精品西点系列

热销面包

想要做出好吃又好看的面包，就必须具备扎实的技术基础和灵活的创新意识，只有这样，才能用自己的作品打动别人。

(日)松原裕吉 编著
杨鸿儒 译

书籍来源于网络，转载于《喜书公寓》（http://likebook1314.blog.163.com），仅用于分享知识，学习和交流，请勿用于商业用途！



中国纺织出版社

图书在版编目（CIP）数据

热销面包/（日）松原裕吉编著；杨鸿儒译. —北京：中国纺织出版社，2011.1
（精品西点系列）
ISBN 978-7-5064-7052-0

Ⅰ.①热… Ⅱ.①松…②杨… Ⅲ.①面包—制作 Ⅳ.①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2010）第236012号

书籍来源于网络，转载于《喜书公寓》（http://likebook1314.blog.163.com），
仅用于分享知识，学习和交流，请勿用于商业用途！

原文书名：《西点面包混搭风》
原作者名：松原裕吉
©株式会社旭屋出版，2005
本书中文简体版由有限会社大江社代理，经日本国株式会社旭屋出版授权中国纺织出版社在中国大陆地区独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可，不得以任何方式或手段复制、转载或刊登。
著作权合同登记号：图字：01-2010-7686

策　　划：尚　益　卢志林　　特约编辑：王之一
责任印制：刘　强　　装帧设计：知墨堂文化

中国纺织出版社出版发行
地址：北京东直门南大街6号　邮政编码：100027
邮购电话：010-64168110　传真：010-64168231
http://www.c-textilep.com
E-mail：faxing@c-textilep.com
北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷　各地新华书店经销
2011年1月第1版第1次印刷
开本：710×1000　1/16　印张：8
字数：200千字　定价：28.00元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社图书营销中心调换

精品西点系列



热销面包

书籍来源于网络，转载于《喜书公寓》（http://likebook1314.blog.163.com），
仅用于分享知识，学习和交流，请勿用于商业用途！

(日)松原裕吉 编著
杨鸿儒 译

中国纺织出版社



从“面团”展开 4

配料最丰富的面团

布里欧修面团的展开

贝比特.....5
巧克力可可酥饼.....6
肉桂贝内甜圈.....7
伴侣.....8
花香布斯托克.....9

最朴素的面团

法国面包面团的展开

硬皮牛角面包.....10
布列塔尼芝麻奶油面包.....11
达尔托面包.....12

最细致的面团

牛角面包面团的展开

南瓜馅饼.....13
焦糖苹果面包.....14
多汁面包.....15
鹰嘴豆白面包.....16

特别制作的面包

1 蛋白酥皮.....23
2 奶酪泡芙.....33
3 女巫.....72
4 拉斯克.....94

用布里欧修面团做游戏

橘子月亮.....25
软木塞.....25
草莓蛋卷.....26
多洛贝吉内.....27
香蕉挞.....28
紫花豆布朗峰.....29
杰出的面包.....30
百香果面包.....32

用牛角面包面团做游戏

杂志.....35
大黄挞.....36
蝴蝶“舞娘”.....37
竹笋.....38
黑松露.....40
日式面包.....41
史托兰(德国甜面包).....42

努力就会成功 50

从“制法”开始53

1 波兰法.....54
2 直接法.....55
3 中种法.....56
4 自体水合法.....57
5 低温长时间发酵法.....58

●本书内容的重要原则

*面包面团的材料调配全部以“bakers percent”表示。亦即调配中的面粉比率为100%，其他材料则以对面粉的比率表示的制作面包的特有方法。

*烤箱没有特别记述时，一律使用平釜。

*完成搓揉的目标温度，是把温度计插入面团中心所测量的温度。

*面包面团在搅拌钵混合时，若无特别记述请装置纵形钩状搅拌头。

*所谓的切痕是指放入平釜烘焙前，在面包面团表面切割的刀痕。

*材料中的加糖蛋黄是指在蛋黄中添加20%砂糖的状态。



从 “种”开始介绍60

1 柠檬种.....61
2 酸奶种.....62
3 有机酵母.....63
4 葡萄干种.....64
5 苹果种.....66

玩 “造型”游戏74

花朵.....75
回飞棒.....76
方块.....77
贝壳.....78
眼镜.....79
老虎王冠.....80
蜗牛.....81

玩 “和风”游戏82

香氛面包.....83
黑罂粟子面包.....85
尊贵.....86
“黄豆粉”巧克力面包.....87
黑蜜牛奶面包.....88

既 在欧洲乡村发现的古老又新潮的酵母点心 96

多杜面包.....96
越南面包.....98
贝司蒂司.....99

追 走在潮流前端——求梦想中的咖啡厅面包 100

扇贝开放式三明治.....100
羊奶奶酪乳蛋饼.....102
顶级面包.....103

决定面包风味的13种面粉活用法.....107

关于法式糕饼屋的热门话题.....110

洋果子的基本材料研究 香料和食用色素.....121

*发酵时间、烤成时间等的时间标记为了顾及定时方便，均以“分钟”标记。
*面粉虽无特别规定，但所有的面包切分、成形之际，都使用高筋面粉。
*“垫布”的方法主要用在烘焙硬式面包中，因面团不用烤盘而直接摆放在平釜上烘焙，所以要先放在布(帆布材料)上发酵。
*所谓“滑动带”是指把面团放入平釜直接烘焙时，所使用的类似“输送带”的用具。

从“面团”展开

布里欧修面团

(布里欧修是用奶油、鸡蛋制作的法国软面包)

奶油、鸡蛋和牛奶所占的比例较大，面包中的配料也比较丰富，是非常接近点心领域的面包面团。

其主要魅力在于口感好，味道香，外表具有美丽的光泽、精致感更强，而且其味道会随着大小和形状的改变而改变。如果希望面包的质地偏重于松软感，则可以做成穆斯林奶油面包(mousseline)般的大型商品。如果喜欢表皮酥脆的感觉，则可以做成小挞般的小型商品。

韧性强、重量轻又能产生量感的高筋面粉与会产生清脆口感的低筋面粉以8：2的比例混合，然后再加入速溶酵母粉。对应面粉量，奶油最多使用五成，让奶油完全在面团中乳化是关键。若面团的湿度太高，奶油会在乳化前即溶解，那么制作完成后的面包形象将变得沉重、邋遢。

法国面包面团

面粉、水、盐和酵母，使用最小限度的材料所制作的纯朴咸味面包面团。首先从折入奶油展开作业，折叠次数和牛角面包一样，三折3次。因无糖分不易烤焦，所以可以高温烘焙，能以牛角面包来呈现长棍面包具备的皮硬、量轻的特点。

比起成形、烤成都需要专业技术的长棍面包，虽然使用的面团相同，但应用上却容易许多，是制作法式糕饼时值得推荐的方法。

牛角面包面团

虽说是相当基本的面团，但却容易发挥面包师傅的个性。理想的牛角面包是当你咬下去时，会有奶油香从适度致密的层次中轻轻飘出来，并且可以品尝到淡淡的甜味和一种轻盈感。高筋面粉是使用香气浓郁的石臼磨制品，奶油使用的是发酵类型。

卖点在十分脆弱的精致感上，外皮只要掉落一片，商品就会丧失其价值。但是，展开过程中可以借着形状的变化来展现各种不同的风情，也可卷入其他种类的面团或馅料以改变其口感，这充满趣味性。最需注意的是温度管理，如果折入时面团温度上升，那么整体的口感就会变差且沉重。

布里欧修面团的展开



Pèpite 贝比特

在布里欧修面团中夹入卡士达奶油酱和巧克力片烘焙而成的贝比特，是标准的维也纳瓦兹里面包的一种。虽然各个店家都有自己不同的称呼，但马蒂法式糕饼和杰拉尔·米洛却同样使用贝比特当做商品名。不过本书中的贝比特在奶油中混合了抹茶以增加香气，并且用红豆代替了巧克力片。 做法见第17页



这是记载在大森由纪子著作中的一种乡土点心，发源地是法国的乡村小镇贝鲁休。使用的是加了柠檬皮的布里欧修面团，涂抹奶油和撒上砂糖后烘焙而成。本书是用巧克力碎片取代柠檬皮，并用椰丝取代部分砂糖，既保持了原来的纯朴风貌，又注入了现代的时髦口味。如果用葡萄干代替巧克力碎片，味道也很好。

做法见第17页

Galette Chocolat Coco 巧克力可可酥饼

Canelle en Beignet 肉桂贝内甜圈

把擀平的布里欧修面团切割成等边三角形的甜圈状，然后油炸，再撒上肉桂粉。使用的是优质橄榄油，温度设定为180℃，这样将其炸得酥脆的同时还不会吸收太多油分，完全没有油炸点心的油腻感。而且在炸油过程中，瞬间膨胀的形状更能突显出烘焙所无法形成的轻盈和细致感。 做法见第18页





Couple 伴侣

用布里欧修面团制作的巧克力点心。中心填充奶油，外表各使用黑、白两色巧克力来涂层做成配对。虽然较费工夫，但却是蕴藏了小酥饼、巧克力和面包等要素的一款奢华点心。很少有机会制作出属于自己偏好的面包师傅，有时可以把游戏之心融入到面包之中，这其实也是一件乐事。

做法见第18页



Bostock aux Fleurs
花香布斯托克

很想在布斯托克中添加花香，所以关键不在于布里欧修面团，而是加入了鲜花芳香味的糖浆。薰衣草风味的布斯托克涂抹了杏仁奶油，玫瑰风味的涂抹了开心果奶油，然后烤出香脆又美丽的焦色。可以的话，使用质地结实的布里欧修面团来做下层部分，因为这是让糖浆能够渗入内部但却不会感觉潮湿的关键。

做法见第19页

法国面包面团的展开



Croissant Legér

硬皮牛角面包

折数和一般的牛角面包一样，但因使用的是法国面包用粉，并用搅拌机一口气做成面团，所以可以烤出硬硬的表皮。兼备长棍面包的结实口感和牛角面包的轻盈感，而且一点都不油腻，所以可以称为是硬派的牛角面包。做法见第19页



Kouign-Aman Sésame

布列塔尼芝麻奶油面包

在法国面包面团中混入芝麻，在第 3 次的三折时撒入红砂糖后再折入，然后塞入预先倒入焦糖的模具中，烤到表皮酥脆即完成了。这是布列塔尼的乡土点心，所以一般是折入有盐奶油，但因面团本身有咸味，所以使用无盐奶油也可以，算是添加了法国面包嚼劲的硬质布列塔尼奶油面包。

做法见第20页



Dartois 达尔托面包

把包着杏仁奶油烤成的达尔托变成料理风格的“维也纳瓦兹里”。在面团中混合普罗旺斯综合香草，包入芥末口味的奶油奶酪、土豆和培根，也可依口味点缀蔬菜沙拉，这么丰盛的面包已可以当做营养均衡的正餐了。虽然添加了土豆和培根的面包并不稀罕，但本书是以香草来展现自己风格的。面包是刺激嗅觉的食物，所以只要将香草使用得正确、恰当就可以改变形象。 **做法见第20页**



