

法式甜點 完全烘焙指南

極致味蕾 · 視覺饗宴

大山榮藏◎著



糕點是使人幸福的美食！

尤其像藝術品般的法式甜點，更挑動味蕾和視覺感官到極致。

綿密堆疊的口感、精雕細琢的造型、大膽且富創意的色彩，

每嚐一口，都是讚嘆！

本書是日本糕點大師大山榮藏三十年來的經典烘焙之作，

以精美的圖文解說，帶你進入一場感官的奇幻饗宴。



Yoshio Ohsawa

NHK出版

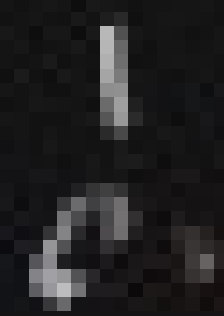
法式甜點 完全烘焙指南

【法文原典】 法國甜點大師 著

ISBN 9787530954221



本書是法國甜點大師精心編撰的烘焙指南，內容詳盡，圖文並茂，是法式甜點愛好者不可缺少的參考書籍。本書共分10章，分別介紹了法式甜點的歷史、法式甜點的製作原理、法式甜點的製作工具、法式甜點的製作步驟、法式甜點的裝飾、法式甜點的保存、法式甜點的銷售、法式甜點的推廣、法式甜點的創新、法式甜點的未來發展等。



TASTE · 賞味01

法式甜點完全烘焙指南

作者／大山榮藏
譯者／夏淑怡
總編輯／蔡麗玲
副總編輯／劉信宏
編輯／方嘉鈴、謝美玲
封面設計／林佩樺
內頁排版／造極
出版者／雅書堂文化事業有限公司
發行者／雅書堂文化事業有限公司
郵撥帳號／18225950 戶名：雅書堂文化事業有限公司
地址／台北縣板橋市板新路206號3樓
電話／(02)8952-4078
傳真／(02)8952-4084
網址／www.elegantbooks.com.tw
電子郵件／elegant.books@msa.hinet.net

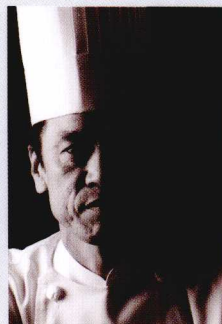
日文原書製作團隊
藝術指導——昭原修三
設計——酒井由加里（昭原design office）
攝影——今清水隆宏
校對——白土章（ケイズoffice）
協力攝影——日高宣博・高木康政・本橋雅人・鷺內宣成・大山悅功・平松早苗
MALMAISON staff——金子沙織・廣川聰美・成瀨英樹・多忠裕・三木宏泰・富澤真人・西原令子
採訪記者——岩上カヲル
編輯——武富葉子・安倍美和子(NHK出版)
協力編輯——伊藤友希子・丸山秀子

MARUMEZON NO YOUNGASHI
Copyright © Eizo Oyama 2008
All rights reserved.
Original Japanese edition published in Japan by Japan Broadcast Publishing Co., Ltd.
Chinese (in complex character) translation rights arranged with Japan Broadcast Publishing Co., Ltd. through Keio Cultural Enterprise Co., Ltd.

總經銷／朝日文化事業有限公司
進退貨地址／235台北縣中和市橋安街15巷1號7樓
電話／Tel：02-2249-7714
傳真／Fax：02-2249-8715
2010年01月初版 定價／380元

星馬地區總代理：諾文文化事業私人有限公司
新加坡／Novum Organum Publishing House (Pte) Ltd.
20 Old Toh Tuck Road, Singapore 597655.
TEL：65-6462-6141 FAX：65-6469-4043
馬來西亞／Novum Organum Publishing House (M) Sdn. Bhd.
No. 8, Jalan 7/118B, Desa Tun Razak, 56000 Kuala Lumpur, Malaysia
TEL：603-9179-6333 FAX：603-9179-6060

