

# 京都菓道家の法式甜點筆記: 製作甜點的技巧在於輕軟. 濕潤. 酥鬆完美結合的 科學



[京都菓道家の法式甜點筆記:  
製作甜點的技巧在於輕軟. 濕潤. 酥鬆完美結合的科學](#) [下载链接1](#)

著者:津田陽子

出版者:瑞昇

出版时间:2017-3-6

装帧:平装

isbn:9789864011360

與母親的對話契機下，完成知名手拿甜點『花神蛋糕捲』。

京都菓道家的精神及信念，首次大公開！

製作甜點的技巧在於，

## 「輕軟」、「濕潤」、「酥鬆」完美結合的科學

在法國覺得美味的法式甜點，在濕度高的日本吃起來也美味嗎？

不是製作風味豪華、口感厚重的甜點，而是更「輕軟」、更「濕潤」、更「酥鬆」的甜點。因此重新了解蛋、砂糖、麵粉和奶油的特性。

使用蛋、砂糖、麵粉和奶油這四種基本素材，產品不加任何延長保存期限的添加物，非常的單純。但是，大部分基本材料的配方都不「普通」，或許經驗老到的甜點師傅，會認為這種作法是旁門左道也說不定。而且，混合方法也需要獨特的技巧。例如打發蛋白時，如果一開始就加砂糖會較難打發，所以一般製作甜點時，都是將蛋白打至八分發再加砂糖。但是，製作花神蛋糕捲的麵糊時，在蛋白中差不多加入所有砂糖後才開始打發。這麼做的目的是為了儘量保留蛋白中的水分，而且藉助砂糖之力，讓蛋白中的氣泡穩定結合。

這樣完成的蛋白霜與其說膨軟，倒不如說更顯得濕潤。蛋白霜的外觀也很光滑，讓人連想到這無疑是花神蛋糕捲烤好後的光澤。若不用這種方法製作蛋白霜，絕對做不出花神。

四種素材採取何種順序、如何融合的過程，在這不稱之為混合，而以「結合」來形容。在小工作室裡，一面改變四種素材的溫度、分量和混合方式，一面反覆不斷嘗試，最後，不論是戚風蛋糕、方塊蛋糕、塔或餅乾，都完成符合最理想的配方。

作者介紹：

津田陽子

出生於京都。1987年遠赴法國學習製作甜點。

現在，在京都開設「Midi Après-midi」甜點沙龍。

店內以「花神」蛋糕捲為首，其他還有塔、餅乾、酥餅等各類烘焙類甜點都深受歡迎，吸引大批甜點迷前來。在京都和東京都有開辦甜點教室。

著作包括《捲捲蛋糕捲》、《酥脆餅乾》、《輕軟蛋糕捲》、《鬆軟戚風蛋糕》（皆文化出版局）、《塔我的珍藏》（Little more）、《津田陽子的100個甜點》（柴田書店）、《因為，很美味！》（文藝春秋）等。

目錄: 前言

Midi Après-midi的盒裝甜點

FLORE

花神蛋糕捲

迷你花神

PAVE

方塊蛋糕

TARTE

塔

SABLE

餅乾

製作甜點的技巧 「輕軟」 「濕潤」 「酥鬆」 —— 結合的科學

FLORE

花神蛋糕捲的科學

輕軟 花神蛋糕捲

CHIFFON

戚風蛋糕的科學

輕軟 戚風蛋糕

CAKE

蛋糕的科學

濕潤 柳橙蛋糕

蛋糕的科學 II

濕潤 巧克力蛋糕

TARTE

塔的科學

酥鬆 洋梨塔

SABLE

餅乾的科學

酥鬆 濃縮咖啡餅乾

Midi Après-midi的甜點 食譜集

FLORE

箭羽花神

芝麻花神

抹茶花神

櫻桃花神

咖啡大理石花神

柳橙花神

PAVE

無花果蛋糕

林茲蛋糕

金合歡蛋糕

丹迪蛋糕

楓糖蛋糕

栗子蛋糕

TARTE

老祖母的塔

蘋果塔

五色豆塔

杏仁塔

櫻桃塔

核桃塔

SABLE

松露

京城石疊

杏仁餅乾

大理石餅乾

起司棒

GALETTE

胡桃餅

布列塔尼酥餅

南特酥餅

橙香酥餅

花形巧克力餅乾

OYATSU

紅薯蛋糕

費南雪

黑芝麻杏仁脆片

山椒蛋白餅

杏仁瓦片酥

用具

材料

津田陽子的甜點教室

製作甜點的心法

後記

• • • • • (收起)

京都菓道家の法式甜點筆記:

製作甜點的技巧在於輕軟. 濕潤. 酥鬆完美結合的科學 [下载链接1](#)

## 标签

甜品

2020

## 评论

京都菓道家の法式甜點筆記:

製作甜點的技巧在於輕軟. 濕潤. 酥鬆完美結合的科學 [下载链接1](#)

## 书评

京都菓道家の法式甜點筆記:

製作甜點的技巧在於輕軟. 濕潤. 酥鬆完美結合的科學 [下载链接1](#)