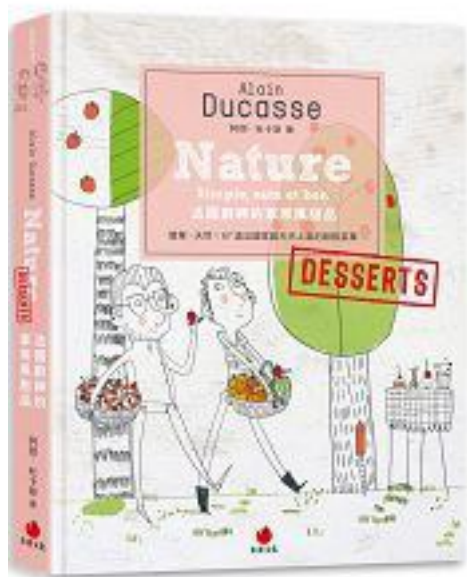


法國廚神的家常風甜品



[法國廚神的家常風甜品_下载链接1](#)

著者:阿朗．杜卡斯

出版者:朱雀文化

出版时间:2015-4-20

装帧:精装

isbn:9789866029851

《法國廚神的家常風甜品：簡單、天然！87道法國家庭天天上桌的甜點菜單》Nature Desserts

超過20顆米其林星星的盛譽、有九星名廚美譽的法國廚神親授星級甜點食譜，

水果不是只能製作塔、派和蛋糕，讓廚神分享你沒見過的法式自然風味甜點！

繼重量級食譜《法國廚神的自然風家庭料理》之後，

法國廚神阿朗．杜卡斯（Alain Ducasse），又一甜點名作中文版上市。

這位九星名廚心中的美味甜點是由「85%的食材+15%的技巧+5%創作天份」組合而成。

期望大家享受這些自然風味點心時，身體、味覺與靈魂都能同時獲得滿足。

在飲食過度仰賴加工品、添加物烹調、講究華麗裝飾的今天，不管是烹調料理、烘焙甜點，早就失去了品嚐食物天然原味的機會。在料理界舉足輕重的世界名廚阿朗．杜卡斯，儘管烹調過不少珍饈美味，但內心始終追求食材的原味，崇尚簡單的調理；他認為：好吃、簡單和健康是可以兼顧的，所以在本書中分享了87道他個人，甚至是所有法國家庭天天上桌的甜點，期望當大家享受這些自然風味的點心時，身體、味覺與靈魂都能同時獲得滿足。

阿朗．杜卡斯再次與國際營養專家寶莉內拉（Paule Neyrat）合作，搭配她的專業建議，著重「低糖概念」，以表現時令的季節水果、堅果與穀類為主，點綴性的添加些許蜂蜜、黑砂糖、天然糖或龍舌蘭糖漿，設計出一年四季都能享用的家庭點心，當然，做法絕對連烹飪新手都綽綽有餘。他迫不及待想分享給所有讀者如何利用天然的糖，像是蜂蜜、花蜜等取代養分較少的糖類和代糖製作甜點。就如同阿朗．杜卡斯自己說的：「我完全無法否認自己對美食和一切甜食的喜好！我熱愛享用健康又美味的『自然風味』甜點，我希望品嚐新鮮水果的美好，同時還能兼顧滿足口慾和健康，這樣美食才不會成為身體的負擔。」本書每道點心除了詳細的做法、食材，阿朗．杜卡斯更透過淺顯的文字傳授大師級製作經驗，讓讀者易瞭解、好操作。此外，在營養專家寶莉內拉的嚴格把關下，每道點心大人、小孩都能隨心所欲享用，品嚐除了精緻法國點心外，更貼近法式生活的家常甜點。

本書內容包含兩大類，書末附以食材種類製作的詳細索引，希望讀者藉此不費力就能找到自己的想吃、想做的甜點：

1.春、夏的甜點：杏仁酒風味焗烤杏桃（Gratin d'abricots à l'amaretto）、草莓夏洛特（Charlotte aux fraises）、巧克力覆盆子塔（Tarte choco framboises）、草莓馬鞭草冰砂（Granité de fraise à la verveine）、即食紅醋栗果醬（Marmelade de groseilles minute）、香料與羅勒風味哈密瓜（Melon, épices, basilic）、黑醋栗甜糕（Gourmandises au cassis）、藍莓香檳沙巴雍醬布里歐（Brioche fourrée de myrtilles sabayon au champagne）等。

2.秋、冬的甜點：反烤鳳梨塔（Tarte tatin d'ananas）、栗子葡萄乾果醬（Marmelade de chataignes et de raisins secs）、百香果和芒果椰子布丁（Crème au lait de coco, fruits de la Passion et mangue）、葡萄柚雪酪（Sorbet au pamplemousse）、巧克力葡萄乾餅乾（Cookies au cacao et aux raisins）、西洋梨岩漿巧克力蛋糕（Moelleux fondants, poire, chocolat）等。

