

金牌主厨的 法式甜点

得奖甜点珍藏秘方大公开

所有食谱均由金牌主厨李依锡亲自示范，详细的图文解说，让你轻松走入法式甜点的世界。



*Mousse, Cakes, Jelly, Pudding, Cookies,
Tarts, Chocolate Desserts...*



- ★ 2007年法国里昂甜点世界杯台湾代表队队长
- ★ 2006年法国巴黎甜点公开赛金牌、拉糖特别奖得主

李依锡 著

*French
Desserts*

台湾朱雀文化事业有限公司授权河南科学技术出版社在中国大陆出版发行本书简体字版。

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字 16-2010-90

图书在版编目 (CIP) 数据

金牌主厨的法式甜点 / 李依锡著 .— 郑州：河南科学技术出版社，2011.1

ISBN 978-7-5349-4741-4

I. ①金… II. ①李… III. ①糕点加工—法国
IV. ① TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第207517号



出版发行：河南科学技术出版社

地址：郑州市经五路 66 号 邮编：450002

电话：(0371) 65737028 65788613

网址：www.hnstp.cn

策划编辑：刘欣

责任编辑：吴闯

责任校对：刘瑞

装帧设计：北京上品分享文化传媒有限公司

印刷：北京瑞禾彩色印刷有限公司

经销：全国新华书店

幅面尺寸：185mm×260mm 印张：8.5 字数：200千字

版次：2011年1月第1版 2011年1月第1次印刷

定价：49.80元




如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系。

金牌主厨的 法式甜点

得奖甜点珍藏秘方大公开

李依锡 著



*French
Desserts*
*Mousse, Cakes, Jelly, Pudding, Cookies,
Tarts, Chocolate Desserts...*

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

Preface

甜点，是一种态度，也是一种生活

何谓法式甜点心？这是个不容易回答的问题，一如回答“什么是法国时装？”任谁也无法给出一个简单又全面的答案。不过，法式蛋糕总是给人一种高贵脱俗的感觉，我想，它肯定是拥有一些优于其他点心的特点吧！

法国，是将甜点创意发挥得淋漓尽致的艺术之国，甜点发展在欧洲各国都占有举足轻重的地位，也代表一个国家的艺术、文化及经济水平已经达到了一定的高度，而法式甜点更是个中翘楚。法式甜点讲究食材、工艺及厨师的创意，每一道传统甜点都有它必须具备的条件，缺一不可。

在饭店里开始甜点学徒工作的我，一直以来对法式点心有一种迷恋，想在传统法式甜点中加入自己的创意，让人们对法式甜点有更多的期待。任何食材在手里都可以成为一种艺术，对法式甜点的一种坚持，更是对自己的一种坚持。相信在这本书里，也能让各位看到我对甜点的坚持。

我到过不少国家，参加过多次大型比赛及受训，让我印象最深刻的，还是由何文熹师傅领队，从巴黎甜点公开赛到里昂世界杯甜点比赛的两次行程，借此亲自到法国品尝甜点。甜点在法国是一种态度，也是一种生活。至少在法国，我是这么领悟的。

我在学校教学或在饭店里工作时，常会听到：“老师！可以给我××××配方吗？”“师傅！可

以教我×××怎么做吗？”那时我总在想：如果有一本书，让他们照着书制作，就能进入法式甜点的世界，那就会有更多的人喜爱法式甜点了。这也是激励我完成这本书的原动力。为了让大家对制作法式甜点更有兴趣，我将本书分成“慕斯”、“蛋糕&布丁”及“饼干&派挞&糖果&巧克力”三大类。其中慕斯类制作比较复杂，而蛋糕、布丁、饼干、派挞和糖果则比较简单，适合法式甜点初入门者。

此外，我在书中还加入了之前参加比赛的获奖作品：2007年法国里昂甜点世界杯作品法朵Passion Fruit Chocolate Mousse（参见第68页），以及2006年法国巴黎甜点公开赛金牌作品香恋Mandarin White Chocolate Mousse（参见第50页），让读者在家也能尝到这些美味的点心。

在本书出版的同时，要感谢提供专业制作场地的大湖巧克力云庄胡凯阁经理，提供专业材料的苗林行、林琼书、阿邦、力瑜郭先生和沈小姐、陈国文经理，嘉崧拉糖专业工具徐世英先生，还有我的好友李允中、蔡凯因、郭晓频，以及蛋糕协会叶会长、林执行长，台北香格里拉远东饭店何文熹师傅、六福皇宫陈清海师傅。也要感谢在香格里拉台南远东饭店最支持我的梁总经理、行政主厨尼可拉斯·布莱恩和点心房等厨房全体同事们。

