



-Kissing me softly-

销魂甜点

【法】崔瓦·德桑妮 (Tatiana Desjardins) / 著 董亚楠 / 译

ET MOURIR DE PLAISIR

100 desserts à tomber

销魂甜点

让你死个愉快的100道甜点

[法] 崔西·德桑妮 著

蒲亚楠 译

Le cours de Pâtisserie de l'Atelier des Chefs © Hachette-Livre (Hachette Pratique) 2013.
Simplified Chinese é dition arranged through YouBook Agency Limited
Le cours de Cuisine de l'Atelier des Chefs © Hachette-Livre (Hachette Pratique) 2011.
Simplified Chinese é dition arranged through YouBook Agency Limited
中文简体字版权 © 2017 海南出版社

版权所有 不得翻印

版权合同登记号：图字：30-2017-026 号

图书在版编目（CIP）数据

销魂甜点 / (法) 崔西·德桑妮著；蒲亚楠译. --

海口：海南出版社，2017.10

ISBN 978-7-5443-7523-8

I. ①销… II. ①崔… ②蒲… III. ①甜食 - 制作

IV. ①TS972.134

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 222224 号

销魂甜点

作 者：(法) 崔西·德桑妮

译 者：蒲亚楠

监 制：冉子健

策划编辑：周 萌 冉子健

责任编辑：孙 芳

责任印制：杨 程

印刷装订：联城印刷（北京）有限公司

读者服务：蔡爱霞 郗亚楠

出版发行：海南出版社

总社地址：海口市金盘开发区建设三横路 2 号 邮编：570216

北京地址：北京市朝阳区红军营南路 15 号瑞普大厦 C 座 1802 室

电 话：0898-66830929 010-64828814-602

投稿邮箱：hnbook@263.net

经 销：全国新华书店经销

出版日期：2017 年 10 月第 1 版 2017 年 10 月第 1 次印刷

开 本：889mm × 1194mm 1/16

印 张：15.5

字 数：250 千

书 号：ISBN 978-7-5443-7523-8

定 价：199.00 元

【版权所有 请勿翻印、转载，违者必究】

如有缺页、破损、倒装等印装质量问题，请寄回本社更换

目 录

contents

前言 / introduction 6

I · 传统甜点 / Classiques 13

- | | | | |
|---------|--|---------|--|
| Page 15 | 香蕉太妃派 Banoffee | Page 35 | 黑巧克力塔 Tarte au chocolat noir |
| Page 16 | 帕芙洛娃蛋糕 Pavlova | Page 36 | 柠檬塔 Tarte au citron |
| Page 19 | 巧克力烈日咖啡 Chocolat-café liégeois | Page 38 | 梨子杏仁酒塔 Tarte amandine aux poires |
| Page 20 | 咸黄油焦糖牛奶巧克力慕斯 Mousse au chocolat au lait et caramel au beurre salé | Page 41 | 樱桃克拉芙缇 Clafoutis aux cerises |
| Page 23 | 焦糖牛奶米布丁 Riz au lait au caramel de L'Ami Jean | Page 42 | 枫丹白露 Fontainebleau |
| Page 24 | 漂浮之岛 Îles flottantes | Page 45 | 经典焦糖布丁 Crème au caramel classique |
| Page 27 | 咖啡达克瓦兹蛋糕 Dacquoise au café, ganache au chocolat et praliné aux noisettes | Page 46 | 金砖蛋糕 Financiers |
| Page 28 | 冰淇淋夹心蛋糕 Vacherin | Page 49 | 玛德琳蛋糕 Madeleines |
| Page 31 | 迷你蒙布朗 Minibouchées mont-blanc | Page 50 | 巧克力豆饼干 Cookies aux pépites de chocolat |
| Page 32 | 翻转苹果派配卡尔瓦多斯酸奶油 Tarte Tatin et crème fraîche au calvados | Page 53 | 花生酱饼干 Cookies au beurre de cacahuètes |
| | | Page 54 | 燕麦饼干 Cookies aux flocons d'avoine |
| | | Page 57 | 香草奶油酥饼 Shortbread thins à la vanille |