本書特色

◆精選87道塔派、可麗餅、餅乾、蛋糕、巧克力、果醬、雪酪、冰淇淋和水果風味點心，天然樸實的口味，全部都是每個法國家庭必會、最愛吃的點心。

◆秉持「新鮮等於美味！」的理念，書中甜點皆以水果、堅果、穀物、天然糖製作，美味、營養兼具，讓你身體、味覺同時獲得滿足。

◆不用擔心一道甜點就得準備多種食材，名廚教你利用少樣材料就能完成。

◆每一道點心都加入國際營養專家寶莉內拉（Paule

Neyrat) 的專業營養建議，讓喜愛甜食的人也能放心吃，健康無負擔。

◆本書中收錄的點心都是步驟少、易瞭解、做法簡易，就算是甜點菜鳥、餐飲科一年級學生也不用怕，失敗率極低。

◆為了讓讀者更認識異國食材，以及減少製作時的小錯誤，朱雀文化資深食譜作者特別增加了法文版沒有的「memo」單元，給予建議與說明。

◆食材部分皆清楚標示成品數量，無論是家常享用或是宴客，自己換算食材份量，省時方便。

◆書末附索引單元，以食材詳加分類並加入食材的法文，讓讀者不費力找到想吃、想做的甜點之外，順便學法文單字。

◆書中搭配了滿滿的可愛法式插圖，讓你一邊看食譜流口水，看插圖療癒、放鬆心情。

◆高雅&趣味兼具的插圖封面設計，硬皮加鋪棉精裝，搭配高質感堅固書盒，讓書本易於陳列和保存，自用實惠、送禮體面。

作者介紹:

《法國廚神的家常風甜品：簡單、天然！87道法國家庭天天上桌的甜點菜單》Nature Desserts

超過20顆米其林星星的盛譽、有九星名廚美譽的法國廚神親授星級甜點食譜，

水果不是只能製作塔、派和蛋糕，讓廚神分享你沒見過的法式自然風味甜點！

繼重量級食譜《法國廚神的自然風家庭料理》之後，

法國廚神阿朗．杜卡斯（Alain Ducasse），又一甜點名作中文版上市。

這位九星名廚心中的美味甜點是由「85%的食材+15%的技巧+5%創作天份」組合而成。

期望大家享受這些自然風味點心時，身體、味覺與靈魂都能同時獲得滿足。

在飲食過度仰賴加工品、添加物烹調、講究華麗裝飾的今天，不管是烹調料理、烘焙甜點，早就失去了品嚐食物天然原味的機會。在料理界舉足輕重的世界名廚阿朗．杜卡斯，儘管烹調過不少珍饈美味，但內心始終追求食材的原味，崇尚簡單的調理；他認為：好吃、簡單和健康是可以兼顧的，所以在本書中分享了87道他個人，甚至是所有法國家庭天天上桌的甜點，期望當大家享受這些自然風味的點心時，身體、味覺與靈魂都能同時獲得滿足。

阿朗．杜卡斯再次與國際營養專家寶莉?內拉（Paule Neyrat）合作，搭配她的專業建議，著重「低糖概念」，以表現時令的季節水果、堅果與穀類為主，點綴性的添加些許蜂蜜、黑砂糖、天然糖或龍舌蘭糖漿，設計出一年四季都能享用的家庭點心，當然，做法絕對連烹飪新手都綽綽有餘。他迫不及待想分享給所有讀者如何利用天然的糖，像是蜂蜜、花蜜等取代養分較少的糖類和代糖製作甜點。就如同阿朗．杜卡斯自己說的：「我完全無法否認自己對美食和一切甜食的喜好！我熱愛享用健康又美味的『自然風味』甜點，我希望品嚐新鮮水果的美好，同時還能兼顧滿足口慾和健康，這樣美食才不會成為身體的負擔。」本書每道點心除了詳細的做法、食材，阿朗．杜卡斯更透過淺顯的文字傳授大師級製作經驗，讓讀者易瞭解、好操作。此外

，在營養專家寶莉?內拉的嚴格把關下，每道點心大人、小孩都能隨心所欲享用，品嚐除了精緻法國點心外，更貼近法式生活的家常甜點。

本書內容包含兩大類，書末附以食材種類製作的詳細索引，希望讀者藉此不費力就能找到自己的想吃、想做的甜點：

1.春、夏的甜點：杏仁酒風味焗烤杏桃（Gratin d'abricots à l'amaretto）、草莓夏洛特（Charlotte aux fraises）、巧克力覆盆子塔（Tarte choco framboises）、草莓馬鞭草冰砂（Granité de fraise à la verveine）、即食紅醋栗果醬（Marmelade de groseilles minute）、香料與羅勒風味哈密瓜（Melon, épices, basilic）、黑醋栗甜糕（Gourmandises au cassis）、藍莓香檳沙巴雍醬布里歐（Brioche fourrée de myrtilles sabayon au champagne）等。