愿大家一起享受奇妙的法式甜点，让它走入你的生活，美化并融入你所坚持的态度中。


香格里拉台南远东饭店点心房主厨 李依锡

Before the Recipe

阅读本书之前

看了本书中美丽的点心，是不是让你跃跃欲试或想挑战自己，制作更高级的点心呢？而在开始制作之前，希望读者能阅读以下注意事项，它将助你事半功倍。

关于内容

1. 步骤数字上加了一个  图案，表示这个步骤比较复杂，难度较高，在操作过程中需特别注意。
2. 步骤最后一个字后面如有 * 符号，表示在最后的“大厨的秘诀”中有注释内容，可帮助读者理解。
3. 慕斯类的法式甜点做法比较复杂，建议新手可先从本书第二部分蛋糕和布丁，以及第三部分饼干、派挞、糖果和巧克力开始，成功率较高。然后再试着挑战最高难度的慕斯类点心。
4. 慕斯类甜点虽属于不需烘焙的点心，但因慕斯中会夹入蛋糕片、达克瓦兹或饼干等，仍需经过烘焙才能完成，因此在烘焙方式下会有注释说明。
5. 每道点心都附有剖面图，方便读者了解多层次组成的慕斯类和蛋糕类点心的结构，帮助你成功制作。
6. 烘焙时，烤箱必须先用操作温度预热20min（分钟），并记得预热完成要赶紧开始烘焙，避免烤箱内部冷却，失去预热的目的。
7. 每道点心都附有以上下火火力和单一火力烘烤的操作温度，读者可依家中烤箱选择。但各种品牌烤箱功率略有不同，建议读者多操作几次，先熟悉自家的烤箱，增加成功的概率。
8. 本书中的点心为了完美呈现，多在表面加上诸多装饰，读者可选择自己拿手的装饰物，也可以不装饰直接食用，不影响美味。
9. 书中慕斯类点心配方较多，其中如用到锅子，是指需要加热；而用盆子（钢盆），则多以不需加热，仅做搅拌和混合等步骤时使用。
10. 书中慕斯类降温时，可将整个盆以隔冰水降温的方式操作，比自然冷却更省时间。

关于材料和工具

1. 若觉得书中注明的巧克力和饼干类甜点成品数量过多，只想做一半的分量，可将材料直接除以2来制作。
2. 书中介绍了多款慕斯类甜点，使用明胶片的机会较多。泡明胶片最好使用2℃的冰矿泉水，也可以用2℃的冰开水代替。
3. 书中使用的巧克力多为注明可可脂含量百分比的进口巧克力，为使成品更完美，建议读者到烘焙专门店购买。
4. 书中有使用喷枪的地方，读者操作时要格外小心谨慎。
5. 书中使用到了糖度计和均质机这两种一般人较少使用的特殊器具，读者可参考第13页的工具介绍。
6. 书中的模型等工具，多在烘焙材料店即可买到。
7. 书中奶油部分若无特别解释，则以无盐奶油为主，而鲜奶油则为动物性鲜奶油。
8. 书中固体以g（克）、液体以mL（毫升）为单位，当然也可以活用量匙，即1大匙=15g或15mL，1小匙=5g或5mL。
9. 为求视觉上的美观，食谱中的点心会增加装饰，装饰不影响制作点心的成败，读者制作时也可以自由改变装饰。





