

# 来自巴黎的家庭烘焙书

[日] 安默杰 著 陈昕璐 译



*Emojoi Cuisine*  
[Redacted]  
*Sweets Recipes*

南海出版公司

# 来自巴黎的家庭烘焙书

〔日〕安默杰 著 陈昕璐 译



南海出版公司  
2018·海口

图书在版编目 ( CIP ) 数据

来自巴黎的家庭烘焙书 / (日) 安默杰著; 陈昕璐译. -- 海口: 南海出版公司, 2018.11  
ISBN 978-7-5442-9428-7

I. ①来… II. ①安… ②陈… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第221807号

著作权合同登记号 图字: 30-2018-120

PARIS ZAIJU NO RYORININ GA OSHIERU DAREDEMO SHIPPAI NAKU DEKIRU  
SWEETS RECIPES

Copyright © Emojoie 2017

First published in Japan in 2017 by KADOKAWA CORPORATION, Tokyo. Simplified Chinese translation rights arranged with KADOKAWA CORPORATION, Tokyo through NIPPAN IPS Co., Ltd.

本书由日本 KADOKAWA 株式会社授权北京书中缘图书有限公司出品并由南海出版公司在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

LAIZI BALI DE JIATING HONGBEI SHU

来自巴黎的家庭烘焙书



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: 邵嘉瑜

作 者: [日] 安默杰

译 者: 陈昕璐

责任编辑: 雷珊珊

排版设计: 柯秀翠

出版发行: 南海出版公司 电话: ( 0898 ) 66568511 ( 出版 ) ( 0898 ) 65350227 ( 发行 )

社 址: 海南省海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编: 570206

电子信箱: nhpublishing@163.com

经 销: 新华书店

印 刷: 天津市蓟县宏图印务有限公司

开 本: 889毫米×1194毫米 1/16

印 张: 8

字 数: 103千

版 次: 2018年11月第1版 2018年11月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5442-9428-7

定 价: 58.00元

南海版图书 版权所有 盗版必究

# 1

## PART 流行甜点 8

意式椰子布丁配杧果酱 10

香蕉椰子酸奶冰淇淋 14

柠檬蛋白挞 18

法式牛轧糖冰淇淋 24

法式酥脆薄饼干 28

苹果隐形蛋糕 30

香蕉巧克力隐形蛋糕 34

帕芙洛娃蛋糕 36

魔法蛋糕 40

抹茶红豆提拉米苏 44

焦糖布丁 50



# 2

## PART 经典甜点 54



- 芝士蛋糕
  - 纽约芝士蛋糕 58
  - 无须烤箱的雷亚芝士蛋糕 64
  - 柔软的舒芙蕾芝士蛋糕 70



- 马卡龙
  - 抹茶马卡龙 76

- 泡芙
  - 曲奇泡芙 84

- 巧克力
  - 简单的生巧蛋糕 92

- 坚果布朗尼 98

- 巧克力熔岩蛋糕 102

- 曲奇
  - 白巧夏威夷果曲奇 108
  - 双重巧克力美式曲奇 112



- 水果甜点
  - 草莓拿破仑蛋糕 118

- 樱桃克拉芙缇 124

## Column

- 零失败的要领 准备和计量很重要 17
- 方便使用的工具 打蛋器和搅拌机 49
- 零失败的要领 区分使用烤箱功能 63
- 零失败的要领 隔水蒸烤的优点 69
- 了解食材 有关赤砂糖、黍砂糖、白砂糖、糖粉 81
- 方便使用的工具 蛋糕模具和圆形模具 97
- 方便使用的工具 刀具之王 123