II · 巧克力甜点 / Chocolat 59

- | | | | |
|---------|---|---------|--|
| Page 61 | 黑啤酒重巧克力蛋糕 Gâteau intense au chocolat parfumé à la Guinness®, glaçage chocolat et fleur de sel | Page 69 | 士力架蛋糕 Gâteau aux barres chocolatées |
| Page 62 | 马斯卡彭奶酪馅巧克力糖霜蛋糕卷 Gâteau roulé et glaçage au chocolat noir, chantilly au mascarpone | Page 70 | 花生酱奥利奥巧克力塔 Tarte au chocolat, beurre de cacahuètes et biscuits Oreo® |
| Page 65 | 奶油奶酪巧克力蛋糕 L'ultime fudge cake au chocolat, glaçage au cream cheese | Page 73 | 姜汁柚子巧克力蛋糕 Gâteau au chocolat, glaçage au yuzu et au gingembre |
| Page 66 | 黑啤酒巧克力布朗尼 Guinness® brownies | Page 74 | 朗姆酒冰淇淋巧克力太妃派 Banoffee au chocolat, glace rhum-raïsans (sans sorbetière !), sauce fudge au chocolat |

- Page **77** 白脱牛奶巧克力蛋糕 Gâteau au chocolat au lait ribot, sucre brun et fleur de sel
- Page **78** 白味噌巧克力布朗尼 Brownies au shiro miso
- Page **81** 香橙玉米粥巧克力蛋糕
Gâteau de polenta au chocolat et à l'orange
- Page **82** 棉花糖塔 Tarte aux s'mores
- Page **84** 摩卡达克瓦茨蛋糕 Dacquoise au moka
- Page **87** 坚果咖啡巧克力甘纳许免烤蛋糕
Traybake sans cuisson aux figues, dattes et noix de pécan, ganache au chocolat et au café
- Page **88** 咖啡巧克力冰淇淋蛋糕 Gâteau glacé au chocolat et au café, sauce fudge au chocolat
- Page **90** 巧克力国王饼 Galette des rois au chocolat et crème d'amandes à la fève tonka

- Page **93** 洋梨巧克力海绵蛋糕
Génoise chocolat et poire, tout fait maison, pour les meilleurs pâtisseries
- Page **94** 焦糖花生杯子蛋糕 Muffins au chocolat noir, glaçage au cream cheese et cacahuètes caramélisées
- Page **97** 啤酒焦糖巧克力华夫饼 Gaufres au chocolat, crème Chantilly et sauce caramel à la Guinness®
- Page **98** 杏仁巧克力蛋糕 Gâteau au chocolat, aux amandes et à l'huile d'olive
- Page **101** 奥利奥松露球佐摩卡奶昔 Truffles de cookies Oreo® et cream cheese, milk-shake au moka

III · 奶油甜点 / Crèmeux 103

- Page **105** 枫糖白巧克力芝士蛋糕 Cheesecake au chocolat blanc et sirop d'érable au bourbon
- Page **106** 香草米布丁佐白兰地渍李子
Riz au lait à la vanille, pruneaux à l'armagnac
- Page **109** 圣诞金橘甜酒奶冻 Syllabub de Noël, compote de kumquats et d'airelles
- Page **110** 柠檬芝士蛋糕 Cheesecake au citron
- Page **113** 肉桂希腊酸奶 Yaourt grec à la cannelle, coriandre, vergeoise et chocolat
- Page **114** 抹茶提拉米苏 Matchamisù
- Page **117** 意式抹茶奶冻 Panna cotta au thé matcha, sauce au chocolat au lait
- Page **118** 藏红花法式布蕾佐血橙雪酪、榛果饼干 Crème brûlée au safran, sorbet à l'orange sanguine, cookies au beurre noisette
- Page **121** 鲜奶油爱尔兰咖啡 Crèmes Irish coffee
- Page **122** 百香果奶冻 Panna cotta aux fruits de la Passion
- Page **125** 蜂蜜饼干佐柠檬奶霜 Crèmes au citron et biscuits au miel
- Page **127** 焦糖牛奶酱 Caramel au lait (ou confiture de lait pour les Français !)