版權所有・翻印必究
（未經同意不得將本著作物之任何內容以任何形式使用刊載）
本書如有破損缺頁請寄回本公司更換



關於作者

大山榮藏

一九四九年生於日本埼玉縣。香川營養專門學校畢業後，在該校擔任製糕點助手。曾在六本木的「A.Lecomte」工作兩年，於一九七一年前往法國。在杜爾市（Tours）的「安德烈·伊凱（音譯）」工作後，進入瑞士的柯巴（Coba）製糕點學校就讀。曾在巴黎的「Mauduit」、「Chaton」、「雅典娜廣場飯店（Hotel Plaza Athenee）」學習。回國後，於一九七七年在東京成城開設「莫梅森」。一九九二年在世田谷區松原開了赤堤分店，二〇〇〇年將成城的「莫梅森」搬遷到現在的地點。現今，除了擔任財團法人日本西式糕點協會聯合會常務理事及技術指導部委員長、聖德大學客座教授外，還在烹飪學校等地方努力地培育後進。

國家圖書館出版品預行編目資料

法式甜點完全烘焙指南 / 大山榮藏著.
-- 初版. -- 臺北縣板橋市：雅書堂文化，2010.01
面；公分. -- (Teaste.賞味；1)
ISBN 978-986-6277-04-7(精裝)
1. 點心食譜
427.16 98024599

莫梅森的糕點

大山榮藏





前言

「希望見到顧客喜悅的笑容。」這句話雖說是老掉牙了，但三十年來，我始終秉持著這份心意在製作糕點。

我一直當自己是個做糕點的職工。現在非常流行的法語單字「pâtissier」，原意是「製作麵料的人」，如今已變成糕點師傅的專有名詞了。

兢兢業業地完成工作的糕點師傅，其實是隱身幕後、綠葉型的演員，而擔任主角的通常是品嚐者，說得更明白一點，就是品嚐者的笑容吧！

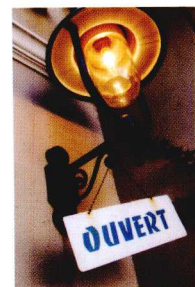
糕點師傅絕不會站上舞台，卻是一直在思考如何創造出精彩的舞台。

本書介紹的是糕點屋所一一精心設計的舞台裝置。瞧，沒有比這更幸福的事了！剛烘焙出來的糕點，將各位演出的舞台裝飾得多麼多彩多姿啊！

希望本書能孕育出許多的笑容。

Yvonne Yamamoto

大山榮藏



Piemontais

3.000
1.000
1.200
100

gianduja
chocolat
crème
sorbet

Rizoles

Pour 50

1) 5 l lait
652 sucre

Faire ébullir
et faire cuire 45 minutes
avec le lait et le sucre

Mélanger en fin de cuisson
10 œufs
1 l $\frac{1}{4}$ crème pâtissière
vanille et pomme

au four $\frac{1}{2}$ heure
Chaud 240°

Crème Caramel

1) 4 l lait
500 gr sucre semoule
faire bouillir le
le sucre ci-dessus
refroidir.

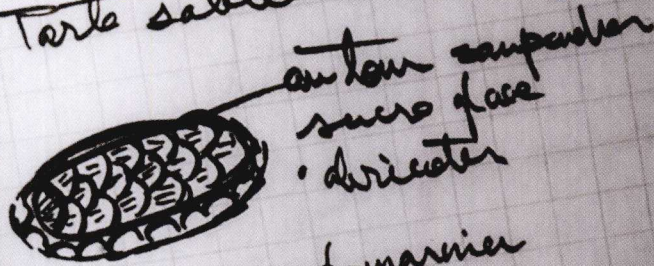
2) dans une terrine
et 16 œufs
légèrement avec

3) Verser le
2 en remuant
et ensuite

Cuire à
bo

jour

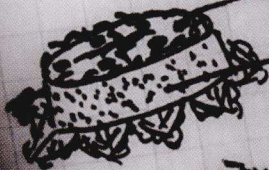
(avec sauce à l'orange)
• Tarte sablée à l'orange



