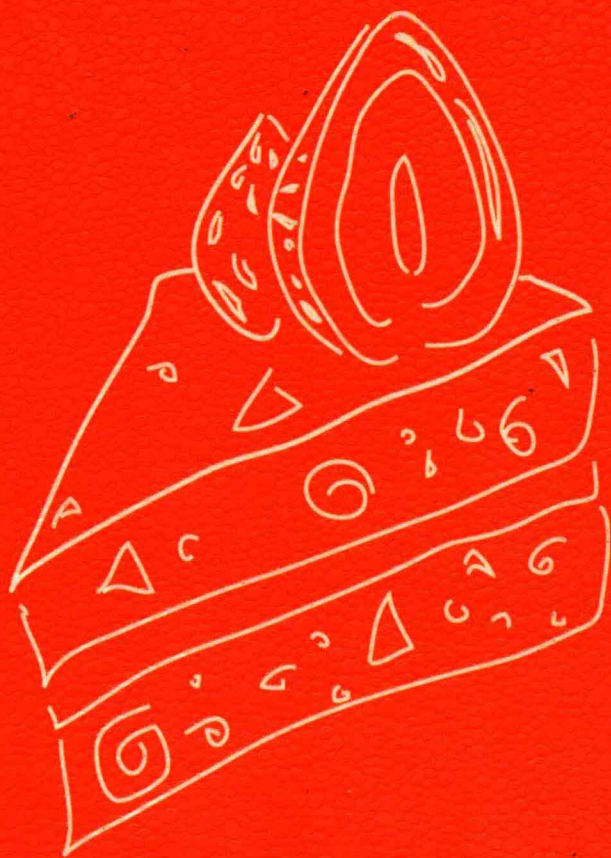




waffleboyTM
窝夫小子

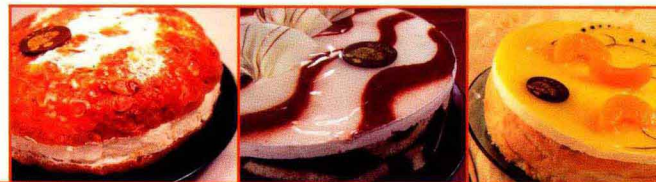


窝夫小子全系列产品典藏集
CAKE FASHION

中国戏剧出版社

waffleboy
窝夫小子

窝夫小子 全系列 产品典藏集



窝夫小子全系列产品典藏集

北京广瑞食品有限公司 主编

中 国 戏 剧 出 版 社 出 版

(北京市海淀区北三环西路大钟寺南村甲81号)

(邮政编码: 100086)

新华书店总店北京发行所 经销
北京东方之彩印刷有限公司 印刷

889x1194毫米 1/24开本 11印张

2004年10月第1版 2004年10月第1次印刷

印数: 1-5000册

ISBN 7-104-01995-2/C·148 定价: 50.00元





蛋糕－西方饮食文化中的璀璨明珠

欧洲蛋糕同东方烹饪一样，在世界上享有很高的声誉。

欧洲是蛋糕的主要发源地，有相当长的历史，并在蛋糕发展中取得了显著的成就。

欧洲蛋糕朝着个性化、多样化的方向发展，品种丰富多彩。同时，蛋糕开始从作坊式的生产步入到现代化的工业生产，并逐渐形成了一个完整和成熟的体系。蛋糕制作不仅是烹饪的组成部分（即餐用面包和点心），而且是独立于西餐烹调之外的一种庞大的食品加工行业，成为西方食品工业的主要支柱之一。

窝夫小子创建于1998年，公司致力于把欧美上千年来形成的蛋糕及文化引入国内，是蛋糕行业中汲取欧、美、日经典流行蛋糕先进技术的领头人。各款经典的蛋糕是集国外民族文化及传统配方研制而成，不同的口味蕴涵着世界各地的文化精髓。公司与欧美同行业人士保持密切联系，学习最新的技术、汲取最新的产品款式，不断推陈出新。

“打个电话，蛋糕免费送到家”是窝夫小子的营销方式；

“一切为了您”是窝夫小子的服务宗旨。

窝夫小子坚持“术业有专攻”：用最好的原料、最好的技术、最好的服务、合理的价格把最好的产品奉献给所有的客户。

在管理上公司自行研制开发了同行业中独一无二的蛋糕管理软件，对生产环节、配送环节、客户服务环节、财务环节均实施实时监控，保证产品和服务质量。

窝夫小子全国首家推出“蛋糕DIY”时尚概念，客户可以通过自己做蛋糕来体验其中乐趣。

公司以先进的经营理念，尽善尽美的服务，坚持现代化的管理模式，在市场竞争中树立深入人心的“窝夫小子”品牌形象，是我们追求的目标。



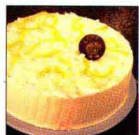
法式蛋糕系列

001 038



日式蛋糕系列

039 066



欧美流行蛋糕系列

067 080



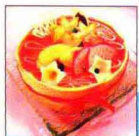
欧美经典蛋糕系列

081 100



烤芝士蛋糕系列

101 111



冻芝士蛋糕系列

112 120



奶油水果蛋糕系列

121 164

订购须知

- 1、本刊蛋糕图片之装饰所用水果将随季节不同略有调整，恕不另行通知；
- 2、1磅供2-6人食用、2磅供4-8人食用、3磅供6-12人食用；
- 3、本刊蛋糕图片因受拍摄光线和印刷影响局部颜色与实物略有不同，蛋糕颜色以实物为准；
- 4、遇有节假日，请您尽量提前预订产品；
- 5、“窝夫小子”蛋糕房保留对本图片集各项内容作及时更正之最终解释权。