最细致的面团

牛角面包面团的展开



Chaussons au Potiron

南瓜馅饼

虽然使用的面团相同，但比起外表卷起来的牛角面包，这种表面压模再对折的馅饼形的面包特征是口感比较结实，至于美丽的外观则要归功于图案设计。另外，在最下层用力划下刀痕也是重点。里面的馅料是南瓜和无花果的组合，其中无花果还含有波尔多红酒的香气。

做法见第21页

无花果种子的嚼感是这款面包的口味焦点，波尔多红酒香则是其最受成人欢迎的品质特点。





Pommes au caramel

焦糖苹果面包

这是一款在牛角面包面团上添加奶油和苹果后进行烘焙，最后使用糖稀添加上纤细装饰的精致面包。这款面包并非轻易烘焙就能做成的，而是需要发挥面包师傅的技巧，非常耗费工夫。每当听到客人“面包也能做成这样啊”、“好漂亮啊”的赞叹声，我就会觉得很骄傲！但此面包只能在糖稀不容易化掉、红玉苹果盛产的11月到来年3月期间供应。

做法见第21页



Juteux

多汁面包

这是由酸味清爽的猕猴桃和质地细致的牛角面包所组合而成的，顶上覆盖的网状面食的口感十分有趣。猕猴桃蜜糖经熬煮后会变成白色，所以不要将猕猴桃加热，只要泡在加了白兰地的糖浆中即可。

做法见第22页



Haricot Blanc

鹰嘴豆白面包

使用巧克力涂层的面包很难在面包店买到，因为一般面包是放在常温中的，但巧克力涂层在常温中很容易融化。因此，我主张在店铺中设置冷藏柜，提供“冰凉的美味面包”。这是融合牛角面包和鹰嘴豆奶油的新作。将鹰嘴豆做成豆沙，再混合卡士达奶油酱和黑芝麻，创作出东西结合的风味。面团要尽量擀得薄些，这样才能和奶油产生一体感。 做法见第22页

贝比特 (第5页)

材料(16个份)

布里欧修面团
(参照22页) 1100克
抹茶卡士达奶油酱
(参照21页) 750克
蜜糖红豆(市售成品) .. 适量
调味蛋液(参照90页) .. 适量

做法:

1 将布里欧修面团放入冷冻柜中冷冻到容易处理的硬度，然后分割成等大的16个面团。
2 用擀面机将面团擀成6毫米厚的薄皮，三折后再放入冷冻柜静置30分钟。
3 将面团的折线朝向左右两侧，用擀面机再将其擀成厚4毫米、宽22厘米大小。
4 如果将抹茶卡士达奶油酱加入到面团中混合，那么经过烘焙后的面包外形就会呈邋遢状，所以要直接以冷冻状态放在盘子中擀薄，然后覆盖在面团上，在表面撒上蜜糖红豆。
5 将其纵向对折成细长条，每个都切分为10厘米×4.5厘米大小。
6 将其摆放在烤盘上，再放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵30分钟。
7 在表面涂抹调味蛋液，放入180℃的回风烤箱中烘烤15分钟。



巧克力可可酥饼 (第6页)

材料(5个份)

布里欧修面团
(参照22页) 2000克
巧克力碎片.....500克
无盐发酵奶油 ..... 适量
椰丝 ..... 适量
细砂糖..... 适量

做法:

1 将布里欧修面团揉好，加入巧克力碎片，再次搓揉使其均匀地分散在面团中。
2 在24℃、湿度70%的环境下发酵90分钟，然后边拍打边用手压薄以去除其中的空气。
3 将其放在烤盘上，然后送入-20℃的冷冻柜冷冻60分钟以上。
4 以每个400克切分揉团，然后放入5℃的冷藏库静置30分钟，取出后用擀面棍擀成直径25厘米的圆片。
5 将其摆放在烤盘上，再放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵40分钟。
6 在表面涂抹预先在室温中软化的奶油，然后铺满椰丝并撒上细砂糖，用200℃烤箱烘烤15分钟。



肉桂贝内甜圈 (第7页)

材料(20个份)

布里欧修面团
(参照22页) 1000克
橄榄油 ..... 适量
细砂糖 200克
肉桂粉 15克

做法:

1 将布里欧修面团放入冷冻柜中冷冻到容易处理的硬度，然后擀至9毫米厚，再切分为高12厘米、底边8厘米的等腰三角形。
2 在中央处纵向切刀痕，放在常温(24℃、湿度70%)下发酵30分钟。
3 放入烧热的橄榄油中，边翻面边油炸到两面都呈现出美丽的焦色。
4 将细砂糖和肉桂粉混合，裹在沥干油分的面包圈上。



伴侣 (第8页)

材料(直径7厘米的布里欧修小挞模，10个份)

布里欧修面团
(参照22页) 600克
巧克力卡士达奶油酱
(参照21页) ..... 适量
覆盆子 10个
黑色奶油亮光液 ..... 适量
白色奶油亮光液 ..... 适量
卡士达奶油酱
(参照22页) ..... 适量
蓝莓 30个

做法:

制作黑色伴侣

1 将布里欧修面团放入冷冻柜冷冻到容易处理的硬度，以每个30克分割。
2 用手轻轻压平，依序放入巧克力卡士达奶油酱和1个覆盆子，然后包起来。
3 将其封口朝下塞入模具中，并摆放在烤盘上，再放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵35分钟。
4 用180℃烤13分钟，放凉后在上面淋入黑色奶油亮光液并风干。
5 把白色奶油亮光液装入纸制挤花袋中，挤出线条装饰。

制作白色伴侣

1 各包入卡士达奶油酱和3粒蓝莓，然后和黑色伴侣一样整型、发酵、烘烤。
2 最后淋上白色奶油亮光液，用黑色奶油亮光液装饰线条即可。



糖浆

材料
水500毫升、细砂糖500克。

做法:

将水和细砂糖煮沸，等砂糖完全溶解后(完成量500毫升)即完成了。

花香布斯托克 (第9页)

材料(直径10厘米的圆筒模，4个份)

- **玫瑰&开心果风味**
  - 布里欧修面团(参照22页).....200克
  - 玫瑰茶糖浆
  - 水 1000毫升
  - 细砂糖 600克
  - 阿萨姆红茶茶叶.....15克
  - 玫瑰茶茶叶 20克
  - 杏仁开心果奶油(参照48页)..... 适量
  - 开心果 ..... 适量
  - 糖粉、玫瑰花瓣..各适量
- **薰衣草&杏仁风味**
  - 布里欧修面团(参照22页).....200克
  - 薰衣草茶糖浆
  - 水 1000毫升
  - 细砂糖 600克
  - 阿萨姆红茶茶叶.....15克
  - 薰衣草茶茶叶 20克
  - 杏仁奶油(参照22页)适量
  - 杏仁片、糖粉 .....各适量

做法：

制作玫瑰&开心果风味的布斯托克

1 把布里欧修面团塞入直径10厘米、高度12厘米的圆筒模中，放入28℃、湿度75%的焖炉中约发酵80分钟。
2 用180℃烤25分钟，再以2厘米的厚度加以切分。
3 制作糖浆。把水和细砂糖煮沸，熄火后加入茶叶，加盖焖20分钟，萃取香气后用滤茶网过滤。
4 把做法2泡在糖浆中，沥干水分后放入冷冻柜冻硬。
5 一边均匀地涂抹杏仁开心果奶油，一边撒上切成两半的开心果，然后在180℃的烤箱中烤20分钟。
6 放凉后以网状撒入糖粉，并装饰玫瑰花瓣。

制作薰衣草&杏仁风味的布斯托克

做法和玫瑰&开心果风味的布斯托克一样，但制作糖浆时使用的是薰衣草，表面涂抹的是杏仁奶油，并撒上杏仁片烘焙，最后撒上糖粉装饰即可。



玫瑰&开心果风味　　薰衣草&杏仁风味

硬皮牛角面包 (第10页)

材料(粉1000克可做40个份)

- 法国面包用粉.....100克
- 麦芽 0.3克
- 水.....55克
- 速溶发酵粉.....1克
- 老面(前日备好的长棍面包面团) 25克
- 盐.....2.1克
- 无盐发酵奶油 65克
- 调味蛋液(参照90页).. 适量

做法：

混合奶油以外的材料

1 把面包用粉、麦芽和水放入搅拌钵中，用低速搅拌2分钟，覆盖上保鲜膜后在常温下静置20分钟。



2 加入速溶发酵粉和老面，低速搅拌1分钟，加入盐后再低速搅拌5分钟。完成搓揉的目标温度是24℃。
3 做成表面光滑的团状后，放入加盖的盒子中，在常温下发酵20分钟。
4 用擀面机将其擀成12毫米厚，然后放入-20℃的冷冻柜中静置12小时。
5 将面团移到零度的冷藏柜中，让其恢复到容易操作的软硬度。

折入奶油烘焙

1 用擀面棍敲打奶油，使其软硬度和面团大致相同。
2 将面团擀成8毫米厚的正方形，在中央放入整理成四方形的奶油，并将其完全包住。用面团包住奶油时，为避免面团彼此重叠、贴合，只用手指捏住端边即可。
3 用擀面机将其擀至40厘米宽，进行两次三折作业。每次把面团放入擀面机时，都要把对折部分左右放置。
4 放入冷冻柜冷冻30分钟，然后将其擀至40厘米宽，再次三折。
5 将其擀至3毫米厚，把40厘米宽的一边朝面前对折，切开对折部分形成2片。
6 再切分成底边10厘米、高20厘米、重50克的等腰三角形，然后放入零度冷藏库冷藏30分钟。
7 一边轻轻纵向拉伸，一边将其卷成牛角面包形状，摆放在烤盘中并放入28℃、湿度75%的焖炉中约发酵70分钟。
8 在表面涂抹上调味蛋液，然后用230℃烤15分钟。

布列塔尼芝麻奶油面包 (第11页)

材料(粉1千克可做40个份)

法国面包用粉	100克
麦芽	0.3克
水	55克
芝麻	3克
速溶酵母粉	1克
老面(前日备好的长棍面包面团)	25克
盐	2.1克
无盐发酵奶油	65克
红砂糖	适量
细砂糖	适量
芝麻(完成用)	适量

注：粉500克对红砂糖100克使用。

做法：

1 参照19页的“硬皮牛角面包”，从“混合奶油以外的材料”做法2开始，但把芝麻也一起混入。之后到“折入奶油烘焙”做法3为止，做法都一样。进行2次三折时，第3次擀平后，撒入红砂糖再次三折。
2 擀至3毫米厚，切分成边长10厘米的正方形。
3 将四角稍微折向内侧，使其成形。
4 将细砂糖煮融，制成焦糖，薄层般倒入盘子中。
5 把焦糖切割成适当的大小，铺在直径8厘米的圆形穴盘锅的底部。
6 将面团的折入面轻轻抹水，全面蘸粘完成用的芝麻，朝下塞入穴盘锅中，放入湿度75%的焖炉中发酵90分钟。
7 首先用200℃烤，中途降至170℃，共烤25分钟。观察情况，当底部烤出焦糖色后，中途要上下翻面。



达尔托面包 (第12页)

