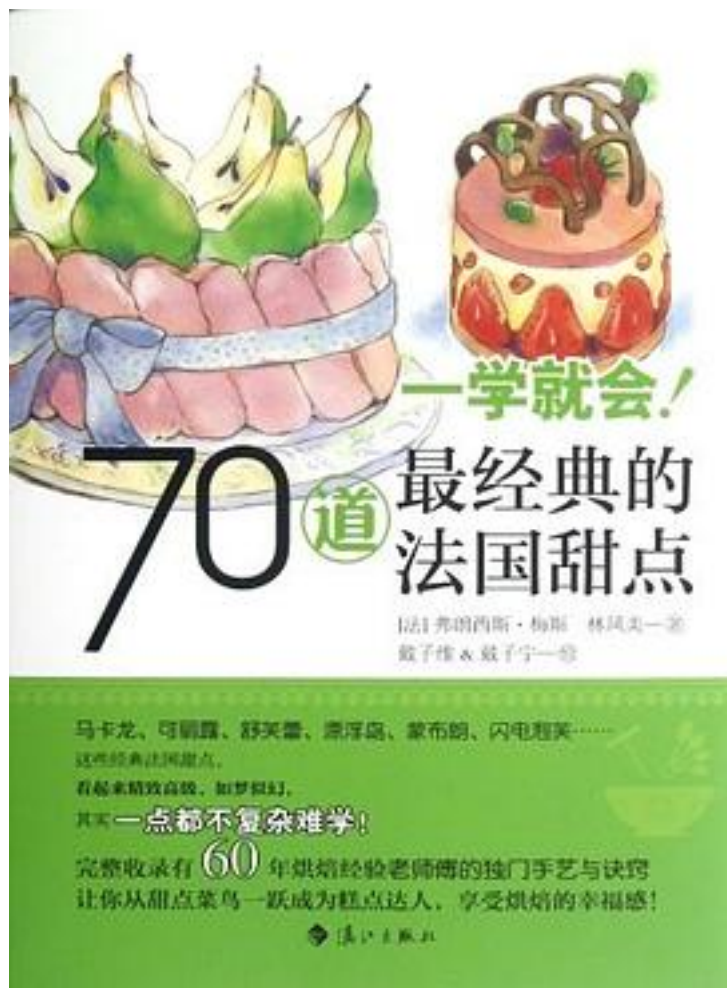


一学就会!70道最经典的法国甜点



[一学就会!70道最经典的法国甜点_下载链接1](#)

著者:[法] 弗朗西斯·梅斯

出版者:漓江出版社

出版时间:2012-10

装帧:平装

isbn:9787540759421

本书是作者定居法国十年学习制作地道法国甜点的心得总结，完整收录并体现法国糕点老师傅弗朗西斯·梅斯的独门手艺与诀窍，专为烘焙新手及甜点达人量身打造的法国甜

点全书。

从附上法语发音的甜点基本材料器具，到甜点基本功，再到不同难易程度的70道法国甜点制作全过程，详细图解每个小步骤，还有更多贴心小叮咛，手把手教你学会做法国甜点。

在教做甜点之余，作者也融入第一手法国生活及文件观察，详细介绍法国节庆糕点及各地区代表甜点，让读者深入了解法国的民俗风情及饮食文化。

充满想象力的手绘甜点插图，让本书艺术性与实用性兼具，成为一本值得收藏的法国甜点大全。

作者介绍:

费朗西斯·梅斯

出身糕点世家，烘焙生涯将近一甲子。14岁（1952年）开始在叔叔的糕点店当学徒，18岁获法国CAP专业糕点师执照，1961年至1999年间开设梅斯糕点&巧克力店，担任甜点主厨。曾获得法国贸易商会颁发职业勋章，现在普罗马、洛里昂法国市镇协会以及洛里昂休闲俱乐部教授糕点课程，继续将毕生所学的专业技能与烘焙知识传承下去。

林凤美

学生时代念的是食品加工，在校学习过西点制作，曾在五星级饭店与意大利餐厅工作多年。2001年随丈夫儿子回法国定居，四年学习后获得法国餐饮专业文凭。对甜点无比热爱，因此得以与费朗西斯·梅斯先生结下糕点之缘。

目录:〔前言〕传承手艺，让人人在家享受「最简单的幸福」 008

—弗朗西斯·马耶斯 (Francis Maes)