Contents
目录

认识常见的材料和工具 6

Mousse

慕斯

15

克里斯托 Pear Chocolate Mousse 16

羽绒白天使 Fromage Blanc 20

萝斯雅 Rose Cheese Mousse 24

法式奴加蜜杏慕斯 Honey Mousse with Apricot Jelly 28

覆盆子欧培拉 Raspberry Opera 32

卡玛露 Milk Chocolate Mousse with Mango Jelly 36

艾薇亚朵 Yuzu Hazelnut Mousse 40

玛斯特 Mascarpone Strawberry Jelly Mousse 45

香恋 Mandarin White Chocolate Mousse 50

大厨的基础甜点讲堂 第1课

一定要学会的基础巧克力技巧(融化巧克力+白巧克力喷液DIY) 55

金色仲夏 Mango Cheese Mousse 56

大厨的基础甜点讲堂 第2课

不失败打发蛋白霜(法式蛋白霜DIY+意大利蛋白霜DIY) 61

西森米提雅 Sesame Tira Mousse 62

大厨的基础甜点讲堂 第3课

制作美味的基础蛋糕体(杏仁海绵蛋糕DIY+巧克力杏仁海绵蛋糕DIY) 66

法朵 Passion Fruit Chocolate Mousse 68

大厨的基础甜点讲堂 第4课

巧克力的进阶技巧(大理石调温法+用调温巧克力液灌模) 73

Cake & Pudding

蛋糕&布丁

75

卡比士其 Cottage Cheese Cake 76

半熟乳酪布丁蛋糕 Half-baked Cheese Cake 80

夏日芒果乳酪 Mango Cheese Cake 83

- 提雅乳酪蛋糕 Tiya Cheese Cake 86
 柚香柠檬蛋糕 Yuzu Lemon Cake 88
 古典巧克力蛋糕 Classic Chocolate Cake 90
 纽约巧克力乳酪蛋糕 New York Chocolate Cake 92
 岩浆巧克力蛋糕 Fontaine Chocolate Cake 94
 法式可可布蕾 Chocolate Cream Brulee 96
 红酒芦荟冻 Red Wine Aloe Jelly 98

Cookie & Pie & Tart & Candy & Chocolate

饼干 & 派挞 & 糖果 & 巧克力

101

- 休可玛 Chocolate Financier 102
 巧克力马卡龙 Chocolate Macaron 104
 可丽露 Cannelé de Bordeaux 106
 巧克力玛德蕾尼 Chocolate Madeleine 108
 榛果达克瓦兹 Hazelnut Dacquoise 111
 罂粟子巧克力拇指饼干
 Poppy Seed Chocolate Thumb Cookies 114
 法式巧克力奴加糖 Valrhona Chocolate Caramel Nougat 116
 法式覆盆子棉花糖 Raspberry Marshmallow 118
 法式百香水果软糖 Passion Fruit Soft Sweets 120
 香橙百香果挞 Mandarin Passion Fruit Tart 122
 法式咸派 Quiche 125
 樱桃酒巧克力 Krisch Chocolate 128
 生姜巧克力 Ginger Chocolate 130



认识常见的材料和工具

酒类

1 法国君度Cointreau Liqueur 40%香橙酒

白柑橘香橙酒又称康图酒，香味来自于苦橙果皮和甜橙皮，可用于制作点心。

2 马里布椰子朗姆酒 Malibu Caribbean Coconut

在朗姆酒中加入了椰子的香味，可用于调酒和制作点心。

3 法国君度Cointreau Liqueur 60%橙皮酒

酒精浓度60%，属香甜酒中的极品，可用于调酒、制作点心或巧克力馅料。

4 白兰地酒

入口香醇且带有香气的白兰地酒，用特有的金香葡萄酒制成，可用于点心馅料或调酒。

5 日本Dover生姜利口酒

生姜口味的利口酒，可用于制作点心或调酒。

6 荔枝酒Dita Lychee

透明的香甜酒，带有原汁原味的荔枝酸甜味和水果香气，可用于制作点心馅或调酒。

7 法国樱桃白兰地酒 Kirsch Sieux Cherry

樱桃水果味的白兰地酒，可用于制作巧克力或点心馅。

8 法国君度Cointreau覆盆子酒

覆盆子口味的香甜酒，带点清新的自然水果酸甜味，是制作点心馅的好材料。

9 卡鲁哇Kahlua咖啡香甜酒

带有咖啡香气，口感微甜的咖啡香甜酒，多用于制作提拉米苏或各类点心的馅料。



奶类制品

1 Elle&Vire鲜奶油

属于法国元老级品牌的鲜奶油，品质优质的乳制品，可用于制作甜点。

2 伊斯尼 (Isigny) 鲜奶油

法国出产的鲜奶油，质感细腻，气味自然，口感柔顺，是制作点心不可少的材料。

3 原味酸奶

不含甜味的酸奶，因不加糖，可用于制作甜点。

4 法国新鲜白乳酪

来自法国且质地柔软的新鲜乳酪，味道香浓，通常用于制作点心馅，需放入冰箱保存。



5 意大利马斯卡邦乳酪 (Mascarpone Cheese)

原产自意大利，未经成熟过程或酝酿的新鲜乳酪，呈微白黄色，味道香醇，是制作提拉米苏的主料。

6 金桶无盐奶油 (Golden Churn Butter)

