

世界美食大师丛书

甜品



专业甜品制作的典藏臻品

日本 BOUL'MICH 法式甜品店

(日) 吉田菊次郎 (日) 中西昭生 著

王婷婷 译

 煤炭工业出版社

甜品

(日) 吉田菊次郎 (日) 中西昭生 著
王婷婷 译

煤炭工业出版社
· 北 京 ·

TITLE: [IMAMADENI NAI SWEETS NO HASSOU TO KUMITATE]

BY: [Kikujiro Yoshida, Akio Nakanishi]

Copyright © 2016 Kikujiro Yoshida, Akio Nakanishi

Original Japanese language edition published by Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd., Tokyo through NIPPAN IPS Co., Ltd.

本书由日本株式会社诚文堂新光社授权北京书中缘图书有限公司出品并由煤炭工业出版社在中国范围内独家出版
本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2017-2852

图书在版编目 (CIP) 数据

甜品 / (日) 吉田菊次郎, (日) 中西昭生著; 王婷婷译. -- 北京: 煤炭工业出版社, 2018
ISBN 978-7-5020-6138-8

I. ①甜… II. ①吉… ②中… ③王… III. ①甜食—
制作 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第243736号

甜品



著 者	(日) 吉田菊次郎 (日) 中西昭生	译 者	王婷婷
策划制作	北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)		
总 策 划	陈 庆	策 划	李 伟
责任编辑	马明仁	特约编辑	郭浩亮
设计制作	王 青		

出版发行 煤炭工业出版社 (北京市朝阳区芍药居 35 号 100029)
电 话 010-84657898 (总编室)
010-64018321 (发行部) 010-84657880 (读者服务部)
电子信箱 cciph612@126.com
网 址 www.cciph.com.cn
印 刷 北京画中画印刷有限公司
经 销 全国新华书店

开 本 787mm × 1092mm¹ / 16 印张 12 字数 135 千字
版 次 2018 年 1 月第 1 版 2018 年 1 月第 1 次印刷
社内编号 9018 定价 98.00 元

版权所有 违者必究

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题, 本社负责调换, 电话: 010-84657880



前言

何谓甜品制作？

甜品制作是经过长年发展并不断充实形成的体系，因此有着各种各样的规定以及被称为常识的一些约定俗成的认知。只要实际上手操作一下的话，相信一定有不少人会对此深以为然。

就拿食材与酒的搭配来说，在甜品制作理论中，浆果类与樱桃白兰地比较配，而栗子和葡萄干则与朗姆酒比较配。这些恐怕都是先人们经过不断尝试得出来的组合搭配吧。实际看来，如此搭配确实是非常的和谐。

但是，如能超越这些规定以及约定俗成的认知，便会有意想不到的新发现。而只有在真的陷入困境时，或是将自己逼入绝境时，才能更加深刻地意识到这点。换句话说，如果不逼迫自己，可能就无法与未知的味道相遇了。

举个例子，本人曾连续6年担任料理节目“丘比3分钟烹调”的固定嘉宾，节目中曾制作过“葛根粉丝配豆粉巴伐露”和“芥末慕斯”等甜品，这些正是在苦苦思索之后才想到的。而后者，仅需滴入一滴酱油，食用时便可立即在脑海里浮现出金枪鱼的感觉。

又比如，作为“东日本大震灾复兴支援”的一个环节，为了助遭受毁灭性伤害的乳畜业一臂之力，我们绞尽脑汁，才有了“岩手和牛焦糖挞”这道甜品。如果没有那种绞尽脑汁的努力，想必绝对无法想到还可以将日本和牛作为甜品的材料吧。

正因为经历了这么多的挑战，积累了很丰富的经验，才能在本书中带领各位穿梭于水果、蔬菜、谷物、鱼贝类、饮料的甜品世界，并最终跨越时空到达世界各地，享受一次无国界的世界甜品巡游。

如上所述，除了一些特定的场合之外，甜品制作其实是十分自由的。读者朋友们，不妨偶尔停下脚步，插上翅膀，在甜品的世界里自由翱翔吧。

吉田菊次郎

中西昭生

书中材料的使用说明

- 如无特殊说明，材料表中的砂糖特指白砂糖。使用糖粉的时候会明确表示出来。
- 如果材料表中的 1 个鸡蛋换算为重量，指的是鸡蛋去壳后净重 50g。此外，1 个蛋黄等于 20g，蛋白则为 30g。
- 本书使用黄油一般为无盐黄油。如果没有，亦可以使用含盐黄油。
- 本书中的明胶一般指的是明胶粉。
- 水溶液均用 mL 表示。
- 烤箱需事先预热至指定温度。