Flambé au grand-marnier

~~crème~~ crème d'amande
pâte à sablée
finir face à l'eau grand-marnier

• gâteau Moka



grand-café liqueur

amande fraîche
grillées

crème au beurre café

(Sirop) sirop à 32°

rhum
essence de café

第一章 彩繪莫梅森三十年的代表性糕點

10	草莓捲	Printemps
14	莫梅森塔	Tarte Malmaison
18	草莓千層派	Mille-feuille
22	楓丹白露	Fontainebleau
26	莫梅森慕斯	Mousse Malmaison
30	迷你花式點心	Petit Four Frais
	香橙泡芙/蒙布朗/雙層巧克力泡芙/無花果塔 經典泡芙/榛果泡芙/劇院蛋糕/天鵝泡芙/草莓塔 卡洛琳巧克力泡芙/奇異果塔/船型栗子塔/覆盆子蛋糕 檸檬蛋糕/雙層咖啡泡芙/船型杏仁塔/花籃泡芙	

第二章 持續製作不斷創新的糕點

44	洋梨夏洛蒂	Charlotte au Poire
48	杏仁派	Amandine
50	劇院蛋糕	Opéra
54	洋梨甜點	Compote de Poire
56	黛麗絲焦糖蛋糕	Délice Caramel
60	蝸牛泡芙	Choux Escargot
62	椰子香蕉蛋糕	Banane Coco
66	栗子巧克力蛋糕	Le Chocolat au Marron
68	古典美人紅茶蛋糕	Thé Citron
70	蓬蓬捏小蛋糕	Pomponnette
72	錫拉丘茲蛋糕	Syracuse
74	巴斯克奶油蛋糕	Gâteau Basque
76	精緻小餅乾	Four Sec
	核桃咖啡酥餅/帕馬森起司餅乾/杏仁權杖餅 紅茶餅乾/椰子酥餅/香橙酥餅/咖啡鑽石餅乾/巧克力鹹酥餅	
80	夾心巧克力糖	Bonbons Chocolats
	榛果巧克力/抹茶巧克力/開心果巧克力 水果雞尾酒巧克力/栗子巧克力/清涼草莓巧克力	