来自新西兰的无盐奶油，味道更香、更浓纯，质地非常滑润，易拌和。

7 伊斯尼 (Isigny) 无盐奶油

来自法国的顶级无盐奶油，味道清香，油味不浓重。

8 Elle&Vire无盐奶油

不含盐分的奶油，一般制作甜点时，若未特别说明，多使用无盐奶油，味道较清香，油味不浓重。

制作点心之前，先了解材料和工具的特性、用途，可以帮助你正确运用材料和工具，减少失败的概率。



9 美国Pauly奶油乳酪

新鲜的奶油乳酪，多用于制作高级西点，可制作慕斯、乳酪蛋糕或点心馅。

10 奶粉

呈干燥的颗粒状，可制作蛋糕或其他点心。需放在干燥处保存，避免遇水变质。

11 澳洲Lactose奶油乳酪

澳洲品牌的新鲜奶油乳酪，质地柔软，可制作慕斯、冰激凌、乳酪蛋糕或点心馅。

粉·糖·盐·蛋类

1 小苏打粉

细白粉末，遇水、热和其他酸性物质，中和后可释放出二氧化碳，用于蛋糕或小西点中，尤其是巧克力点心中可中和酸碱，使成品颜色较深。

2 高筋面粉

高筋面粉又叫面包粉，也常用于操作过程中防手黏的手粉。

3 格斯粉

格斯粉又称卡士达预拌粉或克林姆粉，只要加入水和牛奶等液体拌匀，即成液体馅料，使用很方便。

4 低筋面粉

筋性比高筋面粉和中筋面粉低，捏在手中松开后容易成团，常用于制作蛋糕和饼干等。

5 干燥蛋白粉

可代替新鲜鸡蛋的蛋白，直接放入面糊或面团中使用，具有较强的凝胶性和高起泡性，适用于马卡龙等蛋白饼产品中。

6 玉米淀粉

玉米淀粉又叫玉米粉，具有和土豆淀粉类似的凝胶作用，多用于制作蛋糕和挞派馅。

7 可可脂色素粉红色

调整色度使用的植物性可可脂色素粉，呈亮红色粉状。

8 可可脂色素粉白色

植物性可可脂色素粉，呈白色粉状。

9 可可脂色素粉绿色

植物性可可脂色素粉，呈绿色粉状。

10 可可脂色素粉鲜红色

植物性可可脂色素粉，呈鲜红色粉状。

11 可可脂色素粉银色

植物性可可脂色素粉，呈银色粉状。

12 可可脂色素粉金色

植物性可可脂色素粉，呈金色粉状。

13 可可脂色素粉棕色

植物性可可脂色素粉，呈棕色粉状。





14 枫糖粉

粉粒状的枫糖，味道较淡，可用于制作甜点或是加入红茶中调味。

15 蛋

制作蛋糕、慕斯和饼干时，通常会使用全蛋、蛋白或蛋黄。全蛋多制作海绵蛋糕，蛋白可制作天使蛋糕和蛋白霜，蛋黄可使面糊质地更光滑柔软，是不可或缺的材料。

16 日本上白糖

日本产等级最高的白糖，呈白色的结晶粒，含水量高，质地比较湿润，具有保湿性。多用于制作点心和面包，使点心易于上色。

17 海藻糖

呈白色结晶状，甜度低，不腻口；甜度约为一般砂糖的40%~45%，价格较高。

18 玫瑰岩盐

海盐，非人工精制的盐，外表呈玫瑰色泽，具

有独特的甘甜味，多用于调味。

19 蜂蜜丁

颗粒状的蜂蜜，可加入面包、吐司或其他点心中，不仅味道香，还带有特殊口感。

20 糖粉

在磨细的白砂糖里加入玉米淀粉，以防止糖因潮湿而结成颗粒。使用前先过筛，多用于蛋糕表面的装饰。

21 二砂糖

黄糖，经常使用的糖类，在白砂糖中加入少量深褐色的焦糖。当点心需加入特殊风味且无色泽影响时使用。

22 细砂糖

白色细颗粒状的糖，最常用到的糖类。因颗粒细，加入面糊中易于搅拌溶化，而且乳化作用佳，可产生均匀的气孔，所以多用于制作点心。

坚果类

1 榛果仁

烤后味香且酥脆，可加入面团制成饼干，以增加口感，也可做表面装饰。

2 杏仁碎

杏仁切成片或碎粒，烤熟后，可做饼干或点心的配料或表面装饰。