IV·松软甜点 / *Moelleux* 129

- Page **131** 胡萝卜蛋糕 LE carrot cake
- Page **133** 椰枣焦糖布丁 Pudding caramélisé aux dattes
- Page **134** 开心果酸奶蛋糕 Gâteau au yaourt, miel, eau de rose et pistaches
- Page **137** 核桃咖啡蛋糕 Gâteau au café et aux noix, glaçage à la crème au beurre
- Page **139** 维多利亚海绵蛋糕 Victoria sponge cake
- Page **140** 松子杏仁奶酪 Gâteau aux pignons de pin, amandes, citron et ricotta
- Page **142** 蜂蜜椰枣蛋糕佐威士忌糖霜 Cake aux dattes, bananes et miel, glaçage au whisky
- Page **145** 天使蛋糕 Angel cake
- Page **147** 橙香可丽饼 Crêpes Suzette
- Page **148** 美式松饼 Fluffy pancakes à l'américaine
- Page **151** 威士忌焦糖可颂 Croissants perdus au caramel et au bourbon
- Page **152** 奶油布里欧修
Brioche perdue façon Cyril Lignac
- Page **154** 比利时华夫饼/美式牛奶华夫饼
Gaufres belges / Gaufres au lait ribot à l'américaine
- Page **156** 威士忌果酱吐司面包
Pain perdu à la marmelade et au whisky
- Page **159** 花生酱果冻吐司面包 Pain perdu au beurre de cacahuètes et à la gelée
- Page **160** 三奶蛋糕 Tres leches cake
- Page **163** 迷你焦糖泡芙
Minichoux au caramel à tremper dans leur crème au mascarpone
- Page **165** 精灵蛋糕/红味噌奶油沙司
Fairy cakes / Crème au miso rouge
- Page **166** 白兰地柠檬蛋糕
Gâteau au citron et au cognac

V·水果甜点 / *Fruité* 169

- Page **171** 黑莓苹果蛋糕
Shortcake aux mères et aux pommes
- Page **172** 柑橘蛋糕 Gâteau succulent aux clémentines
- Page **175** 伊顿麦斯 Eton mess à la rose, fraise et rhubarbe rôtie
- Page **177** 芒果百香果帕芙洛娃蛋糕
Pavlova aux fruits de la Passion et à la mangue
- Page **178** 烤苹果酥 Crumble aux pommes, sirop d'érable, lardons caramélisés et crème anglaise au laurier
- Page **181** 蜜桃克拉芙缇&迷迭香牛奶雪酪
Clafoutis aux pêches de vigne, sorbet au lait ribot et sucre au romarin
- Page **182** 柚香姜味提拉米苏 Tiramisu à l'ananas, gingembre et yuzu, crème Chantilly
- Page **185** 苹果塔佐焦糖酱 Tarte pliée aux pommes, sauce épicée au caramel et aux pommes
- Page **186** 草莓西瓜柠檬草汁 Soupe de fraises, pastèque et citronnelle, crème fouettée
- Page **189** 栗子苹果咖啡免烤蛋糕 Gâteau presque

- sans cuisson à la crème de marron, pommes et café
- Page **190** 覆盆子蛋糕卷 Roulé aux framboises
- Page **193** 柠檬蓝莓水果杯 Trifle au citron et aux myrtilles pour les gourmands ultra-paresseux
- Page **194** 香草糖浆鲜草莓 Carpaccio de fraises fraîches et sucre aux herbes aromatiques

- Page **197** 柠檬司康佐柠檬奶油酱
Scones au citron, lait ribot et cassonade, beurre crunchy au citron
- Page **198** 青柠椰子奶冻 Panna cotta à la noix de coco et au citron vert
- Page **201** 西柚蛋黄酱 Curd au pamplemousse

VI·冰凉甜点 / Glacé 203

- Page **205** 冰淇淋反烤水果派 Tatin aux bananes, mangues et dattes, glace à la crème fraîche
- Page **206** 燕麦饼干冰淇淋蛋糕佐奶油焦糖酱
Tarte glacée aux cookies de flocons d'avoine, sauce au butterscotch
- Page **209** 香煎菠萝佐青柠冰淇淋 Ananas poêlé à la vanille, glace au citron vert et à la coriandre
- Page **211** 蜜烤香蕉佐朗姆焦糖酱、巧克力酱
Banana split grillé, sauce au caramel au rhum brun et sauce fudge au chocolat
- Page **212** 柠檬冰盒蛋糕 Ice box cake au citron
- Page **215** 曲型黄油饼干佐橙花酸奶冰淇淋
Biscuits au beurre tordus, yaourt glacé au miel et à la fleur d'oranger
- Page **216** 味噌姜味枫糖椰奶冰淇淋 Glace au miso, coco, sirop d'érable et gingembre
- Page **219** 爆米花冰淇淋佐烟熏巧克力酱
Glace au popcorn et sauce fumée au chocolat
- Page **220** 牛奶麦片冰淇淋
Glace aux céréales et au lait
- Page **223** 面包冰淇淋 Glace au pain brun
- Page **224** 橄榄油冰淇淋 Glace à l'huile d'olive
- Page **227** 洋梨荔枝清酒雪葩
Sorbet de poire et litchi au saké
- Page **228** 佛手柑雪葩 Sorbet à la bergamote
- Page **230** 尼格龙尼雪葩 Sorbet façon Negroni
- Page **233** 薄荷柠檬雪葩佐孜然辣椒巧克力
Sorbet menthe et citron vert, écorce de chocolat au cumin et au piment
- Page **234** 甜椒覆盆子巧克力雪葩 Sorbet aux poivrons rouges et aux framboises, chocolat, miettes de chocolat au poivre de Sarawak et fleur de sel
- Page **236** 荔枝冰沙/西瓜冰沙
Slush au litchi / Slush à la pastèque
- Page **239** 阿芙佳朵冰淇淋 Affogato



