

# 跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙课



[跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙课 下载链接1](#)

著者:[法]皮埃尔·艾尔梅

出版者:中国华侨出版社

出版时间:2015-7

装帧:

isbn:9787511354556

当“甜品界的毕加索”马卡龙大师皮埃尔·艾尔梅Pierre Hermé和人气超旺的巴黎风格插画师苏丽达·布哈维Soledad Bravi一起做蛋糕的时候，一本绝对能让烘焙迷爱不释手的书诞生了。

这是一本带着法式情调绘本风的食谱。没有相片，只有可爱的插画。让你在动手制作甜点时，不再面对冰冷的实验室步骤与仿佛永远都做不到的完美成品相片。

所有的步骤，都由插画撰写，简单明了，让你在家也可以做出马卡龙！

作者介绍:

皮埃尔·艾尔梅（Pierre Hermé）[著]

法国阿尔萨斯（Alsace）甜点世家的第四代传人。14岁师从甜点界至尊贾斯通·雷诺特（Gaston Lentre），24岁即成为法国顶级奢华美食品牌“馥颂”（Fauchon）的甜点主厨。此后，他以独特的风格、味觉与灵感，创作出许多广受欢迎的甜点，1997年更以独家原创作品伊斯法罕（Ispahan）等大放异彩，1998年创立以自己名字命名的甜点店（Pierre Hermé Paris），自此引领甜点风潮。

他的作品让巴黎、东京和纽约等地的老饕顶礼膜拜，被誉为“引领21世纪甜点界的第一把交椅”、“甜点界的毕加索”。其甜点不仅被视为艺术品，更对世界甜点界有着重要的影响，吸引无数美食家前往朝圣。

苏丽达·布哈维（Soledad Bravi）[绘]

法国著名插画师，作品风格有浓浓的巴黎特色，绘本和女性读物，深受法国读者喜欢。

宋欣[译]

法国语言文学专业，江西理工大学外语外贸学院老师，热爱电影和拍照、温泉、健身和美食，擅华尔兹、探

目录: 一切如何开始 4

这些是我特别强调的窍门和秘诀，是口感发生翻天覆地变化的根源。 8

超简易食谱

油酥面团 14

（奶油鸡蛋）布丁 16

香甜蛋白大黄派 18

甜酥面团 20

10小时的苹果 22

生苹果调味品 24

苹果刨冰 26

苹果派 28

柠檬派 30

柠檬酱 32

超级柠檬奶酪蛋糕 34

香草牛奶饭 36

枣椰茶 38

奶油焦糖布丁 40

香草蛋糕 42

伊斯法罕蛋糕 44

巧克力慕斯 46

巧克力蛋糕 48

巧克力派 50

焦糖烤菠萝 52

薄荷草莓沙拉 54

漂亮的水果沙拉 56

酥皮 58

- 蒙布朗栗子蛋糕 60
- 泡芙面团 64
- 英格兰蛋奶酱 66
- 法式酥饼 70
- 小千层蛋糕 72
- 洋梨夏洛特 74
- 朗姆糕 80
- 原味尚蒂伊鲜奶油或巧克力尚蒂伊鲜奶油 84
- 格兰诺拉麦片 86
- 生日蛋糕 88
- 蛋糕可不简单
- 蒙特贝洛 94
- 焦糖马卡龙 102
- 橄榄油马卡龙 106
- 伊斯法罕 112
- 快点 120
- 好点 121
- • • • • [\(收起\)](#)

[跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙课\\_下载链接1](#)

标签

- 绘本
- 烘焙
- 美食
- 苏丽达·布哈维
- 皮埃尔·艾尔梅
- 食谱
- 西餐
- 法国

## 评论

翻译质量一般，前后术语都没统一，比如第36页还是马氏卡彭奶酪，到后面第66页就写成马斯邦卡尼奶酪了，这种错误实在不是严肃译者该犯的……

---

地道的法式烘焙

---

手绘的菜谱说明很萌，方子好不好只有做过才知了

---

都是没见过的烘焙，还有尚蒂伊奶油。手绘不错，可惜没有步骤图。

---

手绘图不错，不足的是缺少步骤图……都是大师级的食谱，但是对于一个业余爱好者还是有点难度的～

---

原著四星，译本两星。一分给最爱的Pierre Hermé，一分给Soledad Bravi的可爱插画。整本书翻译实在太蹩脚了！比如米布丁译成牛奶饭 马林糖译成酥皮 砂糖译成冰糖 巴巴蛋糕译成软蛋糕 香缇译成尚蒂伊之类...槽点太多了

---

[跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙课\\_下载链接1](#)

## 书评

---

[跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙课\\_下载链接1](#)