84 冰淇淋與冰沙 Glace et Sorbet

開心果冰淇淋/蘋果冰沙/芒果冰沙
草莓牛奶冰淇淋/牛軋糖鍋

86 祝賀 & 慶祝用的糕點

法國聖誕節樹幹蛋糕/生日蛋糕
情人節蛋糕/萬聖節蛋糕

第三章 反映時代的糕點

92 焦糖南瓜蛋糕 Caramel Potiron

96 協和蛋糕 Concorde

100 大理石蛋糕 Marbre

102 達克瓦茲蕎麥糕 Daquoise au Sarrasin

以 12cm 烤模製作小尺寸的大蛋糕

104 芒果覆盆子蛋糕 Mangue Framboise

106 水果夏洛蒂 Charlotte aux Fruits

107 焦糖巧克力蛋糕 Chocolat Caramel

108 歷經時間的考驗，無論是外觀、內在，不變的糕點也都升級了！

第四章 莫梅森的今日與未來

118 白巧克力禮盒蛋糕 Boîte Blanche

122 栗子巧克力 Marron Chocolat

126 紅橙巧克力慕斯蛋糕 Orange Sanguine Chocolat

130 方形巧克力蛋糕 Carré Chocolat

134 香檳蛋糕 Champagne

138 草莓開心果蛋糕 Fraise Pistache

142 反烤蘋果塔 Tarte Tatin

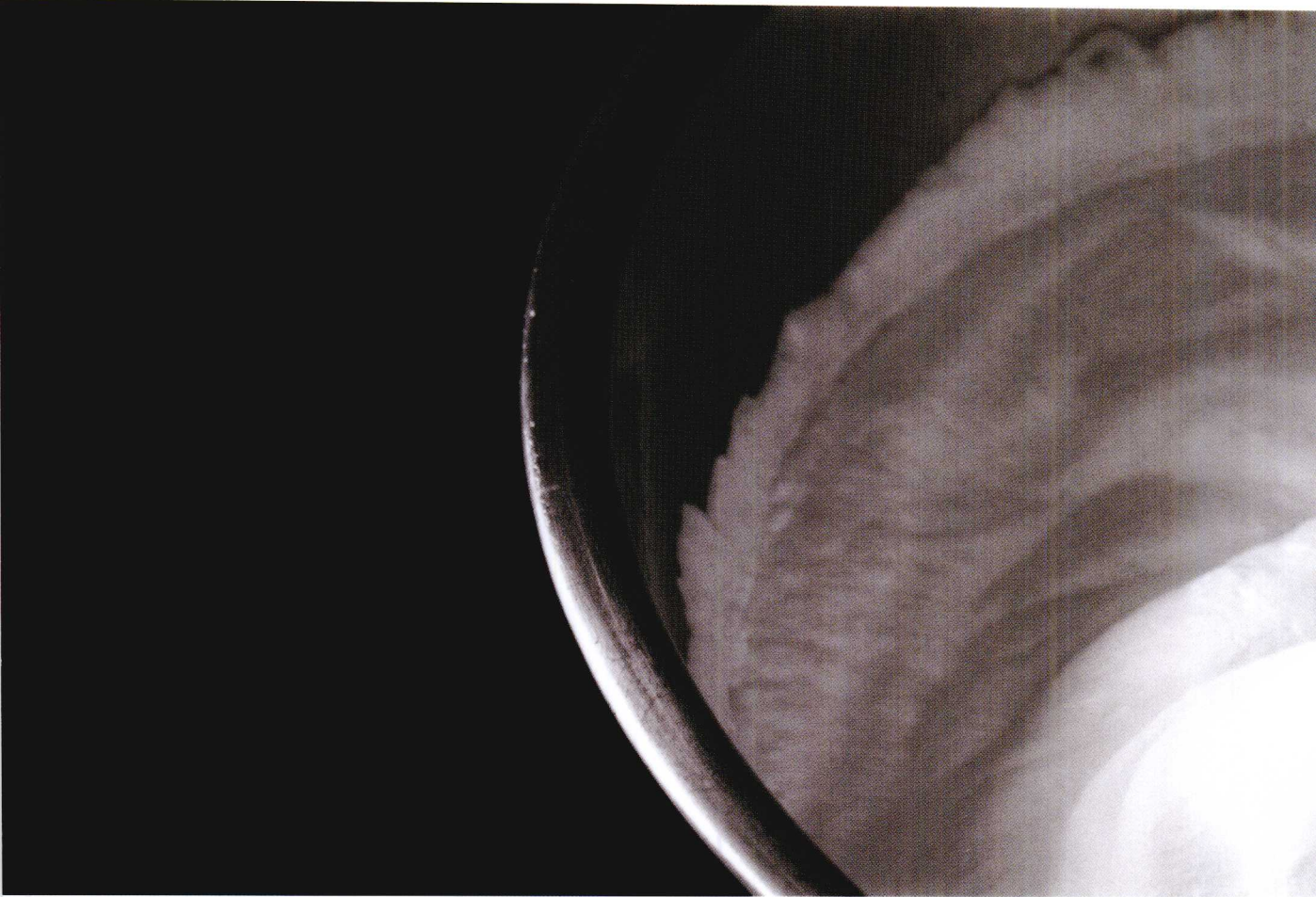
36 大山榮藏訪談 1 當學徒的時候

110 大山榮藏訪談 2 莫梅森三十年

41 大師的頑心 1 以糕點手法製作料理

115 大師的頑心 2 浮世繪風格的富士山

本書使用方法 · 本書所使用的雞蛋尺寸全為 L Size。請依據食譜使用全蛋、蛋白、蛋黃。
· 本書所使用的奶油，皆為無鹽奶油。
· 不同廠牌的烤箱會有不同功能，使用前請先詳細閱讀說明書，正確地操作該機器。
此外，烤製的時間，也可能會隨機種不同而有所不同，請自行加減烤製的時間。