材料(粉1000克可做4个份)

●香草风味的牛角面包面团

法国面包用粉	100克
普罗旺斯综合香草	0.8克
麦芽	0.3克
水	55克
速溶酵母粉	1克
老面(前日备好的长棍面包面团)	25克
盐	2.1克
无盐发酵奶油	65克

●三明治夹料

土豆	2个
盐	适量
奶油奶酪	100克
芥末	20克
粗磨黑胡椒粒	0.5克
培根	3片

●调味蛋液(参照90页) 适量

注：三明治夹料的材料是1个份。

做法：

香草风味的牛角面包面团

1 参照19页的“硬皮牛角面包”，在“混合奶油以外的材料”做法1中把普罗旺斯综合香草也一起混入。之后，到“折入奶油烘焙”做法4为止，做法都一样。但擀面机擀薄的宽度基准约为35厘米。
2 擀成2毫米的厚度，然后放入冷冻柜静置60分钟。
3 每个达尔托面包要准备35厘米×16厘米和35厘米×12厘米的大面团各1片。

夹入土豆、奶酪烘焙

1 将土豆放入水中加盐煮软，剥皮，以7毫米的宽度切分。
2 混合奶油奶酪、芥末和黑胡椒粒。
3 在小尺寸面团的左右两侧上下留空，中央均匀地涂抹上奶酪，放上土豆，再摆放培根。
4 在边缘涂抹调味蛋液，覆盖上大尺寸的面团，使其以不会破坏面团层次的状态彼此粘着。
5 修边摆放在烤盘上，放入28℃、湿度75%的焖炉里发酵60分钟。
6 在表面涂抹调味蛋液，然后风干，此操作要进行两次，然后用剪刀剪出刀痕。
7 再用230℃烤25分钟。



南瓜馅饼 (第13页)

材料(14厘米长的椭圆形模，30个份)

- **波尔多酒风味的无花果泥**
  - **半干的无花果 264克**
  - **波尔多红酒 36克**
- **南瓜馅**
  - **南瓜.....350克**
  - **细砂糖 120克**
  - **45%鲜奶油.....110克**
  - **柠檬汁 10克**
- **牛角面包面团**
  (参照48页).....55克
- **调味蛋液**
  (参照90页)..... 适量

做法：

夹入南瓜馅和无花果泥烘焙

1 把半干无花果和波尔多红酒一起放入食物处理机中搅拌成泥状。
2 将南瓜蒸软后去皮，取350克放入铜锅中。
3 在做法2中加入细砂糖、鲜奶油和柠檬汁，煮到沸腾后将其挤压过滤成泥状，加入做法1熬煮到水分收干，形成一定的软硬度。
4 把牛角面包面团擀至2毫米厚，用长14厘米的椭圆形模压形，然后把要折返的部分先用擀面棍轻轻压薄。
5 一侧盛上40克的南瓜馅，涂抹调味蛋液做夹心，然后放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵40分钟。
6 涂抹调味蛋液并风干，此操作进行两次，用刀切出装饰刀痕，首先用210℃烘烤，中途降为180℃，总共烘焙16分钟。



焦糖苹果面包 (第14页)

材料(15厘米×10厘米的椭圆形模，36个份)

- **红玉苹果 4个**
- **细砂糖..... 适量**
- **无盐奶油 ..... 适量**
- **深色朗姆酒..... 少许**
- **牛角面包面团**
  (参照48页) 45克
- **调味蛋液**
  (参照90页) ..... 适量
- **卡士达奶油酱**
  (参照22页) ..... 适量
- **糖粉 ..... 适量**

做法：

1 将苹果去皮和核，切成瓣状后再横切两半。
2 准备苹果总量20%的细砂糖和5%的奶油，把细砂糖放入锅里煮成焦糖色。
3 将奶油放入焦糖中使其融化，放入苹果熬煮至软，加入朗姆酒以增加香气。
4 将牛角面包面团擀至3毫米厚，用15厘米×10厘米的椭圆形模压形，放入28℃、湿度75%的焖炉中约发酵50分钟。
5 在周围涂抹调味蛋液，利用圆形挤花嘴各挤入25克卡士达奶油酱。
6 摆放上煮好的苹果，首先用205℃烤，中途降为180℃，共烘焙17分钟。
7 把细砂糖熬煮成淡黄色，使用叉子前端将其捞起并迅速在烘培好的苹果面包上方摆动，制作丝状糖稀。
8 最后撒上糖粉作为装饰。



巧克力卡士达奶油酱　抹茶卡士达奶油酱

材料

卡士达奶油酱(参照22页)适量、61%可可成分的苦味巧克力适量或抹茶适量

做法：

1 巧克力卡士达奶油酱是在急速冷冻前，把切碎的巧克力加入温热状态的卡士达奶油酱中使其融化。
2 抹茶卡士达奶油酱是以卡士达奶油酱中的牛奶1升对抹茶5克，并和粉类一起过筛混合，再以相同的方法煮成。

多汁面包 (第15页)

材料(直径7厘米的圆形空心模，48个份)

- **白兰地糖浆**
  - **水 500克**
  - **细砂糖 250克**
  - **白兰地 50克**
- **猕猴桃 4个**
- **牛角面包面团**
  (参照48页)..... 适量
- **调味蛋液**
  (参照90页)..... 适量
- **卡士达奶油酱 ..... 适量**
- **红砂糖、杏果酱**
  (市售成品)..... 各适量
- **糖粉、开心果碎片各适量**

做法：

猕猴桃浸泡糖浆

1 糖浆的做法是把水煮沸，然后加入细砂糖使其融化，去高温后再加入白兰地以添增香气。

2 将猕猴桃去皮，然后在白兰地糖浆中浸泡一晚。

面团上摆放猕猴桃烘焙

1 将牛角面包面团擀至3.5毫米厚，用直径7厘米的空心模压形，摆放在烤盘中，再放入28℃、湿度75%的焖炉中约发酵40分钟。

2 将猕猴桃横切两半，挖掉芯，然后切面朝下摆放在涂抹调味蛋液的发酵面团(做法1)上。

3 在猕猴桃的芯部，使用直径6毫米的挤花嘴挤入卡士达奶油酱，再撒上红砂糖。

4 用210℃烤12分钟，然后在猕猴桃上涂抹杏果酱，并撒上红砂糖。

修饰完成

1 制作网状顶盖。把牛角面包面团擀至1.75毫米厚，再用滚刀切割成网状，粘贴在直径7厘米的圆拱形穴盘锅凹槽里，去除多余的面团。

2 不用发酵，直接涂抹调味蛋液，用180℃烤10分钟。

3 从模具中取出放凉，一半撒糖粉，一半撒开心果碎片，做成顶盖。



鹰嘴豆白面包 (第16页)

材料(直径6厘米的圆形中空模，40个份)

- **鹰嘴豆豆沙**
  糖煮鹰嘴豆(市售成品)
  ..... 500克
  卡士达奶油酱 250克
  黑芝麻 10克
- **牛角面包面团**
  (参照48页)..... 2000克
- **白色奶油亮光液..... 适量**
- **糖煮鹰嘴豆、黑芝麻**
  ..... 各适量

做法：

1 把制作鹰嘴豆豆沙的全部材料放入食物处理机中打成泥。

2 将牛角面包面团擀至2.25毫米厚，切分为10厘米边长的正方形，中央摆放30克鹰嘴豆豆沙，包起来。

3 封口朝下塞入直径6厘米的中空模里，摆放在铺有烤焙纸的烤盘中，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵40分钟。

4 上面压上另一烤盘，放入回风烤箱以160℃烤30分钟。

5 摆放在网架上，从上面淋入奶油亮光液，装饰上糖煮鹰嘴豆和黑芝麻。



杏仁奶油

材料(完成量3.8千克)
无盐发酵奶油1千克、糖粉1千克、卡士达风味糖粉100克、鸡蛋600克、深色朗姆酒125克、杏仁粉1千克。

做法：

1 将奶油、糖粉和卡士达风味糖粉一起放入搅拌钵中，用打浆用的搅拌头以中速搅拌。

2 把打散的鸡蛋分数次加入，再加入朗姆酒以增添香气。

3 最后加入杏仁粉。注意别搅拌过度，否则杏仁的油脂会分离。

卡士达奶油酱(crème patissiere)

材料(完成量1490克)
牛奶1升、香草棒1/2条、细砂糖150克、低筋面粉40克、卡士达风味糖粉40克、加糖蛋黄260克。

做法：

1 将香草棒纵切两等份取出豆子，连同豆荚一起放入牛奶中煮沸。

2 将细砂糖、面粉和卡士达风味糖粉一起放入容器中，用打蛋器搅拌，再加入加糖蛋黄混合。

3 边搅拌边慢慢加入香草牛奶中(做法1)，之后过滤并倒回锅里。

4 边搅拌边煮到浓稠状，急速冷冻。

布里欧修面团

材料
高筋面粉80克、低筋面粉20克、速溶酵母粉1.5克、粗盐2克、细砂糖5克、加糖蛋黄30克、牛奶50克、无盐奶油50克。

做法：

1 把奶油以外的所有材料都放入搅拌钵中，以低速搅拌4分钟、中速搅拌8分钟使其混合。

2 加入恢复室温且切成小块的奶油，用低速搅拌约3分钟直到奶油溶解消失，搅拌完成后的目标温度是24℃。

3 移到加盖的盒子中，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵90分钟，此为第一次发酵。

4 如果需要分割的话，则在此时进行整形，然后放入冷冻柜静置2小时。

5 使用时放回冷藏库，配合用途成形，摆放在烤盘中，放入焖炉中进行最后一次发酵，然后再进行烘烤。

1 特别制作的面包



图中分别为粉红色的覆盆子蛋白酥皮、绿色的开心果蛋白酥皮和棕色的可可蛋白酥皮。使用透明包装袋包装，醒目又漂亮。

蛋白酥皮 Meringue

马蒂法式糕饼屋的面包多半都使用了蛋黄，会剩余大量的蛋白，蛋白酥皮就成了最有效的利用这些蛋白的方法，而且这也是法国面包屋的固定点心。

大型结实又有强烈甜味的法式蛋白酥皮并不受日本人的青睐，所以改成小巧可爱、溶口性佳的状态，然后在周围撒粉以呈现出细腻的色彩。建议每天在着手烘焙面包之前先制作这款点心。

材料(50个份)