〔自序〕从新手变达人，法国甜点轻松做 010

基本材料与器具介绍

1-1 糕点基本器具，附法语和音标 014

1-2 糕点基本材料，附法语和音标 017

1-3 糕点制作步骤，附法语和音标 021

新手制作须知与注意事项

2-1 新手制作须知 024

2-2 新手注意事项 025

法国甜点基本功

3-1 如何分开蛋白与蛋黄 028

3-2 如何打发蛋白 & 法式烤蛋白糖霜 029

3-3 义式发泡蛋白 032

3-4 法式戚风蛋糕 034

3-5 夹心饼干蛋糕 037

3-6 基本派皮和塔皮 040

3-7 手指饼干 048

3-8 杏仁奶油馅 051

3-9 杏仁糖面团 & 杏仁糖小点心 052

3-10 发泡鲜奶油 058

3-11 英式香草奶黄淋酱 060

3-12 奶黄馅 062

3-13 奶油馅 064

3-14 原味奶油慕斯林酱 & 巧克力奶油慕斯林酱 065

3-15 焦糖浆 068
3-16 覆盆子淋酱 070
3-17 巧克力夹心馅 072
3-18 DIY简易刮刀 073
3-19 DIY简易小型挤花袋 074
3-20 DIY简易生日祝词装饰 076
3-21 DIY简易巧克力装饰 078
法国传统节庆甜点
4-1 主显节&国王派 082
4-2 圣烛狂欢节&可丽饼 088
4-3 愚人节&鱼形苹果派 096
4-4 复活节&鸟巢蛋糕 102
4-5 诸圣节&诸圣蛋糕 110
4-6 圣诞节&巧克力木柴蛋糕 118
法国甜点地图
法国北部
5-1 诺曼底苹果派 127
5-2 诺曼底烤米布丁 132
法国东北
5-3 亚尔萨斯奶油圆蛋糕 137
5-4 亚尔萨斯香料面包&耶诞树姜饼 142
5-5 黄香李塔 152
5-6 蓝莓塔 156
5-7 巴巴兰姆酒蛋糕 160
5-8 玛德莲小蛋糕 166
法国中部
5-9 欧贝拉蛋糕 171
5-10 巴黎蛋塔 178
5-11 巴黎—布雷斯斯特泡芙 182
5-12 反烤苹果派 188
5-13 讷韦尔牛轧糖 192
法国西部
5-14 不列塔尼奶油焦糖 197
5-15 不列塔尼黑李蛋糕 200
5-16 不列塔尼奶油蛋糕 204
5-17 不列塔尼奶油小圆饼 208
5-18 不列塔尼焦糖奶油酥 212
法国南部
5-19 波尔多可丽露 219
5-20 巴斯克蛋糕 224
5-21 樱桃塔 228
5-22 糖浸薄酒莱西洋梨 232
5-23 科雷兹核桃蛋糕&杏仁核桃塔 236
法国经典甜点
6-1 漂浮岛 244
6-2 法式小泡芙 247
6-3 法式榛果奶馅小泡芙 251
6-4 巧克力闪电泡芙 255
6-5 双球咖啡泡芙 260
6-6 法式焦糖布丁 265
6-7 焦糖烤布蕾 269
6-8 焦糖苹果 273
6-9 糖心苹果 276
6-10 蒙布朗 279

6-11 马卡龙 284
6-12 草莓奶油霜蛋糕 289
6-13 蛋白糖霜柠檬塔 293
6-14 圣多诺黑 298
6-15 香草千层派 302
6-16 法兰酥 307
6-17 刚果椰子球 311
6-18 熔岩巧克力蛋糕 314
6-19 杏桃塔 318
6-20 西洋梨夏洛特 323
法国巧克力甜点
7-1 松露巧克力 328
7-2 巧克力杏仁脆饼 332
7-3 干果巧克力 336
7-4 栗子巧克力球 339
7-5 黑巧克力慕斯杯 343
7-6 三色巧克力慕斯 347
7-7 巧克力舒芙蕾 352
法国餐前小咸点
8-1 法兰酥咸拼盘 356
8-2 洛林咸派 361
8-3 火腿奶酪土司 365
8-4 韭葱熏肉塔 369
8-5 迷你紫茄饼 372
8-6 烟熏鲑鱼白芝麻塔饼 376
8-7 奶油虾泡芙 380
• • • • • (收起)

[一学就会!70道最经典的法国甜点 下载链接1](#)

标签

法式甜点

美食

甜品

烘焙

料理

菜谱

美图

生活

评论

插图好温暖~

亚马逊促销，其实是台湾人的recipe嘛，但是很标准！耶！

看到一篇篇介绍的美食，还有图案就喜欢上了这本书~ 很棒的菜品甜点。

非常喜欢。

简单粗暴有效的法国家常甜点……

[一学就会!70道最经典的法国甜点_下载链接1](#)

书评

我很喜欢这本书。当拿到这本书还没有翻开的时候就开始喜欢上了它。浅绿色的封皮上画着两个蛋糕，让人一看到就垂涎欲滴。封底也有四个甜点，同样的诱人。当这本书被女儿抢走翻看的时候，我才发现书的封衣下面有着更多的蛋糕，这一下连我的女儿也被本书征服了。她指着那些个小蛋...

《一学就会！70道最经典的法国甜点》，这么厚厚的一大本书，收录了70道最经典的法国甜点，堪称值得收藏的法国甜点大全，简直是吃货必备之书，即使学不会，看着也解馋啊！喜欢可丽饼和水果派，因为这些既好吃又好做，还不受工具的限制，完全可以用现有的厨具替代专业的工具。 ...

自从女儿步入小学，我便开始步入“大厨”的行列，因为女儿对甜品情有独钟我加入了烘焙大军，一切都是刚刚开始，从零入手，边学边品。不接触不知道，走进来才看得清，原来烘焙是一门很精细的学问，其中的门道还真不少。我这个门外汉忙得不亦乐乎，每天从网上寻觅烘焙高手的帖子...

在每一个城市的街区，都有一家或几家最有口碑的食品店，每家食品店都会有一种或几种的招牌食物……追寻着食物的香气，游走在法国的街头，品味着极富地域特色的美味甜品。那浓浓的奶香，柔韧甜美的口感，能带来视觉享受的装饰性外表，感受那种唇齿间的温暖滑入胃袋的幸福感觉。 ...

法国，一个以浪漫著称的国度。自是有其独特诸多独特的风景线共同构筑起关于浪漫的风度来。无论是人，又或者是景；无论是情，又或者是物，无不让我们众多的人们关注和好奇。时尚的都市，浪漫的情结，经典的甜点其实都统统汇聚于此。也难怪乎有着那么多的人们向往来到这个充满魅...

[一学就会!70道最经典的法国甜点_下载链接1](#)