巧克力蛋糕系列

165

176



木司蛋糕系列

177

197



冰淇淋蛋糕系列

198

206



派系列

207

228



欧式长条蛋糕系列

229

238



结婚蛋糕系列

239

248



无糖蛋糕系列

249

250



生活迷你装

251

254

FRANCE

美食的“世界之都”

法国是一个具有优秀传统文化的国家，既有悠久的历史，也有灿烂的文化，更是餐饮、美食的“世界之都”。不论是塞纳河畔秀丽的景色，还是西岱岛上古朴的民风，无不散发着浓厚的艺术气息，与这些景观同样驰名世界的，就是法国的传统美食。

法国人对饮食艺术有极高的品味，国内的名菜多不胜数，其中以鹅肝酱、海鲜、蜗牛、乳酪芝士等最为人熟知。法国的餐厅食肆成行成市，丰俭由人，有富丽堂皇的传统法式餐厅，富有地方色彩的餐馆，以及露天咖啡馆、茶室等，选择之多，堪称美食天堂。

请与“窈夫小子”一起感受来自法国的蛋糕风暴！



法式蛋糕

French Cake

“窝夫小子”与法国享有盛誉的著名蛋糕师 Bruno · LEGRAND 一起为中国的消费者带来了传统、经典、浪漫的法式蛋糕。

在法国，蛋糕有着孩子式的天真烂漫，属于地道的童话食物。法式蛋糕的特点是面粉部分通常只有整个蛋糕厚度的五分之一，作用就是托着上面那层厚厚的五分之四的奶油。吃法式蛋糕每次只吃一小块就够了，摆弄盘子、刀叉却要忙活半天。都市里的人并非无所事事的闲人，花费时间去品尝法式蛋糕，更多的是为了体验一种浪漫的情调。

地道的法式蛋糕需要纯正的法国原料：



金万利酒 (Grand Marnier)

金万利是用法国白兰地泡苦橙皮酿制而成的香橙利口酒，有黄色和红色两种。红色更为世人熟悉，它一定要用科涅克白兰地作基酒来酿制。



总统淡奶油 (President UHT whipping cream)

法国进口的总统淡奶油，是从牛奶中提炼出来的纯天然食品，营养价值高，入口即化，但是在操作上不是很好把握，需要有专业的制作水平。在欧美国家淡奶油被广泛的使用，而植脂奶油很少被人用到。



法芙娜巧克力 (Valrhona)

创于1922年的法国“法芙娜”巧克力公司在全球闻名遐迩，目前在法国超过80%的顶级手工巧克力都使用它的巧克力原料为基底，是世界上杰出的厨师和面点师的选择，悠久的历史、精湛的工艺使它的产品遍布世界各地，成为美食家的最爱，它是世界唯一一家以可可豆产地不同而制造不同口味巧克力制品的品牌。



Tenderness cake

柔情蛋糕

含有椰子、朗姆酒奶油、蜂蜜、杏仁等多种口味的这款蛋糕，外加咖啡味的豪华夹心。朗姆酒使椰子和杏仁味后劲十足，表面富有曲线美的巧克力花纹与蛋糕的名称相得益彰。

1960年，一个法国糕点师发明了这款蛋糕，这一年，这个蛋糕师去马提尼克岛渡假，他与一个姑娘相爱了，并在法国举行了婚礼。这个蛋糕也就是在那个可可与白朗姆酒的国度创造出来的。

1 磅 ¥ 60

2 磅 ¥ 110

3 磅 ¥ 160

制作时间
300 分钟最佳食温
10 摄氏度冷冻保存
24 小时

椰丝饼作为整款蛋糕的基座

英国奶油馅



三种巧克力含量不等的巧克力奶油馅料

Antoinette cake

安东尼特蛋糕

巧克力酱下包裹着口感由清淡到浓郁层层深入的巧克力口味馅料，基座是经过精心烤制的蛋糕坯，巧妙结合了口味和质感的夹心蛋糕，不仅味觉上得以满足，更是视觉上的一大享受。

巧克力于1615年传入法国，是由路易十三的王后奥地利的公主安娜介绍到法国的。她先把巧克力带进了凡尔塞宫，继而巧克力变成了一种潮流：在每周一、三、四皇室的聚会上都会出现巧克力。1660年，奥地利的玛丽·德雷斯嫁给了路易十四，人们说她有两个至爱，一个是国王，另一个是巧克力，是她带来了巧克力蛋糕。巧克力有刺激人们性欲的作用，医生认为他可以用来减少压力。

