式烘焙教科书》系列（2005—2009年）。



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

面团与塔 LES PÂTES ET LES TARTES

12

- 课程1 水油混酥面团 Pâte brisée ~~~~~ 16
实例：李子塔 Tarte aux quetsches
- 课程2 甜沙酥面团 Pâte sablée ~~~~~ 18
实例：橙子塔 Tarte à l'orange
- 课程3 松酥水油面团 Pâte brisée fondante ~~~~~ 22
实例：红浆果开心果塔 Tarte aux fruits rouges pistache
- 课程4 砂粒酥面团 Pâte à crumble ~~~~~ 24
实例：葡萄梨沙酥 Crumble raisins poires
- 课程5 油炸面糊 Pâte à beignet ~~~~~ 26
实例：炸草莓 Beignets de fraise

- 课程6 布列塔尼沙酥面团 Sablé breton ~~~~~ 30
实例：大黄苹果塔 Tarte Tatin pomme rhubarbe
- 课程7 林茨面团 Pâte à Linzer ~~~~~ 34
实例：我的林茨 Mon Linzer
- 课程8 杏仁甜酥面团 Pâte sucrée ~~~~~ 38
实例：柠檬塔 Tarte crème de citron
- 课程9 杏仁桂皮甜酥面团 Pâte sucrée cannelle ~~~~~ 42
实例：甜奶酪塔 Tarte fromage blanc sucré
- 课程10 萨瓦兰面团 Pâte à savarin ~~~~~ 46
实例：玛丽-格兰特 萨瓦兰蛋糕 Savarin Marie-Galante
- 课程11 杏仁巧克力甜酥面团 Pâte sucrée chocolat ~~~~~ 50
实例：巧克力慕斯塔 Tarte mousse chocolat
- 课程12 泡芙面团 Pâte à choux ~~~~~ 54
实例：小泡芙塔 Tarte chouquettes
- 课程13 拉伸面团 Pâte à étirer ~~~~~ 58
实例：朗德苹果馅饼 Tourte landaise

- 课程14 速成层酥面坯 Feuilletage minute ~~~~~ 62
实例：橘子层酥饼 Feuilleté mandarine
- 课程15 黄油酥饼面坯 Kouign amann ~~~~~ 66
- 课程16 巴斯克蛋糕面团 Pâte à gâteau basque ~~~~~ 72
- 课程17 巧克力层酥面坯 Feuilletage chocolat ~~~~~ 78
实例：巧克力千层酥 Mille-Feuille chocolat
- 课程18 油包层酥面坯 Feuilletage inversé ~~~~~ 84
实例：田园塔 Tarte bucolique

奶油甜点 LES CRÈMES

92

- 课程19 法式烤蛋白配搅奶油
Crème Chantilly (meringue française) ~~~~~ 96
- 课程20 焦糖鸡蛋布丁 Crème caramel ~~~~~ 100
- 课程21 阿尔萨斯牛奶蛋黄酱布丁
Crème pâtissière, flan à l'alsacienne ~~~~~ 104