目录

Sommaire

- 1 前言
- 2 书中材料的使用说明

001 第一章 水果

- 002 怀石风蒙布朗栗子
- 006 浆果沙司配奶油风味炸啤梨
- 010 白桃鲜奶汤
- 014 秋季热水果奶汁烤菜
- 019 水果方饺派

025 第二章 蔬菜

- 026 有机胡萝卜蛋糕
- 032 绿、白芦笋马卡龙
- 037 豆泥奶白冻
- 042 圆白菜泡芙
- 047 脆生莲藕冻
- 051 冰菜柠奶盏

055 第三章 鱼贝

- 056 海胆巴菲冰淇淋
- 061 多摩川香鱼起司蛋糕
- 067 海带咸奶糖糕
- 070 三陆裙带菜味噌风味蒙特利马尔牛轧糖
- 075 海味烤饼

079 第四章 谷物

- 080 玉米慕斯
- 084 奶汁核桃土豆烤菜
- 088 大米粉煎蛋卷
- 093 夏威夷风味黄油饼
- 097 葛根粉丝配豆粉巴伐露

103 第五章 食材

- 104 赤味噌巴菲冰淇淋
- 109 饺子皮千层酥
- 114 仙台面筋萨瓦林
- 118 和牛核桃焦糖挞
- 123 芥末慕斯配糖水水果

127 第六章 饮料

- 128 福岛名酒萨芭雍
- 132 酒蛋糕
- 136 红酒茄子配蜂蜜慕斯
- 141 啤酒果冻
- 144 黑啤（水果）软糖
- 148 壹岐烧酒酒心糖

153 第七章 构思

- 154 克娄巴特拉（埃及艳后）可能会品尝的玫瑰花瓣巴伐露
 - 158 杨贵妃可能会品尝的荔枝甜品
 - 163 小野小町可能会品尝的蜂蜜甜品
 - 168 织田信长可能会品尝的葡式芝士蛋糕
 - 171 丰臣秀吉可能会品尝的黄金花见甜品
 - 176 德川家康可能会品尝的酒曲面包
 - 180 神武天皇可能会品尝的日本最古老的糖
- 184 后记

第一章

水果
fruit

怀石风蒙布朗栗子

将蒙布朗栗子盛入适当的容器中，即可画风一变成为富有怀石风味的甜品。最后摆盘时再摆上用于制作栗子金团的糖水煮栗子或带皮蜜饯栗子等，更加凸显日本的“栗子文化”，此外，炸面亦可以突出栗子的口感。