---

吉利丁片和吉利丁粉 13

柠檬削皮器 23

天然香草精、人工香草精和香草油 33

三种蛋白霜的制作方法 39

制作甜点使用的酒 48

硅胶垫板 79

小苏打和泡打粉的不同 111

樱桃去核 127

# 来自巴黎的家庭烘焙书

〔日〕安默杰 著 陈昕璐 译



南海出版公司  
2018·海口



## 前言

七年前我在巴黎开始了我的厨师生涯。

我在一家日本餐厅工作，最初负责做前菜和甜点。

在每天的工作过程中，我对甜点制作越发感兴趣，于是买来各种烘焙书学习。

刚开始的时候做不成漂亮精致的甜点，经常失败，但我会不断地尝试，直到成功为止。

我想告诉大家新手也能做好甜点的要领，或是教大家简单易做的甜点食谱。这一想法在我脑海中强烈涌动。

怀抱这一愿望，我从2014年开始在博客上发布甜点食谱，上传制作美食的视频。

这本书详细补充了博客里没能介绍完的步骤事项。

我在书里仔细说明了新手容易失败的地方和成功的关键点。

自己从失败中学到的经验、前辈和甜点师传授给我的技巧，我都毫无保留地一一写在书中。

不管您是学习甜点制作的新手，还是希望能进一步做出更正宗的甜点的人。请您一定参照这本书进行甜点制作。如若对您有所帮助，我将不胜欢喜。

# 1

## PART 流行甜点 8

意式椰子布丁配杧果酱 10

香蕉椰子酸奶冰淇淋 14

柠檬蛋白挞 18

法式牛轧糖冰淇淋 24

法式酥脆薄饼干 28

苹果隐形蛋糕 30

香蕉巧克力隐形蛋糕 34

帕芙洛娃蛋糕 36

魔法蛋糕 40

抹茶红豆提拉米苏 44

焦糖布丁 50



# 2

## PART 经典甜点 54



- 芝士蛋糕
  - 纽约芝士蛋糕 58
  - 无须烤箱的雷亚芝士蛋糕 64
  - 柔软的舒芙蕾芝士蛋糕 70
- 马卡龙
  - 抹茶马卡龙 76
- 泡芙
  - 曲奇泡芙 84
- 巧克力
  - 简单的生巧蛋糕 92
  - 坚果布朗尼 98
  - 巧克力熔岩蛋糕 102
- 曲奇
  - 白巧夏威夷果曲奇 108
  - 双重巧克力美式曲奇 112
- 水果甜点
  - 草莓拿破仑蛋糕 118
  - 樱桃克拉芙缇 124

## Column

零失败的要领	准备和计量很重要	17
方便使用的工具	打蛋器和搅拌机	49
零失败的要领	区分使用烤箱功能	63
零失败的要领	隔水蒸烤的优点	69
了解食材	有关赤砂糖、黍砂糖、白砂糖、糖粉	81
方便使用的工具	蛋糕模具和圆形模具	97
方便使用的工具	刀具之王	123

---

吉利丁片和吉利丁粉 13

柠檬削皮器 23

天然香草精、人工香草精和香草油 33

三种蛋白霜的制作方法 39

制作甜点使用的酒 48

硅胶垫板 79

小苏打和泡打粉的不同 111

樱桃去核 127



## 本书的使用方法

- \* 计量单位：1小勺=5ml，1大勺=15ml。
- \* 书中所记烤箱烘烤时间，只是参考标准。因为模具的大小、深浅，烤箱的型号都有差别，所以请根据您使用的烤箱来调整时间。
- \* 本书中使用的微波炉功率为600W。