蛋白 100克
细砂糖 100克
糖粉 100克
可可粉、覆盆子粉、开心果糖粉 ..... 各适量

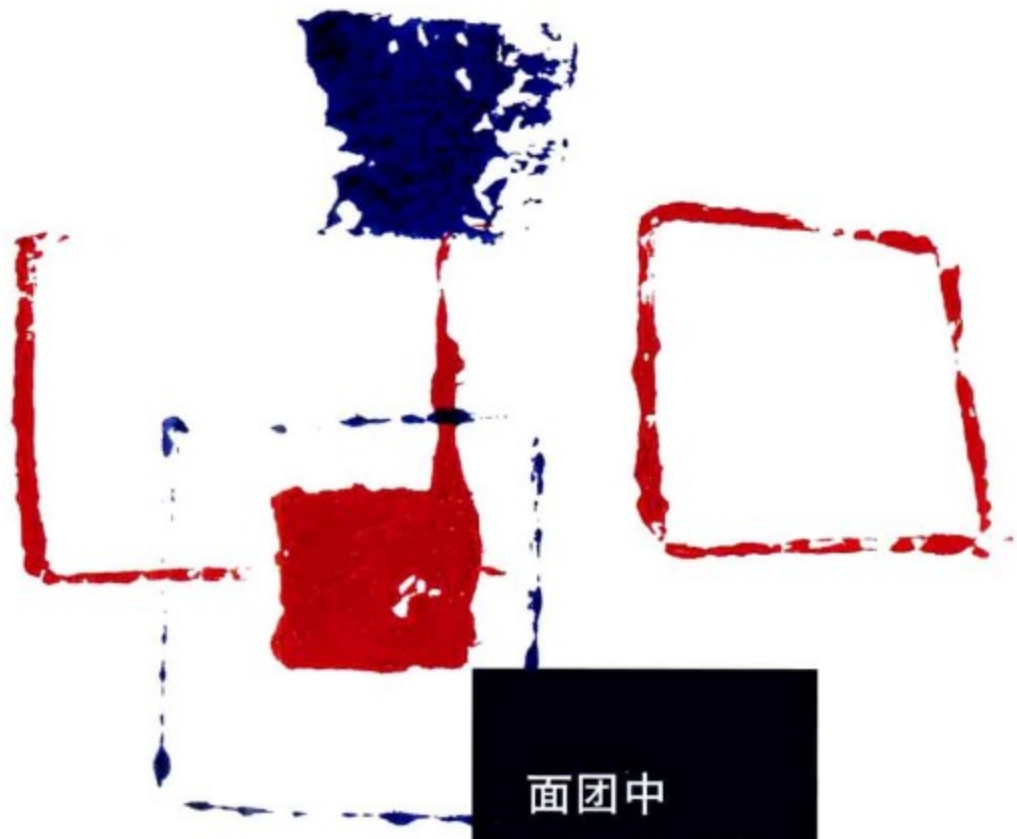
做法：

1 将蛋白、细砂糖放入搅拌钵中，用打蛋器搅拌。
2 打发到会竖立棱角后，再继续打发到蛋白会冒起从钵边溢出的状态。
3 最后加入糖粉，手工用力混合均匀。
4 用直径12毫米的圆形挤花嘴，以直径5厘米的圆形挤入铺了烤焙纸的烤盘上，然后分别撒上可可粉、覆盆子粉或开心果糖粉。
5 利用关火后的余温，以60～80℃约烤12小时，至其干燥为止。

用布里欧修面团做游戏







Lune d'Orange

橘子月亮

Bouchon

软木塞

很想把金融家蛋糕的美妙焦奶油香气引入到面包里，结果创造了焦奶油布里欧修面团。最初以直接法试做，但因奶油无法融入面团，酵母粉也无法顺利发酵，所以失败了。之后尝试中种法，结果成功完成饱含未曾有过的香气的理想面团。这种面团的特征是没有纵纹，接近磅蛋糕。而且经由这种面团，面包的变化更多姿多彩。其中“橘子月亮”是把焦奶油和非常对味的橘子加以组合，烘焙成南法风格的烤果子。而“软木塞”是把浓郁榛子味的奶油和卡士达奶油酱分两层填充，而且葡萄酒“软木塞”的俏皮外形也是设计重点。

做法见第43页



Omelette Fraise

草莓蛋卷

煎蛋卷是我孩提时代最喜欢吃的蛋糕。虽然材料和油酥糕点的一样，但因形状改变，气氛也有所不同，而且能用手拿着吃的悠闲感也很有趣。这里是使用布里欧修面团制作的煎蛋卷。在布里欧修面团上先涂抹糖浆，再夹入奶油和草莓，刚出炉时马上吃最正点。口感相当新鲜，比海绵蛋糕可口。

做法见第43页

海绵蛋糕
所没有的
口感

Tropezienne 多洛贝吉内

这是揉入焦奶油的布里欧修面团应用篇。多洛贝吉内是曾在南法休闲度假胜地圣多洛贝风靡一时的人气果子。由于是一款添加了大量新鲜奶油的新潮食品，而且又受到知名影星碧姬·芭铎的青睐，所以声名大噪。这里的奶油以卡士达奶油酱为主，在这里介绍原味和巧克力两种口味，但也可变换成其他口味。 **做法见第44页**

冷藏后
味道更好



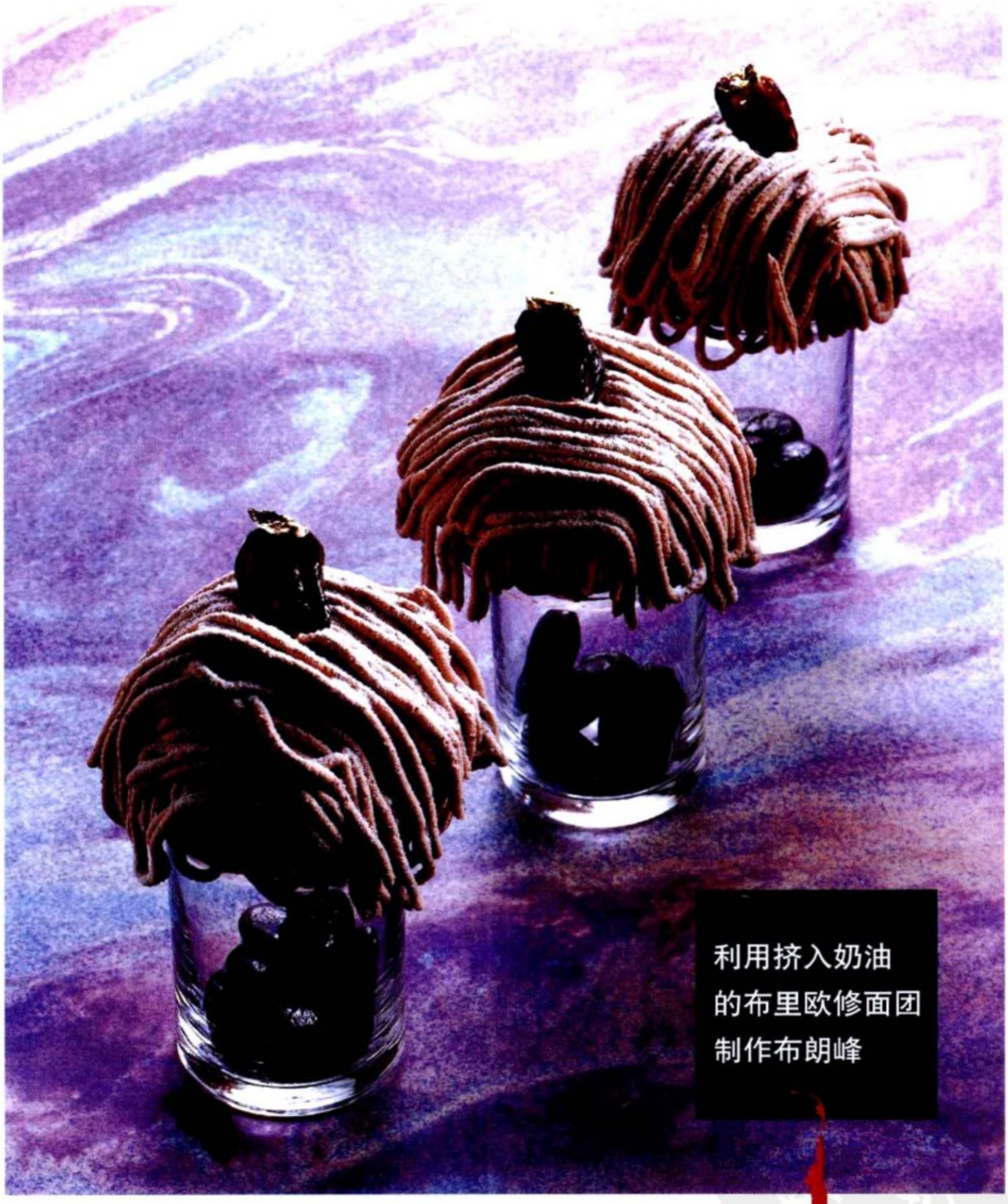


Tarte aux Bananes 香蕉挞

把折入奶油的布里欧修千层派面团切成丁块，一边撒上橙子皮和开心果，一边塞入模具烘焙。把这样做成的香酥坚果脆饼当做基底，上面盛上利用拱形模穴盘锅整形过的焦糖香蕉，成为一个优雅小挞。硬硬的坚果脆饼搭配柔软的香蕉，对比性的口感让人回味无穷。

做法见第44页

使用香酥的
坚果脆饼
做基底



利用挤入奶油的布里欧修面团制作布朗峰

Mont Blanc 紫花豆布朗峰

也可用来制作香蕉挞的布里欧修千层派面团，其奶油含量相当高，溶口性也比较好，风味简直可以媲美小西饼，所以非常适合用来制作蛋糕。这里要介绍的是面包版的布朗峰，不使用栗子，改用紫花豆来玩游戏，紫花豆味道浓郁且具有独特的涩味。布里欧修面团涂抹了朗姆酒风味的糖浆，然后夹入鲜奶油，并用紫花豆奶油挤花装饰。

做法见第45页

用法国吐司面包制作的咖啡甜点

Pains Splendedes

杰出的面包

这是一款在法国被赋予抒情名字“Pains Perdus”的面包(浪费掉的面包)。但本书称之为“Pains Splendedes”(杰出的面包)。添加酱料和奶油做成甜点风，能在咖啡厅现烤现提供最理想。因为是用奶油布里欧修面团制作而成的，所以入口滑润，十分接近蛋糕的口感。也可以和巧克力、橘子及果酱等组合在一起，创意无限。将面包(brioche-mousseline)薄切两片，夹入馅料，并要让馅料的风味能够完全渗入到面包内部，这是重点。

