

日本烘焙师的专业配方

荒木典子的法式冻派和慕斯

[日] 荒木典子 著 钱油勤 译



TS972.134

1

编目 (CIP) 数据

荒木典子的法式冻派和慕斯 / (日) 荒木典子著; 钱海澎译. — 杭州: 浙江科学技术出版社, 2013.12

ISBN 978-7-5341-5809-4

I. ①荒… II. ①荒… ②钱… III. ①甜食—制作

IV. ① TS972.134

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 249912 号

著作权合同登记号 图字: 11-2013-210号

原书名: テリーヌ & ムース

Terrine & Mousse © Noriko Araki 2010

Original Japanese edition published in 2010 by Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.

Simplified Chinese Character rights arranged with Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.

Through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd.

荒木典子的法式冻派和慕斯

责任编辑: 宋 东 王 群 王巧玲

特约编辑: 陈志刚 解鲜花

责任校对: 梁 峥 李骁睿

特约美编: 王秋成

责任美编: 金 晖

封面设计: 刘潇然

责任印务: 徐忠雷

版式设计: 孙阳阳

出版发行: 浙江科学技术出版社

地址: 杭州市体育场路347号

邮政编码: 310006

联系电话: 0571-85058048

制 作:  (www.rzbook.com)

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

经 销: 全国各地新华书店

开 本: 710 × 1000 1/16

字 数: 100千

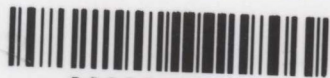
印 张: 7

版 次: 2013年12月第1版

印 次: 2013年12月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5341-5809-4

定 价: 39.00元



03002226996



◎如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系调换。



Part 1

尝试用身边的模具 来制作美味吧

法式冻派&慕斯的基础知识·····9

基础法式冻派

法式乡村冻派·····12

基础慕斯

草莓慕斯·····16

创意模具·····18

美味保存法·····20



Part 2

简单！法式冻派

肉类法式冻派

里脊肉苹果沙司·····22

鸡肝冻派·····24

意式鸡肉冻派卷·····26

松风冻派·····28

牛肉红薯冻派·····29

坚果肉馅冻派·····30

咖喱肉馅冻派·····32

浓汤冻派·····34

鱼贝类法式冻派

鲑鱼冻派·····36

土豆沙丁鱼冻派·····38

法式蒸牡蛎冻派·····39

干贝菜饭冻派·····40

鲷鱼蟹羹冻派·····42

金枪鱼夹心冻派·····44

鲜虾鱼肉山芋饼冻派·····46



蔬菜冻派

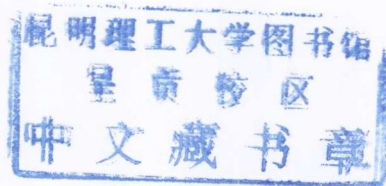
- 夏季蔬菜冻派·····48
- 蜂蜜番茄冻派·····50
- 玉米冻派·····52
- 蘑菇冻派·····54
- 竹笋法式咸冻派·····56
- 库斯沙拉冻派·····58
- 芦笋干贝冻派·····60
- 无花果芝麻冻派·····61

其他法式冻派

- 香肠扁豆咖喱冻派·····62
- 蛋糕寿司·····64
- 中式粽子·····66
- 萝卜饼·····68

更有趣的创意美味

- 搭配吐司当早餐·····70
- 添加在沙拉中·····71
- 摆放在三明治上·····72
- 宴会时的下酒菜·····73
- 香煎后作主菜·····74





Part 3

简单! 慕斯

水果慕斯

- 焦糖香蕉慕斯·····76
- 水蜜桃鸡尾酒果冻·····78
- 菠萝椰果慕斯·····80
- 甜柿烤乳酪蛋糕·····82
- 哈密瓜杏仁豆腐·····83

巧克力、乳制品慕斯

- 巧克力慕斯·····84
- 杏仁牛奶冻·····86
- 轻乳酪·····88
- 可可布丁·····90
- 巧克力蛋糕·····92
- 提拉米苏·····94

日式慕斯

- 蜜豆慕斯·····96
- 抹茶慕斯·····98
- 黄豆粉慕斯&蕨菜饼·····100
- 南瓜浮岛慕斯·····102
- 枇杷琼脂·····104
- 黑豆琼脂·····105