3 开心果

含有丰富的油脂，营养丰富，味道芳香可口，多用于制作饼干。

4 罂粟子

香料的一种，可揉入饼干、吐司面团或蛋糕面糊中，以增加香气。

5 夏威夷果

含有丰富的油脂，营养丰富，味道芳香可口，多用于制作饼干。

6 核桃

烘烤后，可整颗或切碎加入饼干面团或蛋糕面糊中，以增加香气并丰富口感。

7 八角

具有特殊的香气，少量使用，搭配巧克力，会有意想不到的风味。

8 腰果

常用的坚果类食材，可加入面团制成饼干，以增加口感和嚼劲，也可加入慕斯的蛋糕体中。



果泥类

1 芒果果泥

香醇且浓度高，味酸甜，可用于制作点心馅、水果口味的点心或冰激凌。

2 橘子果泥

香醇且浓度高，酸味较重，可用于制作点心馅、水果口味的点心或冰激凌。

3 覆盆子果泥

香醇且浓度高，酸味较重，可用于制作点心馅、水果口味的点心或冰激凌。

4 百香果果泥

香醇且浓度高，味酸甜，可用于制作点心馅、水果口味的点心或冰激凌。

5 杏果泥

香醇且浓度高，味酸甜，可用于制作点心馅、水果口味的点心或冰激凌。

6 香蕉果泥

香醇且浓度高，具有天然的香蕉香气，可用于制作点心馅、水果口味的点心或冰激凌。



巧克力类

1 法国法芙娜70%Guanaja巧克力

使用100%纯正可可油，加入砂糖、鲜奶油粉和天然香草制成。70%是指可可脂占的比例，越高越纯。口感不甜，微酸。

2 法国法芙娜55%Equatoriale Noire苦甜巧克力

55%是指可可脂占的比例，越高越纯。口感不甜，稍带苦味。

3 法国法芙娜66%Caraibe巧克力

66%是指可可脂占的比例，越高越纯。口感略苦且偏酸的巧克力。

4 法国法芙娜40%Jivara lactee牛奶巧克力

可可脂含量45%以上，又称黑巧克力，但不一定可可脂比例越高，颜色越黑。牛奶巧克力是添加奶粉或炼乳制成的巧克力。

5 比利时Callebaut70%黑巧克力

比利时品牌巧克力，可可脂含量高达70%的黑巧克力。

6 比利时Callebaut 33.5%Milk牛奶巧克力

比利时品牌巧克力，添加奶粉或炼乳制成的巧克力。

7 比利时Callebaut白巧克力

比利时品牌白巧克力。未使用可可豆，而用可可脂或可可油、香料、牛奶和糖调味而成，所以呈白色。

8 比利时Belcolade纽扣形巧克力 80%黑巧克力

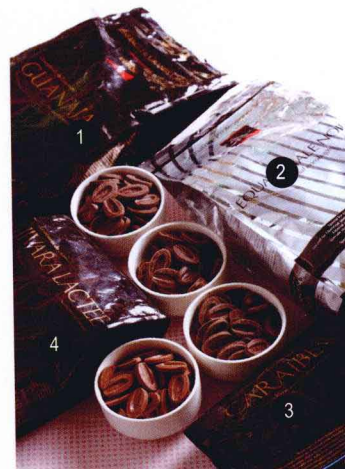
常见的烘焙材料，可可脂含量为80%，呈钱币形，可用于制作点心馅或加入面糊中。

9 比利时Belcolade纽扣形巧克力 36%巧克力

常见的烘焙材料，可可脂含量为36%，呈钱币形，可用于制作点心馅或加入面糊中。

10 比利时Belcolade纽扣形巧克力 Milk35%巧克力

常见的烘焙材料，可可脂含量为35%，呈钱币形，可用于制作点心馅或加入面糊中。





11 瑞士Carma 50%黑巧克力
瑞士品牌巧克力，可可脂含量达50%的黑巧克力，可用于制作点心馅或加入面糊中。



15 意大利最高等级Amedei乔欧75%可可砖
来自意大利，纯度75%的可可砖，切碎后隔水加热至熔化，用于制作点心馅或加入面糊中。



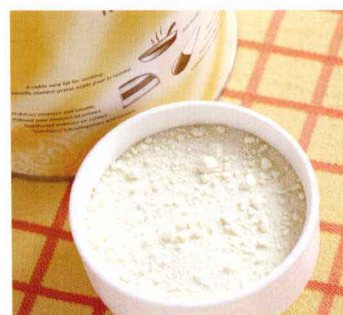
12 瑞士Carma Milk33%巧克力
瑞士品牌巧克力，可可脂含量达35%的巧克力，可用于制作点心馅或加入面糊中。