1 磅 ¥ 60

2 磅 ¥ 110

3 磅 ¥ 160



制作时间
300 分钟



最佳食温
10 摄氏度



冷冻保存
24 小时





Carolín coffee cake

卡洛琳咖啡蛋糕

仅仅含有少许咖啡的夹心蛋糕，使得这份质地细致的蛋糕在颜色上看起来相当柔和，面上的泡夫里的果馅香甜，正好和泡夫上巧克力的味道呈现出美味的对比。

卡洛琳咖啡蛋糕于1930年诞生于法国北方，是由里尔的一个糕点师发明的。时至今日，在法国老一辈的糕点师中，她依然保持着一个较高的档次。这款蛋糕让孩子们十分喜欢。

1 磅 ¥ 60

2 磅 ¥ 110

3 磅 ¥ 160



新鲜香浓的果酱夹心，
使这道甜点更具特色

精心调制的咖啡酱



制作时间
300 分钟



最佳食温
10 摄氏度



冷冻保存
24 小时



Pumpkin cake

南瓜蛋糕

产自于美国的南瓜茸，口味纯正，营养丰富，口感极佳，绝非普通南瓜所能比拟。南瓜的清香和木司的清淡巧妙地组合于一体，创造出整款蛋糕独特诱人的口味。

1 磅 ¥ 85

2 磅 ¥ 165

3 磅 ¥ 240

制作时间
300 分钟最佳食温
10 摄氏度冷冻保存
24 小时

新鲜上等的雪橙



进口南瓜茸烤制而成的蛋糕坯



一片片焦糖香蕉相
间于奶油馅料中

Banana cake

香蕉蛋糕

用糖熬煮过的香蕉，味道独特。配上精致的杏仁蛋糕，独特质感的表面，形成了此款蛋糕的诱人之处。



制作时间
300 分钟



最佳食温
10 摄氏度



冷冻保存
12 小时

1 磅 ¥ 60

2 磅 ¥ 110

3 磅 ¥ 160

Normandy chocolate apple cake

诺曼底巧克力苹果蛋糕

1 磅 ¥ 70

2 磅 ¥ 135

3 磅 ¥ 195

制作时间
300 分钟最佳食温
10 摄氏度冷冻保存
24 小时

很典型的夹心蛋糕，由苹果泥和白兰地做成的馅料，使轻软的杏仁蛋糕更可口完美，令人心动不已。这个蛋糕虽然装饰非常现代，但是她的基本配方却非常古老，最初起源于号称苹果和苹果酒之乡的诺曼底。自然的典雅气派及温和的气候，蜿蜒溪流流经的辽阔平原，由一个个长滩形成的曲折海岸线，不修边幅的峭壁，绿油油的山坡，构成了诺曼底的如画风光。鲜制雪糕、干酪、鲜鱼及海鲜等等都是诺曼底的著名美食。其风格甚至深入体现在当地的美食之中：诺曼底黄油、3 2 种奶酪、厚厚的奶油、冈城的特色菜——动物内脏等这些东西本身就堪称得上是文化遗产！



苹果泥和白兰地调制的奶油馅料



Blue coast 蓝色海岸

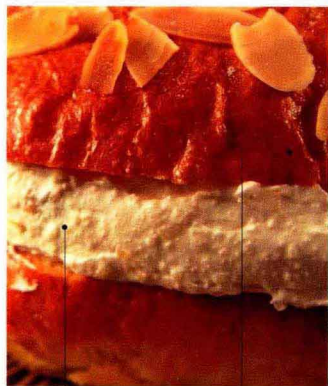
这是法国时下最流行的蛋糕。在法国的很多蛋糕店都可以见到。将香喷喷的法式大面包一分为二，中间夹入由烤过的杏仁碎和鲜奶油调制的馅料，表面铺上经烘烤过的杏仁片，不仅色泽诱人，整个蛋糕的口感也份外独特。

蓝色海岸位于法国南部地中海沿岸，西起土伦，经尼斯、嘎纳和摩纳哥，东到法意边境，以它的灿烂的阳光、蓝色的海岸和宜人的气候著称于世。而 Saint-tropez 是蓝色海岸上一座美丽的海滨胜地，此款蛋糕就诞生在这美丽的地方，因此而得名。

1 磅 ¥ 45

2 磅 ¥ 80

3 磅 ¥ 110



以朗姆酒调味的奶油馅料

精心发酵烤制的面包饼



制作时间
300 分钟



最佳食用
温度



冷冻保存
24 小时



制作时间
300分钟



最佳食温
10摄氏度



冷冻保存
12小时

1 磅 ¥ 70

2 磅 ¥ 135

3 磅 ¥ 195



Pearl jam cake 珍珠果茸夹心蛋糕

所谓夹心蛋糕是一种兼具内在美与外在美的糕点。组织细腻的木司中隐藏着含有各种口味果馅的小泡夫，甜度虽高，但口感不腻，香醇的味道以及散布其中的小泡夫，是这款蛋糕必有的特色。

含有各种口味果馅的小泡夫
被组织细腻的奶油馅料隐藏