-Kissing me softly-

销魂甜点

【法】崔瓦·德桑妮 (Tiphée Dessaigne) / 著 董亚楠 / 译

ET MOURIR DE PLAISIR

100 desserts à tomber



探寻老欧洲甜点精品中的精品

100款老欧洲上流生活秘制甜点食谱，演绎美味经典。
既可作为家庭烘焙的极致趣味，亦可成为惊艳宾客的品位大作，
不只是一本甜点食谱，还是一本生活品位之书。

无需学会全部制作，任意几款，皆会带给你意外快乐！
我们只为一个目的：快乐！为你的家人、朋友和自己！



销魂甜点

让你死一个愉快的100道甜点

[法] 崔西·德桑妮 著

蒲亚楠 译

前言

introduction

在介绍甜点食谱之前，想要提醒读者的是：这本书的书名在一定程度上旨在成为继奈洁拉·劳森《如何成为厨房女神》之后的第二本风靡食谱书（但其实一开始并没有这么想）。奈洁拉书中的愿意当然不是要摧毁几十年来女权运动所取得的进步，把女性绑架回厨房里。然而《销魂甜点》当然也不是安乐死的导游指南。这本书的目的更多的是为了扭转现如今甜点越来越在我们的生活中消失的局面。

马克·吐温曾经写道：“有些人为了身体健康，严格控制自己的饮食（那些被冠上坏名声的吃的、喝的、抽的）。多奇怪啊！这就像是花费了他所有的财富去买了一头再也不会产奶的牛。”

话虽如此，现如今，比起食品，可能是美食书籍更应该包含有关健康的警告以及基于红灯、绿灯和黄灯标准的饮食规则……如果是这样的情况，那这本书就会被贴上一些滑稽可笑的标签，诸如“谨慎使用”或者是“请在成年人的监护下使用本书”。

然而，如果一份食谱只包含有那些甜死你和腻死你的甜品，并且缩短你的寿命，那就不要强迫自己狼吞虎咽地吃了，否则你的心脏、动脉、肝脏还有味蕾都可能会因为摄入过多糖分而不能正常工作了。

作为一个负责任的成年人，我向您保证，这些食谱能让你做得开心，一个礼拜一次，算是合理的频率吧？我为了精挑细选出100道食谱伤透了脑筋，而最终选出来的，想是在我想到甜点时，最常出现在我脑海里的。通常情况下，巧克力是我最常想到的，当然了我也会想到其他的一些甜的充满奶油的甜点。在夏季和秋季，我倾向于水果甜点和冰淇淋。对于周末的餐食以及家庭聚餐，我大多会选择制作传统的法式甜点以及口感松软的蛋糕。虽然有些食材有点不健康，但是多数情况下，我的甜点所包含的食材都是最传统且较容易取得的。

《销魂甜点》是一本快乐并且充满活力的宣言书，而与哀伤、疾病、过度等词无关。死亡是每个人都面临的，不是吗？这是一件我们每个人都会经历的事，不过是过程的长短，那么，何不在期间活得精采呢？或许可以说，我们有办法延长寿命，但是，事实上，这不就是在碰运气？

甜点通常位于许多人能够获得小幸福的榜单首位。虽然不能帮你对抗死亡后啦，但我希望这本书可以给你的生活提供多种可能，从现在开始直至生命的最后一天。

现在，开始动手吧！无论是甜点还是人生。我希望用皮埃尔·德普罗日的这句富含哲理的话启发你做自己的美食，过自己的生活——“在迎接死亡的过程中，幸福地活着！”