更有趣的创意美味

- 搭配植物奶油和红小豆·····106
- 混合冰激凌·····107
- 搭配糖煮水果·····108
- 做成冷糕·····109

湿润的海绵蛋糕·····110

工具表·····110

本书的计量单位规范

- 法式冻派和慕斯均使用容积刚好为600毫升的模具进行制作。
- 计量单位：1汤匙为15毫升，1茶匙为5毫升，1杯为200毫升。汤匙和茶匙的每匙都要盛装平满。
- 鸡蛋使用M号（约60克）。
- 烤箱的加热温、加热时间和完成时间根据机型不同有所差异。以书中标记的时间作为参考，根据实际使用的烤箱进行适当调整。

TS972.134

1

日本烘焙师的专业配方

荒木典子的法式冻派和慕斯

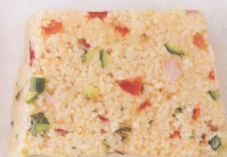
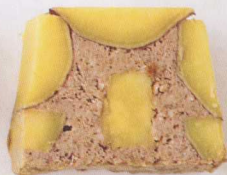


[日] 荒木典子 著 钱海澎 译

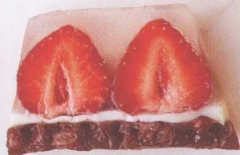
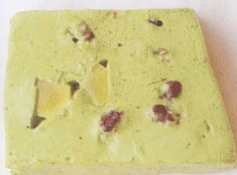


03002226996

昆明理工大学图书馆
星黄校区
中文藏书章



Terrine & Mousse



前言

色彩丰富、令人赏心悦目的法式冻派和慕斯登场了。

法式冻派是使用法式冻派模具制作的料理。

或许你觉得这是在西餐厅才能吃到的菜品，但在本书中，我将向你介绍在自己家里也可以简单操作的冻派食谱。

在本书中，把咸味的蒸品叫做法式冻派，而把甜味的蒸品叫做慕斯。

制作这份食谱充分考虑到三个要素：操作简单、看上去美观以及口味均衡。

无论是传统的食谱还是创新食谱，都是我的自信之作。

没有法式冻派的专门模具没关系，即便是料理的初学者也无妨。

因为使用磅蛋糕模具也可以制作，只要细心、耐心，一定可以做出美味的法式冻派和慕斯。

由于可以提前准备，非常适合特别的日子或招待客人食用。

切分的时候，一定会引来欢声一片！

中间的馅料和添加的沙司，你可以随意施展创意。

希望可以进行各种创新尝试，打造专属于你的精品。

荒木典子



Part 1

尝试用身边的模具 来制作美味吧

法式冻派&慕斯的基础知识·····9

基础法式冻派

法式乡村冻派·····12

基础慕斯

草莓慕斯·····16

创意模具·····18

美味保存法·····20



Part 2

简单！法式冻派

肉类法式冻派

里脊肉苹果沙司·····22

鸡肝冻派·····24

意式鸡肉冻派卷·····26

松风冻派·····28

牛肉红薯冻派·····29

坚果肉馅冻派·····30

咖喱肉馅冻派·····32

浓汤冻派·····34

鱼贝类法式冻派

鲑鱼冻派·····36

土豆沙丁鱼冻派·····38

法式蒸牡蛎冻派·····39

干贝菜饭冻派·····40

鲷鱼蟹羹冻派·····42

金枪鱼夹心冻派·····44

鲜虾鱼肉山芋饼冻派·····46



蔬菜冻派

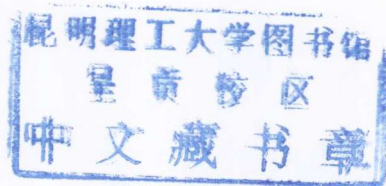
- 夏季蔬菜冻派·····48
- 蜂蜜番茄冻派·····50
- 玉米冻派·····52
- 蘑菇冻派·····54
- 竹笋法式咸冻派·····56
- 库斯沙拉冻派·····58
- 芦笋干贝冻派·····60
- 无花果芝麻冻派·····61

其他法式冻派

- 香肠扁豆咖喱冻派·····62
- 蛋糕寿司·····64
- 中式粽子·····66
- 萝卜饼·····68

更有趣的创意美味

- 搭配吐司当早餐·····70
- 添加在沙拉中·····71
- 摆放在三明治上·····72
- 宴会时的下酒菜·····73
- 香煎后作主菜·····74