2.秋、冬的甜點：反烤鳳梨塔（Tarte tatin d'ananas）、栗子葡萄乾果醬（Marmelade de chataignes et de raisins secs）、百香果和芒果椰子布丁（Crème au lait de coco, fruits de la Passion et mangue）、葡萄柚雪酪（Sorbet au pamplemousse）、巧克力葡萄乾餅乾（Cookies au cacao et aux raisins）、西洋梨岩漿巧克力蛋糕（Moelleux fondants, poire, chocolat）等。

本書特色

◆精選87道塔派、可麗餅、餅乾、蛋糕、巧克力、果醬、雪酪、冰淇淋和水果風味點心，天然樸實的口味，全部都是每個法國家庭必會、最愛吃的點心。

◆秉持「新鮮等於美味！」的理念，書中甜點皆以水果、堅果、穀物、天然糖製作，美味、營養兼具，讓你身體、味覺同時獲得滿足。

◆不用擔心一道甜點就得準備多種食材，名廚教你利用少樣材料就能完成。

◆每一道點心都加入國際營養專家寶莉?內拉（Paule Neyrat）的專業營養建議，讓喜愛甜食的人也能放心吃，健康無負擔。

◆本書中收錄的點心都是步驟少、易瞭解、做法簡易，就算是甜點菜鳥、餐飲科一年級學生也不用怕，失敗率極低。

◆為了讓讀者更認識異國食材，以及減少製作時的小錯誤，朱雀文化資深食譜作者特別增加了法文版沒有的「memo」單元，給予建議與說明。

◆食材部分皆清楚標示成品數量，無論是家常享用或是宴客，自己換算食材份量，省時方便。

◆書末附索引單元，以食材詳加分類並加入食材的法文，讓讀者不費力找到想吃、想做的甜點之外，順便學法文單字。

◆書中搭配了滿滿的可愛法式插圖，讓你一邊看食譜流口水，看插圖療癒、放鬆心情。

◆高雅&趣味兼具的插圖封面設計，硬皮加鋪棉精裝，搭配高質感堅固書盒，讓書本易於陳列和保存，自用實惠、送禮體面。

目录: 春／夏的甜點●

杏仁酒風味焗烤杏桃Gratin d'abricots à l'amaretto
杏桃雪酪Sorbet à l'abricot
煎櫻桃佐紅醋栗雪酪Poêlée de cerises et sorbet groseille
葡萄汁漬球莖茴香佐黑醋栗冰砂Fenouil confit au jus de raisin et granité cassis
黑醋栗甜糕Gourmandises au cassis
香料紅酒風味黑醋栗冰砂 Granité de cassis au vin rouge épicé
燉煮無花果Cocotte de figues
無花果小餅乾Sablés aux figues
草莓夏洛特Charlotte aux fraises
草莓、覆盆子佐香草風味乳酪冰淇淋Fraises, framboises, fromage blanc glacé, vanille
草莓、新鮮杏仁與羅勒Fraises, amandes fraîches, basilic
草莓馬鞭草冰砂Granité de fraise à la verveine
草莓冷湯佐生薑香料酒Soupe fraîche de fraise, vin épicé de gingembre
覆盆子漂浮之島佐龍舌蘭糖漿Îles flottantes aux framboises, sirop de cactus
覆盆子義大利麵Spaghetti aux framboise
巧克力覆盆子塔Tarte choco framboises
串烤夏季水果Brochettes de fruits d'été
薰衣草花蜜夏日水果沙拉Salade de fruits d'été au miel de lavande
紅醋栗花蜜雪酪Sorbet de groseille au miel toutes fleurs
草莓（或覆盆子）薰衣草花蜜雪酪Sorbet de fraise ou de framboise au miel de lavande
煎甘草風味紅莓果Poêlée de fruits rouges à la réglisse
綜合莓果可麗餅捲Cornets de crêpe aux fruits rouges
巧克力舒芙蕾佐紅莓果Soufflé au chocolat très léger, fruits rouges
生薑巧克力慕斯Mousse au chocolat au gingembre
即食紅醋栗果醬Marmelade de groseilles minute
香料與羅勒風味哈密瓜Melon, épices, basilic
冰鎮哈密瓜佐貴腐甜白酒冰砂Melon glacé, granité sauternes
黃香李塔Tarte aux mirabelles
瓊瑤漿葡萄酒油風黃香李Mirabelles confites au gewurztraminer
榛果黑莓蛋糕Cake à la noisette et aux mûres
藍莓香檳沙巴雍醬布里歐Brioche fourrée de myrtilles sabayon au champagne
油桃杏仁奶油餡三明治Sandwich de nectarines à la crème d'amande
杏仁醬佐黃桃、杏桃薄片Carpaccio pêche, abricot, amande
粉紅酒煮桃子、黑醋栗佐馬鞭草Pêches, cassis, vin rosé, verveine
焗烤香料風味桃子Pêches épicées au four
桃子米糖漿雪酪Sorbet de pêche au sirop de riz
油桃龍舌蘭糖漿雪酪Sorbet de nectarine au sirop d'agave
香煎迷迭香草莓與水蜜桃Poêlée de pêches et de fraises au romarin
葡萄與覆盆子佐葡萄沙巴雍醬Raisins, framboises, sabayon de muscat
威士忌風味大黃克拉芙堤Clafoutis de rhubarbe au whisky
大黃草莓麵包Tartines de rhubarbe et de fraises
糖蜜蕃茄羊奶酪甜點杯Coupe de tomates confites et faisselle de brebis

