

# French Desserts

## 法式 甜点



王森世界名厨学院  
WANGSEN WORLD MASTER CHEF ACADEMY

王 森 / 主编 张婷婷 / 执行主编



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

# French Desserts

## 法式 甜点

王 森 / 主编 张婷婷 / 执行主编

 中国轻工业出版社

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

法式甜点 / 王森主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.5

(王森世界名厨学院)

ISBN 978-7-5184-0773-6

I. ①法… II. ①王… III. ①甜食—制作—法国 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第320364号

责任编辑: 苏 杨

策划编辑: 马 妍 文字编辑: 方朋飞 责任终审: 唐是雯 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: 张 可

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: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年5月第1版第1次印刷

开 本: 889 × 1194 1/16 印张: 9.75

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0773-6 定价: 88.00元

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](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

160650S1X101ZBW

## 目 录

### 理论

常用材料	10
常用工具	13
法式甜点中重要但易被忽视的细节	16

## Contents

### 马蒂厄·布朗丹作品

个人介绍	27
01 菠萝草莓塔	28
02 覆盆子巧克力蛋糕	32
03 覆盆子小马卡龙	37
04 黑加仑蒙布朗	40
05 加勒比蛋糕	45
06 焦糖闪电泡芙	50
07 巧克力扁桃仁酱蛋糕	54
08 巧克力焦糖蛋糕	58
09 巧克力橘子蛋糕	63
10 巧克力榛子蛋糕	67
11 青柠牛奶蛋糕	72
12 香草芒果蛋糕	77
13 香草巧克力塔	81
14 香草闪电泡芙	85
15 紫罗兰黑加仑小马卡龙	88

## 克里斯多夫·雷丁作品

个人介绍	91
01 巧克力塔	92
02 香草奶油塔	96
03 菠萝香草塔	102
04 抹茶歌剧院蛋糕	107
05 芒果覆盆子联盟	113
06 异域风情	117
07 橙香栗子慕斯蛋糕	122
08 红果杏仁夏洛特	126
09 橙子协奏曲	131
10 我的泰坦（苹果焦糖塔）	135
11 千层蛋糕	139
12 大马卡龙	142



# French Desserts

## 法式 甜点

王 森 / 主编 张婷婷 / 执行主编

 中国轻工业出版社

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

法式甜点 / 王森主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.5

(王森世界名厨学院)

ISBN 978-7-5184-0773-6

I. ①法… II. ①王… III. ①甜食—制作—法国 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第320364号

责任编辑: 苏 杨

策划编辑: 马 妍 文字编辑: 方朋飞 责任终审: 唐是雯 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: 张 可

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: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年5月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 9.75

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0773-6 定价: 88.00元

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](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

160650S1X101ZBW

## 走近王森世界名厨学院系列图书

让世界名厨学院系列图书帮助你成为更加专业的匠人。

王森世界名厨学院邀请了国际上最顶尖的甜点、面包、翻糖、拉糖、巧克力工艺等顶级大师前来国内授课，让你不出国门就能在世界大师的课堂里徜徉。虽然你没有时间亲临大师的课堂现场，也不必遗憾，因为世界名厨这一系列的图书将是你最好的选择。

在这套系列图书中，我们不仅还原了大师们的课堂配方，更是总结了大师课堂上所强调的很多细节，注意与掌握这些细节，将会帮助读者从深度和广度上全方位地把握专业知识要领，提高甜点制作的成功率。

本系列图书的内容均来自各位世界级大师多年的教学实践总结，他们也都将自己的独门秘笈毫不吝惜地公之于众，针对学员在实际操作过程中普遍存在的问题以及常犯的错误，温馨地给出了相应的小贴士，让读者在学习的过程中不仅知其然，也能知其所以然。

虽说材料是有限的，但是经过不同的混合调配和组合，呈现的是完全不同的状态和完成度。跟着大师一起学习，不管你是初学者，还是专业人士，都可以从不同的角度汲取所需要的知识。虽然配方变化多端，但是万变不离其宗，你总能从这套丛书中找到一些恒定不变的“真理”。