第一章



彩繪莫梅森三十年的代表性糕點

一九七七年，已從法國返回日本的大山師傅，在東京成城學園車站前開了一間小小的法式糕點屋。從那時起，大山師傅在近三十年間，創造出無數令人印象深刻的西式糕點。這些糕點擄獲人心，造成話題，成為時代的先驅……本章中，我們嚴選出六種特別受他的學徒們所推崇的「令人懷念的糕點」，逐一作介紹。



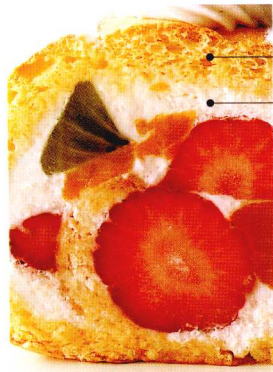
草莓捲 / Printemps



Printemps / 寬8×高7×厚3.5cm(10個)

草莓捲

受到蛋糕也要講求健康、控制甜分的時代風氣所影響，
製作出這款「無論味道、外觀都格外凸顯水果主題的蛋糕捲」——Printemps。
這款於口感細緻的分蛋海綿蛋糕中，裹著色彩鮮豔的水果，
加上爽口的優格鮮奶油所完成的糕點，
如今已理所當然地成為水果蛋糕捲的經典了。



分蛋海綿蛋糕

優格鮮奶油

分蛋海綿蛋糕 (biscuit cuillère)

材料

蛋白 4 個份
砂糖 120g
蛋黃 4 個
低筋麵粉 100g

作法

1 在盆內放入蛋白，加入一大匙砂糖，以打蛋器打發。待打發的泡沫完全變雪白，再加入剩下的砂糖，並打發至硬性發泡（打發至打蛋器舉起來後，蛋白泡沫不會滴下的程度）。

2 將蛋黃加入，輕輕拌勻，再加入過篩的麵粉後，改以橡皮刮刀迅速地拌勻；攪拌時，注意別讓泡沫消失。

3 將作法**2**放入裝有1cm花嘴的擠花袋中，在烤盤上斜擠成長條狀。放入190℃的烤箱中烤約10至12分鐘。

優格鮮奶油

材料

鮮奶油（乳脂成分 45%） 200ml
砂糖 15g
原味優格 100ml

作法

在盆裡放入鮮奶油和砂糖，讓盆底浸於冰水中，一邊用打蛋器打發。接著，加入優格迅速地拌勻。

糖漿

材料

砂糖 40g
水 50ml
黑櫻桃酒或利口酒 15ml

作法

將砂糖與水倒入鍋中，在爐火上攪拌，直到糖水煮滾後，將火關掉。放涼後，加入酒。

► 完成

完成用材料

黃桃（罐裝）、奇異果、草莓、糖粉、鮮奶油、香草葉（cerfeuil）

作法

- 1** 將分蛋海綿蛋糕切成25×36cm。
- 2** 橫排在鋪好的紙上，塗好糖漿後，再整個薄塗一層優格鮮奶油。
- 3** 將整顆草莓排列在最靠近自己的這一側。隔點距離，依序將切成細長形的黃桃、奇異果、草莓等整齊地排成一列。上面再塗層鮮奶油，將水果覆蓋起來。
- 4** 利用紙將它捲成條狀，放入冰箱，使鮮奶油和麵料定型。
- 5** 切成一人份的大小，上面撒些糖粉，以打發的鮮奶油擠花，再裝飾水果和香草葉。