●秋／冬的甜點●

白醬焗烤柑橘和綜合水果Gratin d'agurmes et d'autres fruits
龍舌蘭糖漿糖漬柑橘Confit d'agrumes au sirop d'agave
杏仁馬芬Muffins aux amandes
香料烤鳳梨佐椰奶冰砂Ananas épicé r02ti, granité coco
反烤鳳梨塔Tarte tatin d'ananas
烤香蕉與洋梨脆片佐巧克力醬Bananes r02ties, chips de poire, sauce chocolat
酥脆香蕉燕麥Bananes et granola croustillant
椰子香蕉風味愛斯基摩冰棒Esquimaux coco-banane
栗子葡萄乾果醬Marmelade de chataignes et de raisins secs
栗子葡萄乾果醬可麗餅Crêpes de chataigne à la chataigne

檸檬蛋糕Cake au citron
焗烤溫棗Gratin de coings
冬季水果沙拉佐薄荷鮮奶油Salade de fruits d' hiver, crème menthe
串烤冬季水果Brochettes de fruits d' hiver
煎冬季水果佐百香果醬汁Poêlée de fruits d' hiver au jus de passion
脆片與水果條佐巧克力醬Fingers de fruits crousti-moelleux, sauce chocolat
酥脆果乾玉米糕佐巧克力醬Polenta croustillante aux fruits secs, sauce chocolat
乳酪奶酪與水果佐奇異果果泥醬Petits-suisses, fruits, coulis de kiwi
鐵板烤芒果與鳳梨Mangue, ananas à la plancha
荔枝米布丁佐芒果果泥醬Riz au lait, litchis, coulis de mangue
百香果和芒果椰子布丁Crème au lait de coco, fruits de la passion et mangue
香料糖漬柳橙佐杏仁Oranges confites, épices, amandes
檸檬馬鞭草風味甜橙沙拉Salade d' oranges, verveine citronnelle
柳橙雪酪Sorbet à l' orange
葡萄柚雪酪Sorbet au pamplemousse
迷你咖啡布丁佐柳橙果醬Petits pots de crème café à l' orange
椰香米布丁佐糖漬柳橙片Gateau de riz au lait de coco et à l' orange
西洋梨堅果果醬Marmelade de poire, fruits secs
燉西洋梨佐番紅花優格醬Poires, sauce yaourt safran
紙包烤西洋梨佐鮮奶油與巧克力醬Papillotes de poires à la crème fraîche et au chocolat
西洋梨岩漿巧克力蛋糕Moelleux fondants, poire, chocolat
烤蘋果鑲香料無花果Pommes farcies, figues épicées
開心果與蜂蜜風味烤蘋果Pommes en cocotte, pistaches, miel
煎蘋果葡萄乾佐法式吐司Pain perdu aux pommes et aux raisins
蘋果與酒漬葡萄乾餃Bricks de pommes aux raisins secs
粗麥南瓜布丁Pudding de semoule au potiron
白蘭地風味洋李乾克拉芙堤Clafoutis de pruneaux, armagnac
洋李乾布丁Pudding aux pruneaux
迷你洋李乾蜂蜜軟蛋糕Petits gateaux moelleux au miel et aux pruneaux
火燃葡萄鍋Raisins flambés
巧克力葡萄乾餅乾Cookies au cacao et aux raisins
全麥葡萄乾馬芬Muffins au son et aux raisins
香草冰淇淋Glace vanille
簡易版提拉米蘇Tiramisu léger
巧克力醬夾心鬆餅Gaufres nappées de pate à tartiner
• • • • • ([收起](#))

[法國廚神的家常風甜品_下载链接1](#)

标签

美食

烹饪

食谱

饮食文化

料理

français→汉语

Ducasse,Alain

@译本

评论

[法國廚神的家常風甜品_下载链接1](#)

书评

[法國廚神的家常風甜品_下载链接1](#)