Part 3

简单! 慕斯

水果慕斯

- 焦糖香蕉慕斯·····76
- 水蜜桃鸡尾酒果冻·····78
- 菠萝椰果慕斯·····80
- 甜柿烤乳酪蛋糕·····82
- 哈密瓜杏仁豆腐·····83

巧克力、乳制品慕斯

- 巧克力慕斯·····84
- 杏仁牛奶冻·····86
- 轻乳酪·····88
- 可可布丁·····90
- 巧克力蛋糕·····92
- 提拉米苏·····94

日式慕斯

- 蜜豆慕斯·····96
- 抹茶慕斯·····98
- 黄豆粉慕斯&蕨菜饼·····100
- 南瓜浮岛慕斯·····102
- 枇杷琼脂·····104
- 黑豆琼脂·····105

更有趣的创意美味

- 搭配植物奶油和红小豆·····106
- 混合冰激凌·····107
- 搭配糖煮水果·····108
- 做成冷糕·····109

湿润的海绵蛋糕·····110

工具表·····110

本书的计量单位规范

- 法式冻派和慕斯均使用容积刚好为600毫升的模具进行制作。
- 计量单位：1汤匙为15毫升，1茶匙为5毫升，1杯为200毫升。汤匙和茶匙的每匙都要盛装平满。
- 鸡蛋使用M号（约60克）。
- 烤箱的加热温、加热时间和完成时间根据机型不同有所差异。以书中标记的时间作为参考，根据实际使用的烤箱进行适当调整。

Part 1

尝试用身边的 模具来制作美味吧





法式冻派&慕斯的基础知识

什么是法式冻派？

在此对本书中的法式冻派和慕斯进行说明。

Terrine

法式冻派：用模具蒸烤至凝固的料理

原义为用带盖的容器蒸烤食物，也指用此容器蒸烤凝固的料理。本书所介绍的法式冻派除了用带盖的蒸烤容器凝固制作之外，也可以使用磅蛋糕模具或其他容器进行凝固。



轻松制作法式冻派！

专业法式冻派中会使用猪的内脏、脂肪和横膈膜，本书向你介绍的食谱所使用的材料更普遍，更容易获得，而且操作简单。



Mousse

慕斯：细腻的泡沫打造出松软的甜品

慕斯是指将植物鲜奶油和蛋白打发成泡沫，制作而成的口感松软的点心。本书中除了这种传统口感的慕斯之外，把用磅蛋糕模具或其他容器凝固的甜品也叫作慕斯。

轻松制作慕斯！

慕斯的做法有很多种，传统的方法是使用明胶让材料凝固，然后混合蛋白。本书中除了此种做法之外，还将介绍加入琼脂等冷却即可的简单食谱。



基础法式冻派

首先向你介绍传统的法式冻派。
准备好材料，放入模具中进行烘焙。

法式乡村冻派



大冻派制作

小冻派制作



手撕猪肉，虽然外形不够整齐，但会有意想不到的口感

法式乡村冻派

冷藏可
保存1周

可冷冻
保存

●关于保存时间，请参照P20。



◎材料（可以装满一个容积为600毫升的模具）

猪五花肉——320克	荷兰芹——1根
猪肝——130克	香叶——1片
猪背脂肪——80克	白兰地——3汤匙
鸡蛋——1个	盐——1+1/3茶匙
洋葱——1/2个	胡椒粉——1/3茶匙

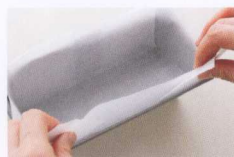
●准备

将烤箱预热至170℃。

准备模具



根据模具的尺寸，将烘焙油纸剪裁成模具衬纸，大小要刚好放入模具中，不要有多余的部分露出。



将衬纸铺入模具中。



使用小模具烘焙的时候比较容易取出，用指尖蘸上油，涂抹在模具内侧即可。

●做法

1. 切割

用刀将猪五花肉、猪肝和猪背脂肪切成6~7毫米见方的粒，用于制作馅料。将洋葱、荷兰芹和香叶分别洗净，切碎。

2. 混合

在盆中放入步骤1的材料，加入盐、胡椒粉和白兰地，将所有材料充分混合为肉馅。



3. 腌制

肉馅盆覆盖保鲜膜，放入冰箱冷藏1个小时以上，使之入味。



4. 混合

在肉馅中加入鸡蛋，充分搅拌均匀。