做法见第45页



点缀新鲜橙子



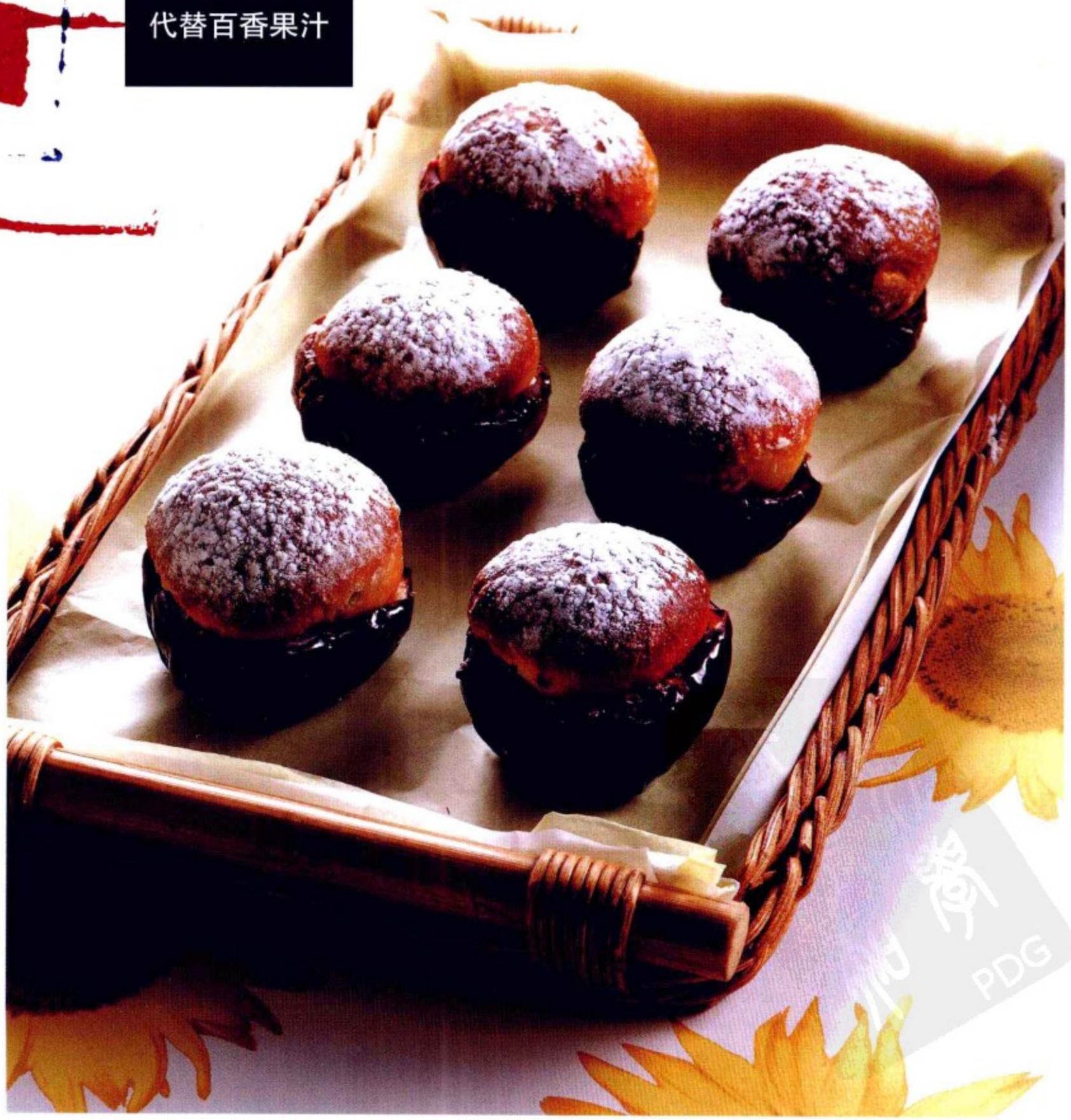
点缀覆盆子

点缀油煎香蕉

在布里欧修面团中混合了百香果泥，用百香果奶油当做馅料，而且使用百香果表皮做容器。想让揉入面团的材料能够充分发挥出香气是相当困难的。通常在面团阶段还香气扑鼻，但烤成后香气就丧失了许多，所以采用了水果中最能持续香气的百香果。不过，其缺点是会抑制面团发酵，为此添加了法国面包的老面来帮助发酵。 做法见第46页

Passion 百香果面包

使用
百香果泥
代替百香果汁



2 特别制作的面包



材料(25个份)

●泡芙面糊

无盐发酵奶油 108克
牛奶 120克
水 20克
盐 4.8克
细砂糖 4.8克
法国面包用粉 132克
鸡蛋 200克

●葛利耶尔奶酪 ..... 适量

做法：

1 在铜锅里放入切成小方块的奶油、牛奶、水、盐和细砂糖，一起煮沸。
2 一次性加入全部的面包用粉，使其聚成一团，一边煮一边用木刮刀迅速搅拌。
3 移到搅拌钵中，然后把打散的鸡蛋分3次慢慢地放入搅拌钵中。
4 一边观察其柔软度一边调节鸡蛋的分量，混合均匀后再加入面糊全量10%的奶酪，擦底搅拌。装入套有15毫米圆形挤花嘴的挤花袋中，以适当间隔挤在铺有烤焙纸的烤盘上。每小团为直径4厘米的圆形。
5 从上面撒上磨碎的奶酪，放入回风烤箱，以180℃烤30分钟。

奶酪泡芙 Gougère

所谓“Gougère”是指适合一口吃大小的含有奶酪的泡芙。趁泡芙面糊还热时加入葛利耶尔奶酪搅拌，使其完全乳化。然后以小团状挤在烤盘上，再在上面撒上奶酪并烘焙。这是布尔戈涅地区或香槟地区非常常见的一款食品，有些星级饭店也会以刚出炉的奶酪泡芙当做开胃菜提供给顾客。

例如使用泡芙面糊制作的布兰杰利餐厅的固定食品，最知名的是撒粗糖的泡芙，但我个人则比较偏好咸味的奶酪泡芙，也认为这是可以和点心划清界限并充分发挥泡芙魅力的一款。趁热放入口中，可以享受到那入口即化的感觉，另外放凉后的奶酪香更鲜浓。

用牛角面包面团做游戏





减少折数
改变卷法

Magazine 杂志

外形酷似一本卷着的杂志，是借由折法和卷法来展示个性的牛角面包。通常是3次三折，这里改成2次，而且是将不加奶油的边端联结、擀平后再折叠。减少折数的结果是，面团的层次间距变大，烘焙时会移动，烤成后的不确定形状充满了趣味性。同时，不仅外形依旧细致，也更有脆度，可享受到畅快的酥脆感，而且奶油的不平均分布状态也会让口感产生变化。由于面包本身就充满个性，所以可以多加些巧克力。把卷的末端朝上烘焙，较易熟透和排气，也更能获得轻盈感。

做法见第46页

活用
烤果子的
部分材料

Tarte aux Rhubarbes 大黄挞

以牛角面包的酥脆口感为焦点，使用剩余的面团(二次用面团)来制作就可以了。不用发酵，擀平后马上烤，夹在大黄之间。大黄一直都是我很感兴趣的食材，上面用的是糖渍大黄，下面用的是柔软的大黄果酱，变化煮法以呈现出不同的魅力。

做法见第47页

Papillon "Maiko" 蝴蝶“舞娘”

烤成酥脆
加入苹果酱

把涂抹杏仁奶油的面团做成“M”形，然后低温长时间烘烤以充分挥发其中的水分。利用卷增加层次，层次会在烤成中彼此磨合而倍增酥脆感，再在两片中间加入苹果酱即完成了。用杏仁奶油描绘的云石图案十分美丽。一般面包都是平放，但蝴蝶“舞娘”却要竖立放的。 做法见第47页





Bambou 竹笋

想把牛角面包做成竹笋形是创作的初衷，虽然这两件东西的性质迥然不同，但风味的属性却很相似。游戏之心往往会激发出意外的组合，面包里面的食材是味噌、芥末和煮熟的竹笋。在盛产竹笋的季节，可以用竹笋皮包住外围，让面包也有竹香。味噌、芥末有时也会用在烤甜面包上，是一种相当有冲击力的调味料。

做法见第47页



竹笋和
牛角面包的
意外邂逅



增加折数
更加轻盈

Périgord 黑松露

将2次三折、1次四折的面团擀薄，在表面涂抹焦糖，做成千层派的形状。比松饼更轻盈，又因奶油量少，味道也更清爽。经由发酵发挥面粉的美味，也是松饼所没有的特性，所以并非一般的师傅就能制作出这款特别的点心。混合在夹心奶油中的是黑松露，是使用了和面包作业几乎无关的素材进行挑战！

做法见第48页

Pain Japonais 日式面包

只要是不破坏面团风味的材料，都可以放到面包中，但揉入的材料分量和面粉相同的例子却是非常罕见的，虽然会变得沉重，但味道也更丰富了。多了椰奶香和红豆味，令人顿时萌生出一股怀旧情感。这时又联想到汤圆，所以在做好的面团中塞入汤圆，可呈现出年糕红豆汤的风味。结果，法式外形和日式口味也能美妙地结合在一起。

做法见第49页

揉入和面粉等量的红豆粒馅和椰丝





在牛角面包的二次用面团中混合水果干、坚果即可做成史托兰(德国甜面包)，如果在中心填充杏仁沙的话，味道就更好了。烤成后要涂抹融化的奶油以防止水分蒸发。虽不具备牛角面包的酥脆感，但却有与众不同的口感。在忙碌的圣诞节期间，无须特别准备史托兰专用面团，用制作维也纳瓦兹里剩下的面团即可，这也是面包师傅推荐的妙招。做法见第49页

有效利用
剩余的面团
制作
圣诞节点心

Stolen

史托兰(德国甜面包)

橘子月亮/软木塞 (第25页)

材料

●加焦奶油的布里欧修面团

种面团

高筋面粉.....50克
活酵母.....4克
牛奶.....35克

正式搓揉用面团

高筋面粉.....30克
低筋面粉.....20克
细砂糖.....14克
盐.....1.5克
无盐发酵奶油.....40克
加糖蛋黄.....20克
牛奶.....12克

●橙子皮(切末)..... 适量

●糖衣

细砂糖.....50克
蛋白.....100克
杏仁粉.....100克

●杏仁片..... 适量

●卡士达奶油酱(参照22页)..... 适量

●调味蛋液(参照90页)适量

●榛子奶油

带皮的榛子.....100克
细砂糖.....50克
糖粉.....70克

注：橘子月亮是用直径14厘米的圆形模，粉1000克做11个份。软木塞是做成直径4厘米的小挞模，粉1000克做75个份。



做法：

制作加焦奶油的布里欧修面团

1 把所有制作种面团的材料放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟。将活酵母先用少量牛奶加以溶解，然后再加入钵里混合。
2 把面团揉成球状，然后放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵60分钟。
3 将正式搓揉用的奶油加热，煮至榛子般的焦色，放凉。
4 将正式搓揉用面团的材料放入搅拌钵中，边加入撕成小块的种面团，边以低速搅拌10～12分钟。
5 将面团搅拌到可用手拉成薄膜状的韧度。
6 放入28℃、湿度75%的焖炉中静置30分钟。

完成橘子月亮

1 确认“制作加焦奶油的布里欧修面团”做法5的面团弹性后，加入橙子皮混合。橙子皮用量为1000克粉使用200克。
2 放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵30分钟。
3 软木塞是以200克分割搓圆，在常温下静置15分钟。
4 糖衣是在细砂糖中依序加入蛋白、杏仁粉混合而成的。
5 将面团再次轻轻搓圆，用擀面棍擀成比直径14厘米挞模略小的形状，塞入模具中。



6 涂抹上厚层糖衣，撒入杏仁片，摆放在烤盘中，放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵30分钟。
7 以180℃烤25分钟，烤成后连同模具在工作台上甩落一次，借冲击力让模具和面包的缝隙进入空气，这样可以防止萎缩。
8 放凉之后再撒上糖粉装饰即可。