崔西·德桑妮

目 录

contents

前言 / introduction 6

I · 传统甜点 / Classiques 13

- | | | | |
|---------|--|---------|--|
| Page 15 | 香蕉太妃派 Banoffee | Page 35 | 黑巧克力塔 Tarte au chocolat noir |
| Page 16 | 帕芙洛娃蛋糕 Pavlova | Page 36 | 柠檬塔 Tarte au citron |
| Page 19 | 巧克力烈日咖啡 Chocolat-café liégeois | Page 38 | 梨子杏仁酒塔 Tarte amandine aux poires |
| Page 20 | 咸黄油焦糖牛奶巧克力慕斯 Mousse au chocolat au lait et caramel au beurre salé | Page 41 | 樱桃克拉芙缇 Clafoutis aux cerises |
| Page 23 | 焦糖牛奶米布丁 Riz au lait au caramel de L'Ami Jean | Page 42 | 枫丹白露 Fontainebleau |
| Page 24 | 漂浮之岛 Îles flottantes | Page 45 | 经典焦糖布丁 Crème au caramel classique |
| Page 27 | 咖啡达克瓦兹蛋糕 Dacquoise au café, ganache au chocolat et praliné aux noisettes | Page 46 | 金砖蛋糕 Financiers |
| Page 28 | 冰淇淋夹心蛋糕 Vacherin | Page 49 | 玛德琳蛋糕 Madeleines |
| Page 31 | 迷你蒙布朗 Minibouchées mont-blanc | Page 50 | 巧克力豆饼干 Cookies aux pépites de chocolat |
| Page 32 | 翻转苹果派配卡尔瓦多斯酸奶油 Tarte Tatin et crème fraîche au calvados | Page 53 | 花生酱饼干 Cookies au beurre de cacahuètes |
| | | Page 54 | 燕麦饼干 Cookies aux flocons d'avoine |
| | | Page 57 | 香草奶油酥饼 Shortbread thins à la vanille |

II · 巧克力甜点 / Chocolat 59

- | | | | |
|---------|---|---------|---|
| Page 61 | 黑啤酒重巧克力蛋糕 Gâteau intense au chocolat parfumé à la Guinness®, glaçage chocolat et fleur de sel | Page 69 | 士力架蛋糕 Gâteau aux barres chocolatées |
| Page 62 | 马斯卡彭奶酪馅巧克力糖霜蛋糕卷 Gâteau roulé et glaçage au chocolat noir, chantilly au mascarpone | Page 70 | 花生酱奥利奥巧克力塔 Tarte au chocolat, beurre de cacahuètes et biscuits Oreo® |
| Page 65 | 奶油奶酪巧克力蛋糕 L'ultime fudge cake au chocolat, glaçage au cream cheese | Page 73 | 姜汁柚子巧克力蛋糕 Gâteau au chocolat, glaçage au yuzu et au gingembre |
| Page 66 | 黑啤酒巧克力布朗尼 Guinness® brownies | Page 74 | 朗姆酒冰淇淋巧克力太妃派 Banoffee au chocolat, glace rhum-raïsans (sans sorbetière!), sauce fudge au chocolat |

- Page **77** 白脱牛奶巧克力蛋糕 Gâteau au chocolat au lait ribot, sucre brun et fleur de sel
- Page **78** 白味噌巧克力布朗尼 Brownies au shiro miso
- Page **81** 香橙玉米粥巧克力蛋糕
Gâteau de polenta au chocolat et à l'orange
- Page **82** 棉花糖塔 Tarte aux s'mores
- Page **84** 摩卡达克瓦茨蛋糕 Dacquoise au moka
- Page **87** 坚果咖啡巧克力甘纳许免烤蛋糕
Traybake sans cuisson aux figues, dattes et noix de pécan, ganache au chocolat et au café
- Page **88** 咖啡巧克力冰淇淋蛋糕 Gâteau glacé au chocolat et au café, sauce fudge au chocolat
- Page **90** 巧克力国王饼 Galette des rois au chocolat et crème d'amandes à la fève tonka

- Page **93** 洋梨巧克力海绵蛋糕
Génoise chocolat et poire, tout fait maison, pour les meilleurs pâtisseries
- Page **94** 焦糖花生杯子蛋糕 Muffins au chocolat noir, glaçage au cream cheese et cacahuètes caramélisées
- Page **97** 啤酒焦糖巧克力华夫饼 Gaufres au chocolat, crème Chantilly et sauce caramel à la Guinness®
- Page **98** 杏仁巧克力蛋糕 Gâteau au chocolat, aux amandes et à l'huile d'olive
- Page **101** 奥利奥松露球佐摩卡奶昔 Truffles de cookies Oreo® et cream cheese, milk-shake au moka