{ 材料 6 个 }

蛋白霜

材料

蛋白…………… 1 个 (30g)
砂糖…………… 60g

做法



将蛋白和砂糖一同倒入容器中，隔热水搅拌。注意，最开始不要用力过猛地搅出气泡，只需缓缓将两者混合到一起即可。否则做出的成品质地会不细腻。



待蛋白的温度稍稍升高后，将容器取出，用自动搅拌机打至蛋白尖端直立而不滑落的状态。



用直径 5cm 的圆形模具蘸取少量打好的蛋白，于烤纸上印出模型。



裱花袋装上裱花嘴，将打好的蛋白装入袋中，在烤盘上的圆形印记中转圈挤出 6 个直径 5cm 的漩涡花形。



放入 120℃ 的烤箱中烤 2 小时左右。

栗子奶油

材料

栗子酱…………… 200g
黄油…………… 50g
朗姆酒…………… 30mL
香草精…………… 少量



做法



将栗子酱 (pate de marron) 充分碾匀。



将室温软化的黄油放入栗子酱中，搅拌均匀。



将朗姆酒和香草精倒入其中，搅匀后过筛。

蛋奶沙司

材料

牛奶……………100mL
 蛋黄……………2个(40g)
 砂糖……………20g
 香草精……………少许
 朗姆酒……………5mL

做法



将蛋黄和砂糖倒入碗中，用打蛋器充分搅匀。



锅中热牛奶，将热牛奶一点点倒入1中，然后再将混合液体倒回锅中。



开火，加热至锅中液体浓稠。



关火，将锅端至一边，倒入香草精和朗姆酒，将所有食材搅拌均匀即可。

摆盘

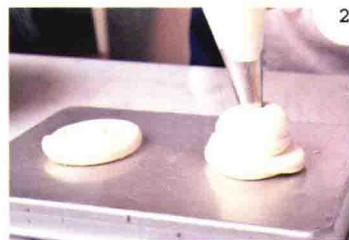
材料

加糖打发的鲜奶油……………适量
 细面……………适量
 糖水煮栗子……………适量
 带皮蜜饯栗子……………适量
 糖粉……………适量

做法



细面下入180℃的热油中炸脆。



烤好的蛋白霜摆好。裱花袋装上裱花嘴，将加糖打发的鲜奶油装入袋中，在蛋白霜上挤出圆顶状。



裱花袋装上蒙布朗栗子专用裱花嘴，将栗子奶油装入袋中，挤在2的上面。



将炸好的细面插入3中，围成一圈。



最上面摆上带皮蜜饯栗子。淋入蛋奶沙司，装饰上糖水煮栗子和炸细面，撒上适量糖粉。如上图一般，配上和式容器，一道怀石风的蒙布朗栗子便大功告成了。

烹制要点及

建议

怀石风蒙布朗栗子

- ◆制作蛋白霜的蛋白与砂糖的配比为 1 : 2。如果砂糖的比例低于此基准，口感会不够。反之则会略感甜腻。
- ◆制作蛋白霜时，需将打好的蛋白放入低温烤箱中慢慢烘干。如果时间过短，没有完全烘干，做出的蛋白霜里面会是黏软的状态，口感不佳。
- ◆不同牌子的栗子酱质地也会有所不同，如果买到的是质地稍黏稠的栗子酱，建议放入适量鲜奶油稀释一下。
- ◆栗子与朗姆酒是绝配。这可以算是烹制法式甜品的常识。
- ◆制作蛋奶沙司的时候，如果加热时间过长，蛋黄可能会凝固成块状，请注意此点。
- ◆炸细面的时候，建议油温 180℃，与炸其他食材的油温相同。



关于怀石风蒙布朗栗子

虽说法国人很喜欢蒙布朗栗子，但其实在日本，蒙布朗栗子亦十分受欢迎，而且更甚于法国。如名所示，此甜品的名字取自欧洲阿尔卑斯山脉的最高峰勃朗峰，在法语中意为“白色的山峰”。勃朗峰与马特峰不同，山顶并不高耸，而是呈连绵的圆顶形状，几乎找不到峰顶。因此，此甜品也仿照勃朗峰的形状，将栗子酱挤成荞麦面的形状，满满地叠在蛋白霜上，并在上面撒上糖粉，代表山顶的积雪。

那么，蒙布朗栗子是何时出现的呢？关于此问题，即使是可信度较高的《拉鲁斯料理百科全书》中亦没有记载。我查阅了许多资料，先是找到了制作蒙布朗栗子必不可少材料——栗子酱的最初记载，见于古斯塔夫·格尔林（G.GARLIN）所著的《近代甜品制作概论》（1889年）。虽说在此之前人们就已经开始制作蜜饯栗子了，但是并没有关于栗子酱的记载。而且

蒙布朗栗子这个名字也是很久之后才出现的，这究竟意味着什么呢？

在制作蜜饯栗子时会剩余很多多余的部分。如果直接丢掉未免有些浪费，不如索性将其碾成泥，然后再用于制作其他的甜品。有人想到了一种可以将其挤在蛋白霜上的圆顶形状的甜品，做好之后发现，这款新甜品形似一座山峰，便又撒了些糖粉当作积雪。于是，便诞生了蒙布朗栗子……所以，我们是否可以做出如下推测：先有的蜜饯栗子，然后作为其剩余材料的二次利用才有了蒙布朗栗子。

顺带一提，在《近代甜品制作概论》之后不久出版的皮埃尔·拉康（Pierre Lacam）的著作中，已有关于蒙布朗栗子的明确记载。此外，几乎与此同时，意大利也出现了类似的甜品。据查，在1900年初期，蒙布朗栗子便已成为颇受人们喜爱的甜品之一。

浆果沙司配奶油风味炸啤梨

看到“炸啤梨”的字样，你一定十分惊讶吧，啤梨也可以用来炸么？其实，通过“炸”这种烹饪方法，可以锁住啤梨的新鲜口感。炸衣使用的是帕马森奶酪。本道甜品中，我们尝试着将啤梨、油炸和奶酪搭配组合到了一起，可以说是一道充满惊喜亦十分美味的甜品。



[材料 4~5 人份]