完成软木塞

1 用和“制作加焦奶油的布里欧修面团”相同的方法完成面团，以30克切分，用擀面棍轻轻擀开。
2 分别包入20克卡士达奶油酱，封闭起来。
3 揉成球状放入模具，摆在烤盘上，放入28℃、湿度80%的焖炉中约发酵60分钟。
4 在表面涂抹上调味蛋液，用200℃烤16分钟。
5 制作榛子奶油。将榛子烤出焦色后剥皮。将细砂糖熬煮成焦糖，裹在榛子表面。放凉后，放入食物处理机中打成泥状，慢慢加入糖粉继续混合成泥状。
6 在烤好的软木塞(做法4)侧边横向略划刀痕，注入榛子奶油。

草莓蛋卷 (第26页)

材料(4个份)

●布里欧修面团(参照22页).....3300克
●覆盆子糖浆(参照93页)..... 适量
●45%的鲜奶油..... 适量
●草莓.....4个
●亮光胶、开心果碎片、糖粉.....各适量

做法：

1 将布里欧修面团塞入直径12.5厘米、高6厘米的圆筒模中，放入28℃、湿度75%的焖炉中约发酵80分钟。
2 用180℃烤30分钟，之后以1.5厘米的厚度切分。
3 将布里欧修面团一面涂抹上覆盆子糖浆，然后用直径1厘米的星形挤花嘴挤入打发八分的鲜奶油，包起来后再系上缎带。
4 在切成两半的草莓上涂抹亮光胶，再撒上开心果碎片、糖粉装饰即可。



多洛贝吉内 (第27页)

材料(30个份)

- 加焦奶油的布里欧修面团 ..... 适量
- 糖衣
  - 细砂糖 50克
  - 蛋白 100克
  - 榛子粉 100克
- 切粗片的榛子 ..... 适量
- 卡士达奶油酱(参照22页) ..... 适量
- 巧克力卡士达奶油酱(参照21页)..... 适量
- 45%的鲜奶油 ..... 适量
- 糖粉 ..... 适量

做法：

1 用“橘子月亮 / 软木塞”的“制作加焦奶油的布里欧修面团”相同的方法完成面团。

2 以40克分割揉成直径5厘米的球状，在常温下静置25分钟。

3 将一个个面团揉成直径5厘米的球状，放在烤盘中，再放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵1小时。

4 糖衣是在细砂糖中依序加入蛋白、榛子粉混合均匀而制成的。

5 在面团表面涂抹糖衣，撒上榛子碎片，用200℃烘烤15分钟。

6 使用卡士达奶油酱30%分量的鲜奶油，打发至八分后加入卡士达奶油酱中轻轻拌和。

7 使用巧克力卡士达奶油酱30%分量的鲜奶油，打发至八分后加入巧克力卡士达奶油酱中轻轻拌和。

8 把烤好的面包(做法5)横切两半，分别夹入两种奶油，然后撒上糖粉即可。



香蕉挞 (第28页)

材料(直径7厘米的圆形中空模，粉1000克可做50个份)

- 布里欧修千层派面团
  - 高筋面粉 80克
  - 低筋面粉 20克
  - 细砂糖 5克
  - 粗盐 2克
  - 加糖蛋黄 30克
  - 速溶酵母粉 15克
  - 牛奶 50克
  - 无盐发酵奶油(折入用) 50克
  - 细砂糖(折入用)..... 适量
- 细砂糖、白粗糖..各适量
- 橙子皮 ..... 适量
- 开心果 ..... 适量
- 焦糖香蕉
  - 无盐奶油 ..... 适量
  - 细砂糖 ..... 适量
  - 香蕉 ..... 适量
- 卡士达奶油酱(参照22页)..... 适量
- 亮光胶、切薄片的橙子皮 ..... 各适量



做法：

制作布里欧修千层派面团

1 把折入用奶油和细砂糖以外的材料放入搅拌钵中，用低速搅打2分钟、中速搅打4分钟以充分混合，完成搓揉的目标温度是26℃。

2 把面团揉成球状后，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵90分钟。

3 放入冷冻柜冷冻到容易操作的硬度。

4 用擀面棍敲打折入用奶油，使其软化到面团的软硬度。

5 把面团擀成10毫米厚的正方形，中央摆放整理成四方形的奶油。面团要完全包住奶油，但避免面团重叠、黏合，用手指捏着端边操作。

6 用擀面机将面团擀成40厘米宽(粉1千克的情况)，然后折三折。

7 再次放回冷冻柜冷冻30分钟，再擀成40厘米宽，折三折的操作总共要进行3次。而且要把放入擀面机的面团的折返部分朝向左右，第二次擀平后，在面团上整体撒上细砂糖后再折三折。

8 擀至3毫米厚，顺短边切成两片。

面团切小块烤酥

1 把布里欧修千层派面团切分成5毫米的小方块，放入容器中，在表面撒上细砂糖和白粗糖。

2 针对面团，混合10%的橙子皮和10%的开心果，塞入直径7厘米的中空模中。

3 将其摆放在烤盘中，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵60分钟，用140℃烤45分钟。

完成焦糖香蕉

1 将奶油加热并加入细砂糖煮成焦糖色，再放入切成薄片的香蕉煎烧。

2 把香蕉贴在直径7厘米的拱形模穴盘锅中，放入冷冻柜冷冻。

3 把卡士达奶油酱和橙子皮末以5：1的比例混合，塞入已冷冻的香蕉中。

4 取出烤酥脆面团的模具，侧面涂抹亮光胶，黏贴切成末的开心果，在上面摆放上去掉模具的香蕉。

5 在香蕉上涂抹亮光胶，在中央装饰切丝的橙子皮和切成两半的开心果即可。

紫花豆布朗峰 (第29页)

材料(6个份)

- **千层派面团 ..... 适量**
- **朗姆酒风味的糖浆**
  - **水 100毫升**
  - **细砂糖 50克**
  - **深色朗姆酒 60克**
- **紫花豆布朗峰奶油**
  - **糖煮紫花豆 300克**
  - **无盐奶油 150克**
  - **45%鲜奶油 20克**
  - **白色朗姆酒 20克**
- **45%的鲜奶油 ..... 适量**
- **糖粉、亮光胶、糖煮紫花豆、金箔 ..... 各适量**

做法：

1 用和“香蕉挞”中“制作布里欧修千层派面团”相同的方法完成面团。

2 把面团切成21厘米×30厘米的长方形，把21厘米的边放在面前卷起来，从边端以3.5厘米的宽度切分。

3 把漩涡部分朝上放在烤盘上，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵60分钟。

4 用180℃烤15分钟。

5 制作朗姆酒风味的糖浆。锅中放入水和细砂糖加热煮溶，去高温后加入深色朗姆酒以增加香气。

6 布朗峰奶油是把糖煮紫花豆压挤过滤，然后边用打蛋器搅拌边加入恢复至室温的无盐奶油混合而成的。

7 依序加入鲜奶油和白色朗姆酒，混合均匀。

8 将烤成的千层派面团横向切两半，在切面上涂抹糖浆，加入打发八分的鲜奶油。

9 将布朗峰奶油用布朗峰挤花嘴挤在表面上，撒入糖粉，涂抹亮光胶，摆放上糖煮紫花豆，最后装饰金箔即可。



杰出的面包 (第30页)

材料(各一盘份)

- **布里欧修面团 (参照22页) ..... 适量**
- **点缀油煎香蕉**
  - **无盐奶油、细砂糖、深色朗姆酒 ..... 各适量**
  - **香蕉 1根**
  - **可可安格列斯酱 (参照46页) ..... 适量**
  - **枸杞、香叶芹 ..... 各适量**
- **点缀新鲜橙子**
  - **安格列斯酱(参照48页) ..... 适量**
  - **杏仁开心果奶油(参照48页) ..... 适量**
  - **45%鲜奶油 ..... 适量**
  - **橙子切瓣状、开心果切末 ..... 各适量**
- **点缀覆盆子**
  - **巧克力安格列斯酱(参照46页) ..... 适量**
  - **覆盆子果酱 ..... 适量**
  - **45%鲜奶油、覆盆子、糖粉 ..... 各适量**

做法：

用圆筒模烤布里欧修面团

1 把布里欧修面团塞入直径10厘米、高12厘米的圆筒模中，放入28℃、湿度75%的焖炉中约发酵80分钟。

2 在180℃的烤箱中烤20分钟，然后切至1.5厘米厚，每盘各用2片。

做成3种口味

1 将奶油和细砂糖加热熬煮至呈焦糖色，放入切成适合一口吃大小的香蕉煎烧，再加入朗姆酒以增添香气。

2 让烤好的布里欧修双面充分吸收可可安格列斯酱，用180℃烤25分钟。

3 把烤好的面包(做法2)盛在盘子中，装饰油煎香蕉、枸杞和香叶芹。

4 点缀新鲜橙子，让烤好的布里欧修双面充分吸收安格列斯酱，夹入杏仁开心果奶油，用180℃烤25分钟，取出盛盘，装饰橙子、打发八分的鲜奶油和开心果末，并用安格列斯酱制作盘饰。

5 点缀覆盆子，让烤好的布里欧修双面充分吸收巧克力安格列斯酱，夹入覆盆子果酱，用180℃烤25分钟。烤成后盛盘，淋上打发起泡的稠状鲜奶油。在覆盆子上撒上糖粉，并用果酱制作盘饰。



百香果面包 (第32页)



材料(粉1000克可做150个份)

●百香果风味的面包面团

高筋面粉.....80克
低筋面粉.....20克
细砂糖.....25克
盐.....1.2克
加糖蛋黄.....20克
百香果泥(无糖冷冻)35克
活酵母.....3克
老面(前日备好的长棍面包面团).....20克
无盐奶油.....10克

●馅料

卡士达奶油酱(参照22页)
..... 适量
巧克力片..... 适量
新鲜百香果..... 适量

●糖粉..... 适量

做法：

1 把奶油、老面以外的面团材料都放入搅拌钵里，以低速搅打2分钟、中速搅打6分钟，然后将老面撕片并加入其中。
2 加入切小块的奶油，继续以低速搅打2分钟、中速搅打3分钟，完成搓揉的目标温度是24℃。
3 在常温下发酵30分钟，然后放入冷冻柜5℃的环境中静置12小时以上。
4 以每份15克分割，放在常温下静置15分钟。
5 把卡士达奶油酱、巧克力片和新鲜百香果肉以10：4：1的比例混合，制成馅料。
6 将面团用擀面棍擀成直径4厘米的圆形，在中央摆放上5克馅料包起来。
7 把封口朝下，放到切成两半的去掉果肉又略干燥过的百香果皮里面。
8 摆放在烤盘上，再放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵120分钟。
9 在表面撒上糖粉，用180℃烤12分钟。

杂志 (第35页)

材料(21个份)

牛角面包面团
(参照48页) 1260克
巧克力棒(7厘米长)....84根

做法：

1 在“牛角面包面团做法”步骤8时，将面团冷冻20分钟后擀平，在此进行折三折，共2次，最后擀至3毫米厚。
2 以15厘米×12厘米的长方形切分，每个面团准备4根巧克力棒，分两列摆放在面团中央。
3 将面团折向内侧重叠。
4 放在烤盘中，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵60分钟。
5 首先用200℃烤，中途降至180℃，共烤18分钟。