16 非洲加纳可可豆 100% Cocoa Butter 可可脂
呈淡黄色、粒状的可可脂，是从可可豆中提取出来的可食用植物性脂肪，多用于制作巧克力糖果和点心。



13 法国米歇尔小豆粒形 Michel Cluizel 82%巧克力
来自法国，可可脂含量为82%的小豆粒形状巧克力，可制成点心的馅或加入面糊中。



17 比利时Callebaut Mycryo可可脂粉
呈淡黄色、粉状的可可脂，是从可可豆中提取出来的可食用植物性脂肪，多用于制作巧克力糖果和点心。



14 意大利最高等级Amedei 乔欧70%可可砖
来自意大利，可可脂含量为70%的可可砖，切碎后隔水加热至熔化，用于制作点心馅或加入面糊中使用。

其他材料

1 软糖果胶

软糖果胶又叫软糖胶，是一种黄色果胶粉，呈粉状。

2 葡萄糖浆

葡萄糖浆可防止结晶和增加成品透明度。

3 明胶片

由动物胶质或藻类中提炼出的物质制成，需用冰水泡软后才可使用，多用于制作慕斯、果冻、布丁或其他需凝固的点心。

4 塔塔粉

可用于中和糖浆和蛋白的碱性，在打发蛋白时加入塔塔粉，能增强其韧性。

5 泡打粉

白色的细粉末，属于一种膨大剂，加入面糊或面团中，可使其膨胀，让蛋糕有弹性，组织更细密。

6 煮式卡士达粉

煮式卡士达粉就是热拌卡士达粉，不同于一般卡士达粉，加入水搅匀即成馅。它需将水加热煮沸，才能拌匀制成馅料。

7 黑芝麻酱

用熟黑芝麻加糖制作而成的酱料，可做成点心馅或蘸面包食用。



刀·搅拌·盆类

1 刷子

专门用于涂刷液体材料，如糖水、果酱和馅料等，用刷子能刷得比较均匀，也可增加点心表面的光泽和口感。用后洗净，放在阴凉通风处晾干即可。

2 打蛋器

手动式打蛋器和搅拌器，是制作点心不可或缺的工具。通常用于搅拌蛋白霜、液体鲜奶油和蛋黄等。

3 抹刀

可将奶油馅等馅料均匀地抹在蛋糕体上。另外，因刀身平且直，也可用来铲起蛋糕块或慕斯块，避免破坏成品外观。

4 长柄橡胶刮刀

橡胶材质的长柄刮刀，具有弹性好且易操作的特点，便于清洗和收纳。通常用于拌和与切的动作。

5 巧克力搅拌匙

专门用于搅拌熔化的巧克力液，塑料制品，易于清洗和收纳。

6 蛋糕锯齿刀

有长长的锯齿形刀刃，专门用来切蛋糕。用它切蛋糕体，蛋糕的剖面才会整齐漂亮。



7 电动搅拌器

电动打蛋器与搅拌器，分为直立式和手提式两种，是制作点心不可或缺的工具。用于打蛋白霜或大量材料时，可让搅拌更省力。

8 搅拌缸

电动搅拌器所附的搅拌钢盆，以直立式搅拌器而言，搅拌缸的高度需配合机器的高度，使用后洗净晾干即可。