为了帮助读者更好地了解一些复杂配方的制作，我们还为一些配方专门附送了视频，读者可以通过扫描书中二维码，一目了然地知晓配方的具体制作过程。

希望这套丛书能为广大读者带来切实的帮助。但是，由于编者的能力有限，书中的不足和疏漏之处，恳请读者批评指正。





# 序

## Preface



甜点，似乎已经成了生活中不可缺少的一部分。酥脆的油酥饼底搭配上椰香脆饼，以及芳香的烤椰丝、浓郁的热带水果酱、清新的牛奶慕斯，这么多不同的口感同时在口里绽放，这样的诱惑你能抵挡吗？每一款甜点，都是甜点师创意的呈现。外形、高度、线条，都是影响一款甜点空间设计感的重要因素。当然，口味和色彩的搭配对于一款甜点的成败也起着举足轻重的作用。视觉、嗅觉和味觉的结合，往往让一款甜点给我们带来极大的惊喜。优质的口感取决于优质的材料，只要材料不赖，做出来甜点的味道总不会差到哪里去。

这本书集结了两位国际著名甜点大师的经典作品，他们分别是法国里昂甜点世界杯冠军——马蒂厄·布朗丹（Mathieu Blandin），和史上最年轻的MOF称号获得者——克里斯多夫·雷丁（Christophe Rhedon）。食材就是这么多种，但是经过甜点师的“魔手”，带给我们的总是叹为观止的惊喜。相同食材的不同搭配，两位甜点大师将与你不期而遇。在本书中，我们如数奉献了两位国际甜点大师最近亲临苏州“王森世界名厨学院”授课的原创配方。在书的前半部分，我们将甜点制作过程中常用的材料和工具进行了分类，并且介绍了它们各自的用途。更重要的是，我们将老师上课过程中所讲的一些操作要点和难点都以文字说明配上图片解释的形式整理归纳出来一并呈现给读者，让读者可以图文结合地阅读本书，方便理解与记忆；在实际操作过程中，能够更好地驾驭每一个细节，和老师一同乐在其中。

懂甜点，才懂生活；学做甜点，是为了生活得更美好。就让这一本甜蜜的甜点书带着你在味蕾上起舞吧！

A stylized, handwritten signature in black ink, likely the author's name '王森' (Wang Sen). The signature is fluid and artistic, with long, sweeping strokes.

## 目 录

## Contents

### 理论

常用材料	10
常用工具	13
法式甜点中重要但易被忽视的细节	16

### 马蒂厄·布朗丹作品

个人介绍	27
01 菠萝草莓塔	28
02 覆盆子巧克力蛋糕	32
03 覆盆子小马卡龙	37
04 黑加仑蒙布朗	40
05 加勒比蛋糕	45
06 焦糖闪电泡芙	50
07 巧克力扁桃仁酱蛋糕	54
08 巧克力焦糖蛋糕	58
09 巧克力橘子蛋糕	63
10 巧克力榛子蛋糕	67
11 青柠牛奶蛋糕	72
12 香草芒果蛋糕	77
13 香草巧克力塔	81
14 香草闪电泡芙	85
15 紫罗兰黑加仑小马卡龙	88

## 克里斯多夫·雷丁作品

个人介绍	91
01 巧克力塔	92
02 香草奶油塔	96
03 菠萝香草塔	102
04 抹茶歌剧院蛋糕	107
05 芒果覆盆子联盟	113
06 异域风情	117
07 橙香栗子慕斯蛋糕	122
08 红果杏仁夏洛特	126
09 橙子协奏曲	131
10 我的泰坦（苹果焦糖塔）	135
11 千层蛋糕	139
12 大马卡龙	142





# 理论 Theory



## 常用材料

### 常用的几种香料

香料不仅可以弥补甜点在加工和储藏过程中损失的香味，而且可以产生特殊香味，从而突出甜点的口味。

肉桂有棒状和粉末状两种形态，肉桂棒是由长片桂树皮卷压及晒干而成，肉桂粉是由桂树的干树皮磨成粉末而成。肉桂需密封保存，避免与其他香料或材料一起存放，以免损及风味。肉桂与栗子、巧克力、浸渍水果、焦糖、咖啡、葡萄干等搭配味道更好。