III · 奶油甜点 / Crèmeux 103

- Page **105** 枫糖白巧克力芝士蛋糕 Cheesecake au chocolat blanc et sirop d'érable au bourbon
- Page **106** 香草米布丁佐白兰地渍李子
Riz au lait à la vanille, pruneaux à l'armagnac
- Page **109** 圣诞金橘甜酒奶冻 Syllabub de Noël, compote de kumquats et d'airelles
- Page **110** 柠檬芝士蛋糕 Cheesecake au citron
- Page **113** 肉桂希腊酸奶 Yaourt grec à la cannelle, coriandre, vergeoise et chocolat
- Page **114** 抹茶提拉米苏 Matchamisu
- Page **117** 意式抹茶奶冻 Panna cotta au thé matcha, sauce au chocolat au lait
- Page **118** 藏红花法式布蕾佐血橙雪酪、榛果饼干 Crème brûlée au safran, sorbet à l'orange sanguine, cookies au beurre noisette
- Page **121** 鲜奶油爱尔兰咖啡 Crèmes Irish coffee
- Page **122** 百香果奶冻 Panna cotta aux fruits de la Passion
- Page **125** 蜂蜜饼干佐柠檬奶霜 Crèmes au citron et biscuits au miel
- Page **127** 焦糖牛奶酱 Caramel au lait (ou confiture de lait pour les Français !)

IV·松软甜点 / *Moelleux* 129

- Page **131** 胡萝卜蛋糕 LE carrot cake
- Page **133** 椰枣焦糖布丁 Pudding caramélisé aux dattes
- Page **134** 开心果酸奶蛋糕 Gâteau au yaourt, miel, eau de rose et pistaches
- Page **137** 核桃咖啡蛋糕 Gâteau au café et aux noix, glaçage à la crème au beurre
- Page **139** 维多利亚海绵蛋糕 Victoria sponge cake
- Page **140** 松子杏仁奶酪 Gâteau aux pignons de pin, amandes, citron et ricotta
- Page **142** 蜂蜜椰枣蛋糕佐威士忌糖霜 Cake aux dattes, bananes et miel, glaçage au whisky
- Page **145** 天使蛋糕 Angel cake
- Page **147** 橙香可丽饼 Crêpes Suzette
- Page **148** 美式松饼 Fluffy pancakes à l'américaine
- Page **151** 威士忌焦糖可颂 Croissants perdus au caramel et au bourbon
- Page **152** 奶油布里欧修
Brioche perdue façon Cyril Lignac
- Page **154** 比利时华夫饼/美式牛奶华夫饼
Gaufres belges / Gaufres au lait ribot à l'américaine
- Page **156** 威士忌果酱吐司面包
Pain perdu à la marmelade et au whisky
- Page **159** 花生酱果冻吐司面包 Pain perdu au beurre de cacahuètes et à la gelée
- Page **160** 三奶蛋糕 Tres leches cake
- Page **163** 迷你焦糖泡芙
Minichoux au caramel à tremper dans leur crème au mascarpone
- Page **165** 精灵蛋糕/红味噌奶油沙司
Fairy cakes / Crème au miso rouge
- Page **166** 白兰地柠檬蛋糕
Gâteau au citron et au cognac

V·水果甜点 / *Fruité* 169

- Page **171** 黑莓苹果蛋糕
Shortcake aux mères et aux pommes
- Page **172** 柑橘蛋糕 Gâteau succulent aux clémentines
- Page **175** 伊顿麦斯 Eton mess à la rose, fraise et rhubarbe rôtie
- Page **177** 芒果百香果帕芙洛娃蛋糕
Pavlova aux fruits de la Passion et à la mangue
- Page **178** 烤苹果酥 Crumble aux pommes, sirop d'érable, lardons caramélisés et crème anglaise au laurier
- Page **181** 蜜桃克拉芙缇&迷迭香牛奶雪酪
Clafoutis aux pêches de vigne, sorbet au lait ribot et sucre au romarin
- Page **182** 柚香姜味提拉米苏 Tiramisu à l'ananas, gingembre et yuzu, crème Chantilly
- Page **185** 苹果塔佐焦糖酱 Tarte pliée aux pommes, sauce épice au caramel et aux pommes
- Page **186** 草莓西瓜柠檬草汁 Soupe de fraises, pastèque et citronnelle, crème fouettée
- Page **189** 栗子苹果咖啡免烤蛋糕 Gâteau presque