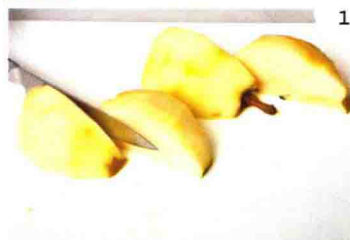
糖水啤梨

材料

啤梨.....3 个
 水.....500mL
 砂糖.....150g
 锡兰肉桂棒.....1 小根
 香草荚.....1/3 根

柠檬皮.....1/2 个
 柠檬汁.....1/2 个
 黑胡椒.....5 粒

做法



啤梨去皮，4 等分切开，去籽。



将除啤梨以外的所有材料投入锅中，将水煮沸。



把处理好的啤梨倒入锅中，待锅再次沸腾时，关火。



用硅油纸将锅盖好，放置 1 晚。

奶酪炸衣

材料

帕马森奶酪.....100mL
 低筋面粉.....100g
 冰水.....160mL
 蛋黄.....1 个 (20g)
 橄榄油.....15mL



做法



将帕马森奶酪和低筋面粉倒入盆中搅匀。



将冰水倒入盆中，充分搅匀直至没有面疙瘩。



将打散的蛋黄和橄榄油倒入盆中，充分搅匀。

覆盆子沙司

材料

- 覆盆子果酱..... 100g
- 砂糖..... 150g
- 蜂蜜..... 25g
- 柠檬汁..... 1/2 小勺
- 薄荷叶（摆盘时用）..... 适量



做法



覆盆子果酱倒入锅中，一边加热一边倒入砂糖搅拌。直至砂糖完全化开。



将蜂蜜、柠檬汁倒入锅中，充分搅匀。



待锅中冒大泡时，关火，将锅端至一边。



将锅浸入盛有冰块的盆中冷却。

摆盘

材料

- 糖粉..... 适量



将搁置1晚的糖水啤梨沥净水分。



裹上奶酪炸衣。



放入180℃的热油中炸熟。



容器中淋入覆盆子果酱，上面摆上炸好的糖水啤梨。



装饰些薄荷叶，最上面撒上少许糖粉。

烹制要点及

建议

浆果沙司配奶油风味炸啤梨

- ◆帕马森奶酪应尽可能选择新鲜一些的。
- ◆如果没有啤梨，也可以使用洋梨或洋梨罐头。
- ◆在使用罐头食材的时候，建议先将其放在厨房用纸上搁置一段时间，以便去除多余汤汁，然后再进行糖水煮制。
- ◆建议选择肉质稍硬的啤梨，这样烹制的时候更便于操作一些。
- ◆能从超市中买到覆盆子果酱当然最好，如果没有，也可以自己将新鲜的覆盆子碾成泥状。
- ◆在制作覆盆子果酱沙司的时候，可依据个人喜好，自行调节蜂蜜和柠檬汁的用量。
- ◆在煮制糖水啤梨的时候，要保证汤汁没过啤梨，因为超出的部分会变色。



关于啤梨和甜品

制作甜品有很多种烹制方法，比如光是加热就有烤、煮、炸等方式。除此之外，还有蒸的方式，不过这种加热方法多见于东方甜品的制作中，在西方很少使用，据我所知，除了意大利布丁之外，好像就没有其他的蒸制甜品了。

这种差异的产生也许跟东西方生活习惯的不同有关吧，而日本受中国文化的影响很深，所以蒸制的甜品种类也相当多，比如大判烧、肉包、蒸羊羹等。在本道甜品中，我们选择了“炸”这种加热方式。

一般来说，入口即化的啤梨和洋梨最为美味。因此，在选择制作方法时，如果用“烤”，果肉中的大部分水分会流失；如果用“煮”，只是原封不动的将其煮熟而已，缺少了些乐趣。因此，我选择了“炸”这种方法，可以将之前和其他食材一起烹制时吸收的美味以及果肉本身的新鲜口感充分锁住。

但是，如果将其直接放入油锅中进行炸制，果肉中的水分接触到热油便会四溅。于是就想到了炸衣。裹上炸衣后，水分与热油便不会直接接触，还能锁住美味，可谓一举两得。足见古人是多么的智慧。

照此方法，大部分的食物都可以用来油炸，这也为我们带来了不同的美味和惊喜。比如油炸冰淇淋，炸衣起的是隔热层的作用，外面热得烫口，而里面却还是冰的，吃起来真是爽。还有一种非油炸的火焰冰淇淋也属于此种类型，做法是用蛋白霜将冰淇淋包起来，然后用喷枪等将表面烤至变色。

虽然啤梨、油炸和奶酪这种搭配组合乍一看有些不太协调，但是希望各位能带着轻松好奇的心情尝试烹制此甜品，相信一定能给你带来惊喜。