香草有几种物质形态，香草粉和香草精是从香草荚中取得的。香草用在甜点中可以提升口感，香草荚是一种名贵的食材，可重复使用。

肉豆蔻闻起来有一股甜甜的香味，尝起来有一丝淡淡的苦味，能够去除腥味，可以提升整款甜点的醇香风味。

玫瑰香精有一股浓浓的玫瑰味道，用在甜点中可以增强特有的玫瑰口感与风味。



香草荚



桂皮



肉桂粉



肉豆蔻



玫瑰香精

### 巧克力

可可是制作巧克力的主要原料。可可豆在加工过程中会被磨成可可原浆，可可原浆又被加工成两种物质——可可脂和可可固形物（也称可可粉）。这两种原料（即可可脂和可可固形物）是巧克力中不可或缺的两材料。

黑巧克力一般指可可固形物含量介于70%~99%，或者乳质含量不超过12%的巧克力，主要成分是可可粉、可可脂和少量的糖，其硬度较大。

牛奶巧克力至少含有10%的可可浆和12%的乳质，通常比较柔软。

白巧克力是不含可可粉的巧克力，几乎不含可可微粒，只有可可脂和牛奶，整体颜色呈现白色，因此巧克力风味也微乎其微，所以白巧克力通常被用来作为装饰。



白巧克力



黑巧克力



牛奶巧克力

考维曲巧克力可以是黑巧克力，也可以是牛奶巧克力，由于其可可脂含量比较高，融化以后流动性特别强，因此常被用于巧克力淋面中。考维曲巧克力的脂肪含量一般为31%~38%。

## 吉利丁

吉利丁是制作甜点过程中一种常见的材料，可以使食材凝固，加入吉利丁可以使口感具有弹性，常用于慕斯和淋面中。

市面上吉利丁有两种形态：一种是“吉利丁片”，另一种是“吉利丁粉”。两者的成分是一样的，只是几何形态不一样。吉利丁片呈浅黄色，比较通透；吉利丁粉是白色粉末。通常，吉利丁和冷水浸泡的比例是1:5（一般最多不超过1:7）。

吉利丁的主要成分是蛋白质，但又不同于其他的蛋白质。大多数食材中的蛋白质在受热后会彼此连接并凝结，但是吉利丁的化学结构比较特殊，加热后吉利丁会分离，散置于水中。但是由于吉利丁的分子较长，会彼此缠绕在一起，从而使混合液凝结成型，结成固态的胶质。由于吉利丁的增稠效果并不是很强，因此在具体的配方制作过程中，通常还会添加一些淀粉或其他物质来增稠。吉利丁制成的胶质物可以放入冰箱“快速降温”成型，也可以室温慢慢定型，但是放入冰箱快速凝结可以抑制细菌的生长。



吉利丁片



吉利丁粉

## 糖类

白砂糖按照颗粒大小可以分成许多等级，如粗砂糖、一般砂糖、细砂糖、特细砂糖、幼砂糖等。在甜点制作中，通常使用颗粒较细的砂糖，本书所用的都是幼砂糖。

糖粉根据颗粒粗细的不同，同样分为很多等级。糖粉可以用来装饰蛋糕，在蛋糕表面筛一层，外观会更加美观。

艾素糖通常用来制作拉糖工艺，拉糖作品可以用来装饰甜点，拉糖与甜点的结合，也越来越受到甜点师们的喜爱。



幼砂糖



白砂糖



糖粉



绵白糖



艾素糖



## 杏仁

杏仁是甜点中最常用的坚果之一，它有多种不同的形态。可以根据不同需要选用不同形状的杏仁。粉状杏仁适合拌入面糊中；颗粒状的杏仁适合做表面装饰；整颗杏仁可以先放入烤箱烤熟，然后再擀碎使用。



杏仁片



杏仁碎



杏仁粉



杏仁粒

## 几种增加蛋糕香气与口感的酒

在制作甜点的过程中，适当地加入一些洋酒，如君度力娇酒、朗姆酒、樱桃酒等，这不仅可以去掉鸡蛋的腥味，而且会给蛋糕带来全新的风味和高雅的芳香，使整款蛋糕提升一个档次。



君度力娇酒（这是分别从苦橙和甜橙中提取出香料并加工而成的一种利口酒）



朗姆酒（朗姆酒的酒精度为40%~50%，是一种用糖蜜和甘蔗汁制成的蒸馏酒）



樱桃酒（樱桃酒的酒精度不低于7%，是以鲜樱桃或樱桃汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的白兰地）