9 钢盆

建议准备数个不同尺寸的钢盆，方便盛装各种分量的材料，使用后洗净晾干即可。

10 搅拌刀

电动搅拌器所附的搅拌刀，有塑料和不锈钢材质的，形状有网状和桨状的区别，多用于搅拌蛋和奶油等。



模型类

1 糕模（长条模）

糕模是有底非空心的模型，是专门用于制作长条蛋糕的模型，使用后洗净晾干即可。



2 圆形慕斯框

最常使用的圆形空心慕斯框，有各种尺寸，使用后洗净晾干即可。

3 心形慕斯框

变化款的心形空心慕斯框，使用后洗净晾干即可。

4 长方形慕斯框

长方形的空心慕斯框，有各种尺寸，使用后洗净晾干即可。

5 圆蛋糕模

有底，是专门用于制作传统圆形蛋糕的模型，有各种尺寸，使用后洗净晾干即可。

6 树脂小深圆软模

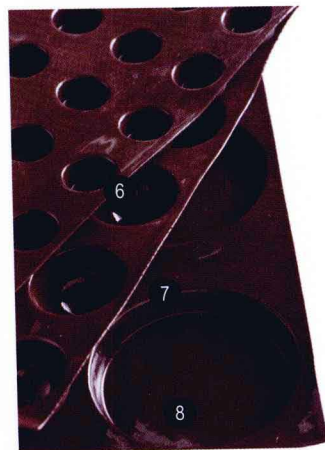
树脂材质，具有深度的小圆软模，可制作小圆蛋糕或饼干。

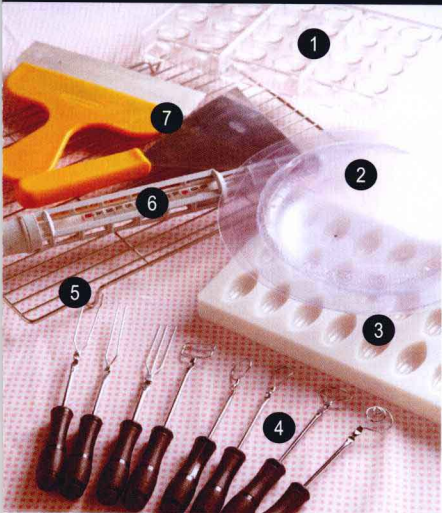
7 树脂中圆软模

树脂材质，具有深度的中圆软模，可制作稍大一点的圆蛋糕或饼干。

8 树脂大浅圆模

树脂材质，深度较浅的大圆软模，可制作稍大一点的圆蛋糕等。





其他工具

1 巧克力小型模

透明塑料材质的巧克力模型，只要灌入巧克力液，待其变硬后取出即可。

2 巧克力大型模

尺寸较大的树脂半圆模，可用于制作巧克力或慕斯蛋糕，也可将两个半圆模合成一个圆模。

3 玛德蕾尼模型

专门用于制作玛德蕾尼小点心的模型，呈贝壳形状，可倒入面糊，同时制作多个成品。

4 巧克力刮花装饰工具

不同尺寸和形状的工具，可在巧克力点心上画出各种不同的线条或图案。

5 巧克力网架

用于放置刚完成的巧克力制品，使外表的巧克力液能顺利滴下，让其外观美丽且不黏手。

6 温度计

耐热，用于测量液体、果泥、巧克力液或面团等的温度，因制作某些点心需确切掌握温度，是烘焙点心必备的工具之一。

7 方形和三角形刮刀

不锈钢材质的刮刀，形状略有不同，通常用于拌面糊或切割面团，还能刮净钢盆上的材料。

8 漏斗

巧克力液等液体材料可用漏斗倒入其他材料或模型中，防止液体流到工作台上，保持工作台的整洁；也可协助面糊过筛。

9 刮板

一体成形的塑料刮板，拿握方便，便于操作。

10 小浅盆

盆缘较浅、开口较大的钢盆，可准备多种尺寸，依材料的量选择使用，用后洗净晾干即可。

11 过滤网