## 日本原版图书工作人员（均为日籍）

拍摄 / EMOJOIE

设计 / 林阳子（Sparrow Design）

校对 / 麦秋艺术中心

编辑 / 细川润子

合作规划 / 山内麻衣



# 1

## 流行甜点

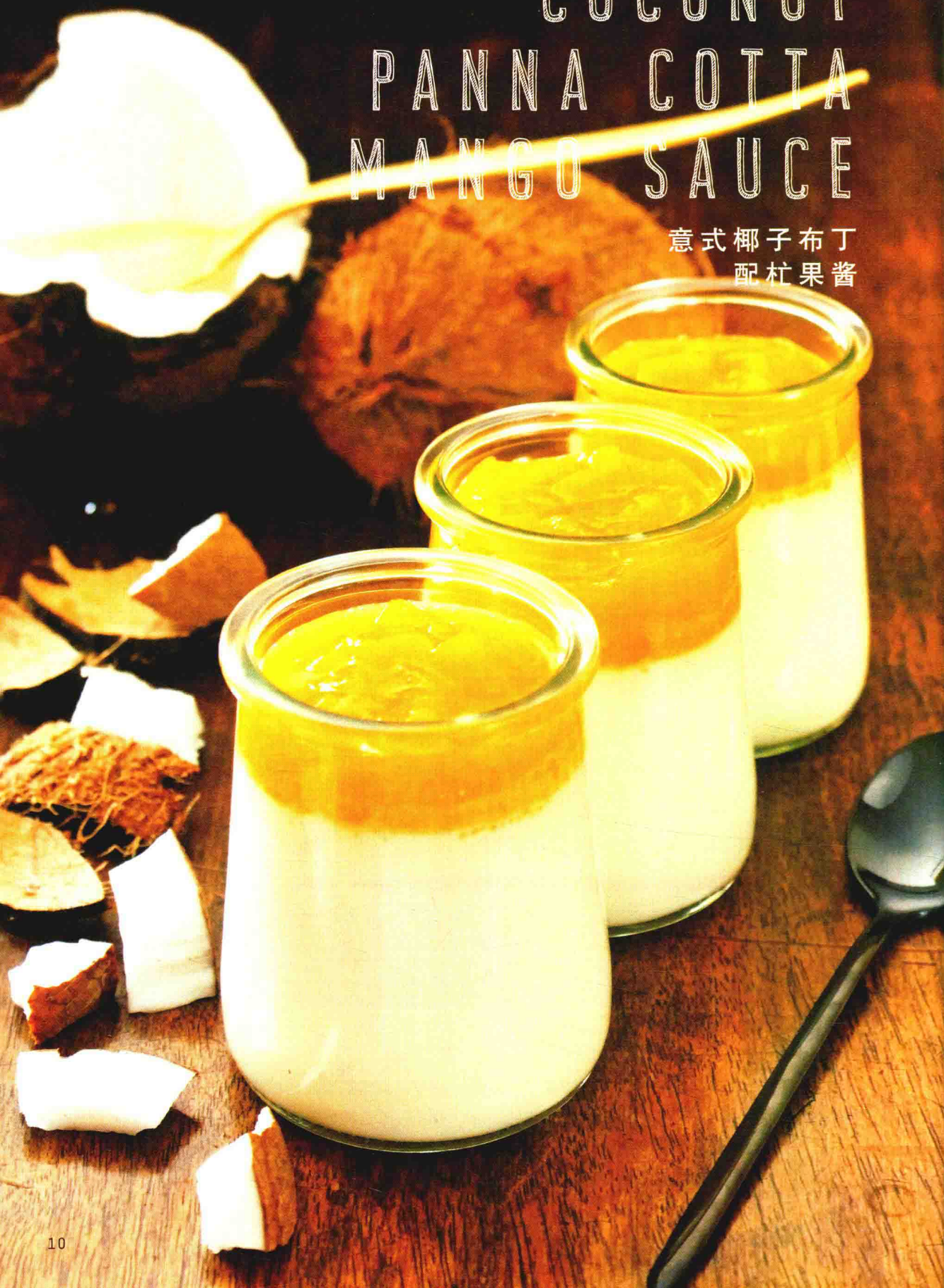
PART



本章为您介绍当下法国流行的蛋糕，还有在日本受欢迎的甜点。添加了时令水果和家乡风味的甜点，精致漂亮且种类繁多。学会了零失败的甜点食谱，做甜点时会变得更开心，每天的生活也会变得丰富多彩。

# COCONUT PANNA COTTA MANGO SAUCE

意式椰子布丁  
配芒果酱



## 意式椰子布丁 配杧果酱

使用椰子和杧果做出有浓浓夏日感觉的意式布丁。

意式布丁是一种起源于意大利的甜点。

这款布丁是将煮过的鲜奶油用吉利丁片凝固做成的。

用椰浆代替鲜奶油，减少热量的同时还能美容养颜，

是一款非常健康的甜点。

提前泡发吉利丁片，十分钟之内就可以做好。

做法简单，风味浓郁纯正。

放进玻璃杯中，凝固后就可以直接端上餐桌了。

---

### 材料（玻璃杯，4个份）

- 牛奶…250ml
- 椰浆…150ml
  - 或者用250ml椰奶+150ml鲜奶油代替。
- 砂糖…40g
- 吉利丁片（或吉利丁粉）…4g
  - 吉利丁片泡在水里膨胀软化。
  - 如用吉利丁粉，加1大勺水使其吸水膨胀。

### 杧果酱

- 杧果…100g（果肉）
- 砂糖…10g
- 柠檬汁…1大勺
- 水…2大勺