可可安格列斯酱
(Cocoa Anglaise)
巧克力安格列斯酱
(Chocolate Anglaise)

材料

可可安格列斯酱：牛奶500毫升、椰奶500毫升、加糖蛋黄600克、细砂糖120克、香草棒1/2根。
巧克力安格列斯酱：安格列斯酱(参照48页)适量、61%可可粉的苦味巧克力适量。

做法：

1 可可安格列斯酱的做法和48页的“安格列斯酱”一样。将椰奶和牛奶一起煮沸使用。完成量约为1.7升。
2 巧克力安格列斯酱要准备安格列斯酱20%分量的巧克力，隔水加热溶解后和放凉的安格列斯酱一起混合。

大黄挞 (第36页)

材料(20个份)

- **大黄果酱**
  - 食用大黄.....400克
  - 细砂糖.....230克
  - 肉桂粉.....1小撮
  - 柠檬汁.....少许
- **糖面团**
  - 无盐发酵奶油....1125克
  - 糖粉.....600克
  - 香草糖.....24克
  - 盐.....16克
  - 鸡蛋.....320克
  - 法国面包用粉....1600克
  - 杏仁粉.....200克
- **无盐奶油**.....适量
- **牛角面包面团**
  (参照48页).....适量
- **卡士达奶油酱(参照22页)**
  .....适量
- **开心果脆粒、亮光胶、肉桂棒、糖粉**.....各适量

做法：

制作大黄果酱

1 把所有制作大黄果酱的材料都放入锅里，煮到大黄化掉为止，在大黄化掉之前取出一部分用来装饰。

制作糖面团

1 在恢复室温的奶油中加入糖粉、香草糖和盐，打发至浓稠且成白色为止。
2 将鸡蛋分2～3次加入，搅拌均匀。
3 最后一次性加入面粉和杏仁粉，搅拌均匀后，在冷藏库静置一晚。

完成

1 把糖面团用擀面机擀薄，涂抹薄层奶油，然后铺在模具里，去除多余的部分。
2 压上重物，用180℃烤12分钟左右。
3 将牛角面包面团用擀面机擀至1.25毫米厚，再用直径5厘米的菊花模压形，最后用180℃烤8分钟。
4 拿掉做法2中的重物，上面用直径12毫米的圆形挤花嘴挤入卡士达奶油酱10克、大黄果酱20克。
5 在烤好的牛角面包上也涂抹果酱，黏贴开心果，然后叠放在烤好的糖面团上。
6 在装饰用的大黄上涂抹亮光胶、装饰肉桂棒，同时在牛角面包的小饰品上撒上糖粉点缀。



蝴蝶“舞娘” (第37页)

材料(10个份)

- **苹果脆片**
  - 苹果.....适量
  - 糖浆(参照18页).....适量
- **心形面团**
  - 牛角面包面团
    (参照48页).....200克
  - 杏仁奶油(参照22页)30克
- **完成用**
  - 亮光胶、苹果酱(市售成品)、糖粉.....各适量

做法：

制作苹果脆片

1 将苹果切成尽量薄的片，浸泡在糖浆中，装入真空袋中放置一晚。
2 放入60～80℃的烤箱中烤3小时，干燥成脆片状。

完成

1 将牛角面包面团擀至2毫米厚，切成46厘米×10厘米的长方形。
2 将长边放在面前，表面涂抹薄层杏仁奶油，左右折向内侧。但要避免左右边端相叠，要保留约3厘米的空隙，然后再次对折，共形成四层。
3 以1厘米的宽度切分，切面朝上摆放在烤盘中，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵60分钟。
4 放入160℃的回风烤箱中烤20分钟。
5 两片一组，一面涂抹亮光胶并使其朝外，中间夹入苹果酱，撒上糖粉装饰，另外装饰苹果脆片即可。



竹笋 (第38页)



材料

- **牛角面包面团**
  (参照48页).....适量
- **白味噌、芥末**.....各适量
- **绿紫苏、熟竹笋**.....各适量

做法：

1 把牛角面包面团擀至3毫米厚，以每个55克切分成底边10厘米、高20厘米的等腰三角形。
2 将白味噌和芥末以3：4的比例混合，沿着牛角面包面团的10厘米边涂抹。
3 在白味噌、芥末上摆放上切成一口吃大小的绿紫苏和竹笋，卷包起来后，再切成两半。
4 切面朝下摆放在烤盘上，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵50分钟。
5 放入回风烤箱，以180℃烘烤18分钟。

黑松露 (第40页)

材料(2个份)

- **牛角面包面团(参照本页)** ..... **适量**
- **细砂糖** ..... **适量**
- **松露奶油**
  45%鲜奶油.....**30克**
  卡士达奶油酱(参照22页) **100克**
  松露末 **5克**
- **糖粉、亮光胶、松露(块菰)、金箔** ..... **各适量**

做法:

1 牛角面包面团的做法步骤8原本是折三折，但在此是折四折。折法是将面团的短边两端折向内侧，但重叠时特意不整齐，然后再对折。

2 用擀面机将其擀至3毫米厚，再切分为30厘米×40厘米的大小，摆放在烤焙纸上，放入28℃、湿度75%的焖炉中约发酵30分钟。

3 首先用210℃烤，大约5分钟后从上面覆盖上烤网以抑制其膨胀过度，共烤15分钟。

4 拿开烤网，将面团翻面并撒上糖粉，用喷火器把糖粉熔解成焦糖色。

5 用直径8厘米的中空模压型，每3片一组。

6 将鲜奶油打发至八分，放进轻轻打散的卡士达奶油酱中稍微拌和，再加入松露末混合。

7 利用直径2厘米的圆形挤花嘴将松露奶油挤在5上当做夹心，共重叠三层。

8 在最上层撒上糖粉，挤上少量松露奶油，再装饰上涂抹亮光胶的松露薄片和金箔。



牛角面包面团
牛角面包的二次用面团

材料(粉1000克可做30厘米×40厘米1个份)
石臼磨高筋面粉50克、低筋面粉50克、盐2克、细砂糖8克、脱脂奶粉3克、无盐奶油5克、软化糖2克、活酵母5克、水41克、折入用无盐发酵奶油65克。

做法:

1 把折入用奶油以外的材料放入搅拌钵中，以低速搅拌4分钟，完成搓揉的目标温度是低于24℃。

2 移到加盖的容器中，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵30分钟。

3 用擀面机将其擀至2毫米厚，放在-20℃的冷冻柜中静置一晚。

4 移到0℃的冷藏库中，使其解冻到容易操作的硬度。

5 用擀面棍敲打奶油，让奶油的软硬度和面团大致相同。

6 擀成厚度8毫米(粉1000克的情况)的正方形，在中央放入整理成方形的奶油，并将其完全包住。面团包住奶油时，要避免面团彼此重叠、贴合，只用手指捏住端边闭合即可。

7 用擀面机将其擀成5毫米的厚度、30厘米×60厘米的大小，然后折三折，本操作反复进行2次。每次把面团放入擀面机时，都要把对折部分朝向左右。

8 再次放入冷冻柜冷冻30分钟，再擀成30厘米×40厘米的大小，折三折，放入冷冻柜静置60分钟。

注：将牛角面包的二次用面团先切掉边端，然后聚集起来配合用途进行擀薄等操作后再使用。

安格列斯酱

材料(完成量1420克)
牛奶1升、加糖蛋黄300克、细砂糖120克、香草棒1/2根。

做法:

1 在锅里放入牛奶，将香草棒纵向剖成两半取出香草豆，连同豆荚一起放入牛奶中煮沸。

2 将蛋黄打散后加入细砂糖，用打蛋器搅拌至浓稠且呈白色，然后将1/2的牛奶慢慢注入混合，搅拌均匀后再倒回牛奶锅里。

3 边搅拌边煮到82℃，用网勺过滤倒入容器隔冰水冰凉。

4 去高温后即成。

杏仁开心果奶油

材料(完成量3940克)
无盐发酵奶油1000克、糖粉1000克、杏仁粉1000克、卡士达风味的糖粉100克、鸡蛋600克、樱桃酒60克、开心果浓味杏仁糖块180克。

做法:

1 把奶油、糖粉和卡士达风味的糖粉放入搅拌钵中，装置打浆用搅拌头以中速搅拌。

2 将打散的鸡蛋分数次加入，再加入用樱桃酒稀释过的开心果浓味杏仁糖块，混合均匀。

3 最后加入杏仁粉。注意别太用力搅拌，否则杏仁的油脂会分离。

日式面包 (第41页)

材料(直径12厘米的海绵蛋糕模，粉1000克做13个份)

- 加馅丹麦面包面团
  - 高筋面粉……100克
  - 细砂糖……6克
  - 粗盐……2克
  - 脱脂奶粉……3克
  - 活酵母……6克
  - 水……40克
  - 红豆粒馅……100克
  - 椰丝……25克
  - 无盐发酵奶……80克
- 汤圆、红豆粒馅……各适量
- 白葡萄酒、枸杞……各适量
- 调味蛋液(参照90页)适量
- 糖粉……适量



做法：

制作加馅丹麦面包面团

1 把奶油以外的材料全部放入搅拌钵里，以低速搅拌4分钟。完成搓揉的目标温度是24℃。
2 放在常温下发酵30分钟。用擀面机擀至15毫米厚，放入-20℃的冰箱中冷冻120分钟。
3 移到0℃的冷藏库恢复到容易操作的硬度。奶油使用擀面棍敲打，使其软化到面团的软硬度。
4 将其擀成25厘米的正方形(粉1000克的情况)，中央放入整理成方形的奶油，完全包住。但要避免面团彼此重叠、贴合，只用手指捏住端边闭合即可。
5 通过擀面机擀至7毫米厚，55厘米×35厘米大小，折三折。每次把面团放入擀面机时，都要把折起的部分朝向左右。
6 擀成30厘米×40厘米大小后，再次三折作业，放入冷冻柜静置40分钟。
7 再次擀成同做法6的大小，折二折，放入冷冻柜静置60分钟以上。
8 取出将其擀至9毫米厚，涂抹红豆粒馅，撒上在白葡萄酒里泡软的枸杞，然后对折。
9 放入冷冻柜到容易操作的硬度，再切分成每份100克的长方形。

塞入模具烘焙

1 每个面包都是用3条面团扭成一股，再随意放入模具中制成的。
2 汤圆直径3厘米，煮熟后为每个面包准备5个，其中3个汤圆隐藏在面团中。
3 放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵90分钟。表面涂抹调味蛋液，用200℃的烤箱烤35分钟。
4 撒糖粉，装饰有2个枸杞的汤圆。

史托兰(德国甜面包) (第42页)

材料(8厘米×16厘米的德国甜面包模，8个份)

- 糖渍水果干
  - 无核葡萄干……150克
  - 柠檬皮……70克
  - 橙子皮……70克
  - 无花果干……70克
  - 白兰地酒……16克
  - 深色朗姆酒……16克
  - 红葡萄酒……55克
- 自制的杏仁沙
  - 牛奶……40克
  - 细砂糖……80克
  - 杏仁粉……130克
  - 深色朗姆酒……6克
- 德国甜面包面团
  - 牛角面包的二次用面团(参照48页)……570克
  - 细砂糖……11.4克
  - 糖渍水果干……430克
  - 烤过的整杏仁……45克
  - 烤过的核桃……45克
- 澄清奶油(无盐)……300克
- 红砂糖、糖粉……各适量