根据网眼大小，分为筛液体和粉类的工具，用于筛面粉或分离固、液体非常方便。

12 量杯

用来测量液体，多为透明玻璃或半透明塑料材质，杯上刻有详细的刻度，是量取材料的工具之一。

13 煮锅

有单柄和双柄两种，多用于煮液体材料。可选择较深的煮锅，避免加热过程中液体溅出。

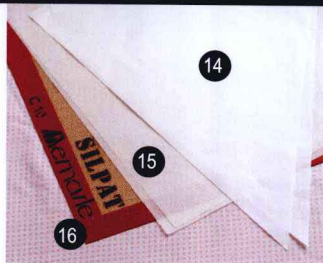


14 喷枪

将巧克力液等液体装入喷枪中，可直接喷在蛋糕体上，使液体能均匀覆盖蛋糕体，让成品外观更漂亮。也可用来喷火，形成法式烤布丁上的焦糖。

15 糖度计

糖度计又叫光谱测糖器，专门用于测定馅料、巧克力液、酒类或其他液体实际的糖浓度，即含糖量。



14 花三角纸

专门用于盛装馅料、奶油霜和蛋白霜等，搭配挤花嘴，可挤出不同的形状。

15 易脱模烤盘纸

多铺在烤盘上或模型内，可避免面糊、蛋糕体或饼干等沾黏在烤盘上，轻松就能脱膜，取出漂亮的点心。用后即可丢弃。

16 树脂烤垫

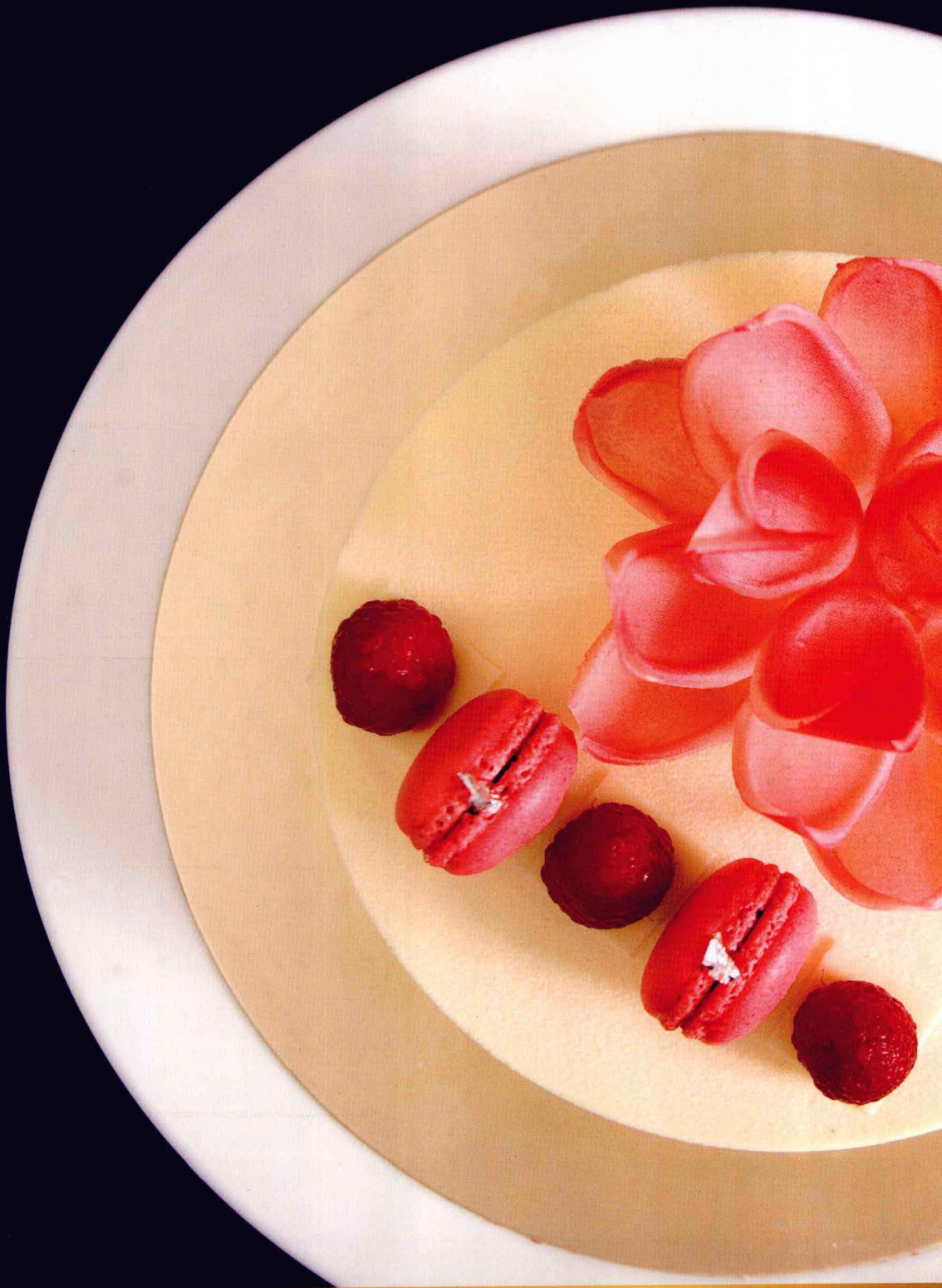
防沾黏且耐高温，可用清水清洗且能重复使用的烤盘垫，除具有烤盘纸的功能外，还可放在工作台上操作，避免弄脏桌面。



17 均质机 (手持食物调理搅拌器)

使用均质机乳化液体材料，可使液体乳化得更均匀细致。乳化巧克力和慕斯馅时，可避免拌入过多的空气，导致组织过于蓬松、气孔太大而影响口感，此时可使用均质机。不过，不能完全取代电动搅拌机。还可用于制作婴幼儿食品、蔬菜泥和酱汁等。







Mousse

慕斯

由一层层饼干、馅料和蛋糕组合而成的慕斯点心，既华丽又美味，悠闲的下午茶少不了它当主角。

克里斯托 Pear Chocolate Mousse

羽绒白天使 Fromage Blanc

萝斯雅 Rose Cheese Mousse

法式奴加蜜杏慕斯 Honey Mousse with Apricot Jelly

覆盆子欧培拉 Raspberry Opera

卡玛露 Milk Chocolate Mousse with Mango Jelly

艾薇亚朵 Yuzu Hazelnut Mousse

玛斯特 Mascarpone Strawberry Jelly Mousse

香恋 Mandarin White Chocolate Mousse

金色仲夏 Mango Cheese Mousse

西森米提雅 Sesame Tira Mousse

法朵 Passion Fruit Chocolate Mousse