做法：

事前准备

1 将水果干和各种酒一起放入容器中，充分混合后腌渍7天。
2 制作杏仁沙。将牛奶和细砂糖煮沸，加入杏仁粉混合，再加入朗姆酒以增添香气。

面团中填充杏仁沙再烘焙

1 将牛角面包的二次用面团、细砂糖、糖渍水果干、烤过的整杏仁和核桃一起放入搅拌钵中，以低速搅拌到整体均匀。
2 在常温下静置30分钟。
3 以每份200克切分，将30克整理成棒状的杏仁沙包在中央，再放入模具中。
4 放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵90分钟。用200℃烤40分钟。
5 将奶油隔水加热至融解，只舀取上面澄清的部分，用毛刷涂抹在面包表面，接着依序撒上红砂糖和糖粉。



努力就会成功

荣获加州葡萄干协会举办的“加州核桃市”比赛金牌奖的过程



在银座木村家总店服务的第六年，我突发奇想去参加了第一届“COUPE DE MONDE”的观摩游学，因而获得前往法国和意大利研习的机会。虽然在这些地方的停留时间很短，但这次海外体验却让我正视到自己的不足之处，回到日本后的生活态度也发生了很大的转变。

接受游学时认识的面包师傅的建议，我参加了加州葡萄干协会举办的比赛。之前，能在公司工作我就很满足了，从未想过要参加比赛。

但是在接受第一次审查时，我就不幸落选了。由于相当不甘心，所以从落选当天开始就思索参加来年比赛的作品，也从此展开了我参加比赛的人生经历。

第二年，我在同一比赛中获得了审查员特别奖。再隔一年，我获得了“加州核桃



市”比赛的冠军，当时自己还感动得流下了喜悦的泪水。

我的参赛观是“不参加就是吃亏”，因为失败的懊悔会成为成长的动力。

为什么会失败，用理论分析原因，正是迈向成功的学习过程。通过经验的累积，自己的实力也就变得越来越强了。

我原本是个不成器的人，从小就没有任何贯彻始终的体验。不过，在面包的世界中我却获得了“只要努力，迟早会获得回报”的喜悦。而参赛是既能给我成就感，又能使我肯定自己的最佳机会。

在2004年，我荣获了加州葡萄干协会举办的第一届世界大赛的优胜奖。会场设在拉斯维加斯，参赛作品有两个题目。其中一题是酵母面包，另一题是使用了泡打粉制作的速成面包。

其实我在日本国内预选时只是第二名，但在大会即将举办时才临时接受递补参赛。我不想辜负了这个机会，于是不断地模拟演练，并针对能获得各国评审员青睐的震撼性风味勤加练习。

酵母面包的Raisin Vert，是以葡萄干和开心果的组合为基础，用奶油奶酪取代奶油折入面团，又添加葡萄干给予上品甜味，外形则标榜“这是日本”的精致感。然而，我总觉得欠缺某些元素，因为虽然好吃但不够出色。这时突然想到迷迭香。尝试着把迷迭香也加入面团混合后，那股清凉感让人焕然一新。我终于创作出前所未有的面包。

至于速成面包，就不会追求新奇，而是要呈现出素朴、雅致的感觉。为了缓和葡萄干浓郁的甜味，特意添加了山椒的辣味和香气。但唯恐直接混入面团时，辣味会太明显，所以先将山椒打成泥状后再放入面团中心。

这是我第一次参加世界大赛，当然也是头一次获得世界第一。我也因此受到了许多人的祝福，真得欣喜万分。

觉得落选非常可耻而不敢参赛的厨师很多，但是参赛却能激发出自己意想不到的潜能和创意，其实这也是参赛的真正意义。

Précieux de Raisin



材料(7厘米×18厘米的磅蛋糕模，15个份)

●面团

牛奶.....500毫升
伯爵红茶叶.....50克
无盐奶油.....750克
红砂糖.....750克
焦糖.....200克
鸡蛋.....15个
低筋面粉.....1000克
泡打粉.....10克
浸泡格兰玛莉亚橙皮酒的葡萄干.....1200克
橙子皮(切3毫米小丁).....800克

●馅料

白葡萄酒.....800毫升
葡萄干.....800克
橙子皮(切3毫米小丁).....600克
烤过的开心果.....600克
山椒粉.....5克

●装饰(软糖、橙子、葡萄干).....各适量

注：①浸泡格兰玛莉亚橙皮酒的葡萄干是把葡萄干和适量格兰玛莉亚橙皮酒一起装入真空袋中浸泡。

②焦糖是将100克细砂糖在锅里煮焦后再加水稀释而成的。

做法：

1 在沸腾的牛奶中加入茶叶后，盖上盖子，熄火焖出味道和香气后过滤、放凉。
2 在奶油中加入红砂糖，搅拌到变白为止，再加入焦糖混合。
3 把打散的鸡蛋分数次加入2中，混合均匀。
4 在3中加入一起混合过筛的低筋面粉和泡打粉，搅拌至润滑状。
5 在4中加入1混合，再加入浸泡格兰玛莉亚橙皮酒的葡萄干和橙子皮。
6 在白葡萄酒中加入葡萄干和橙子皮，熬煮到水分收干至剩1/3时为止，移到食物处理机中，加入开心果和山椒粉一起搅打成泥。
7 将面团塞入模具中，大概至其6分满即可，在中央摆放馅料，再覆盖面团。
8 用180℃烤30分钟，用刀子刺入中心以确认其是否熟透了。烤成后放凉，装饰上软糖、切瓣的橙子和葡萄干。



Raisin Vert

材料(8厘米四方形模，粉1000克可做20个份)

●面团

石臼磨高筋面粉.....80克
低筋面粉.....20克
蜂蜜.....17克
粗盐.....1.8克
无盐奶油.....10克
蛋黄.....20克
活酵母.....7克
牛奶.....40克
浸泡格兰玛莉亚橙皮酒的葡萄干.....60克
烤过的开心果.....25克
迷迭香粉.....0.5克

●奶油奶酪.....800克
●橙子皮泥.....1个份
●糖衣

细砂糖.....100克
蛋白.....200克
开心果粉.....220克

●装饰用糖粉、葡萄干、开心果.....各适量

做法：

1 把奶油以外的材料全部放入搅拌钵中，以低速搅拌3分钟。
2 加入奶油继续以低速搅拌2分钟、中速搅拌2分钟，完成搓揉的目标温度是24℃。
3 放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵60分钟，取出擀至15毫米厚。
4 把奶酪搅拌成奶油状，加入橙子皮泥混合，整理成正方形后放入面团中央包住。面团要完全包住奶酪，而且要避免面团彼此重叠、贴合，只用手指捏住端边闭合即可。另外奶酪也要用擀面棍擀成面团能完全包住的大小。
5 用擀面机将其擀至6毫米厚，并进行2次三折操作，然后放入冷冻柜静置10分钟。
6 糖衣是在细砂糖中依序放入蛋白、开心果粉充分混合而成的。
7 将面团擀平，以边长8厘米的正方形切分，摆放在烤盘上并涂抹上一层糖衣。
8 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵45分钟，用200℃烤20分钟，再装饰糖粉、葡萄干和开心果即可。



面包的表现取决于制法。
虽然基础材料不外乎是面粉、盐、水和酵母，
但不同的制法会改变口感和风味，
这正是面包具有趣味性的地方。
自己意想的面包该采用哪种制法最恰当呢？
这是创作任何面包的出发点，
也可以说是最需要专家知识和技巧的领域。

波兰法

发源于波兰，19世纪后半期才传入法国，由于是用和粉等量的水形成的，故又称为“水种法”或“液种法”。这会促使面团的发酵更快、更有延展性且更有量感。

直接法

一开始就把全部材料加在一起，只搅拌一次即可制作面包，是短时间内就能引出面粉味道的制法。

中种法

首先把粉、水和酵母搅拌成“中种”使其慢慢发酵，然后加入剩余的材料，再次搅拌做成面团。通过中种来加强发酵力，制作膨胀又结实的面包。

自体水合法

起初只混合粉和水置放一段时间。这期间面粉的酵素反应就会逐渐产生，水会浸透到粉的内部，这就是水合作用。加入剩余材料后的搅拌时间要短，否则会丧失小麦的味道。

低温长时间发酵法

以冷藏状态花长时间发酵，让面团获得熟成的制法可以酿出丰富的甜味，制作出优质风味的面包。

从“制法”开始

1 波兰法

拥有高度保水力和量感

Baguette 长棍面包

以直接法制作的长棍面包，赏味期只有短短3小时而已，但以波兰法制作的长棍面包具有湿润的质地，味道能持续到隔天。由于水浸透到粉芯形成水合状态，所以面团的保水力提高了。巴黎面包老店“福流多·卡纳”就是以这种制法制作长棍面包而闻名的。 做法见第67页





掌握发酵达到最高潮的瞬间

2 直接法

Pain de Mie 软心法国面包

顾名思义，这是一款能够直接品尝到酵母香气和小麦风味的吐司面包。由于发酵时间短，在还没完全吸收酵母和小麦糖分前就烤成了，所以能迅速着色。外皮又厚又脆，但质地却柔软甘甜，且充满了酵母的香气。布里欧修糕点和奶油卷等甜味面包也可采用这种方法进行制作。 做法见第67页

3 追求紧实的麸质感

中种法 Rustique 粗糙面包

外皮较硬、质地紧实，散布着大大小小的气泡。马蒂法式糕饼屋畅销的粗糙面包就是以中种法制作而成的。发酵时间长达12～15小时，让麸质紧实地组织在一起是重点。饱含水分的淀粉会密密地渗入麸质的网眼，形成膨胀又结实的面团。由于使用接近麦麸的面粉，所以能够更强烈地凸显面粉本身的味道。

做法见第67页



特别有面粉风味的面包

4 自体水合法

Pain de Campagne

乡村面包

在石臼磨制的粉中添加了约15%的裸麦粉，正式搓揉时才加入酵母和鲁旺种，等面团稍微变软后才加盐，让面团紧缩。搅拌时间要短、发酵时间要长，这是引出面粉风味的要诀，将乡村面包特有的淳朴味道和香气密封在厚实的表皮中。由于麸质的网眼密集，水分不易飞散，能长时间保持湿润的口感，所以这种面包即使存放多日也依旧美味。

做法见第68页

5 具备熟成的甜味和香气
低温长时间发酵法



Flûte

长笛面包

Bouche

麻花面包

前端尖尖的长笛面包是一开始就把全部材料混合，发酵1小时后进行拍打，并放入冷藏库中冷藏，可以说是最小限度使用酵母的直接法。熟成状况高，所以能品尝到波兰法长棍面包所没有的甜味和独特的口感。而且，划开“一”字形的切口让内层产生空洞，这不仅能加速熟透的速度，也比划斜刀痕更易膨胀。以外皮较薄和质地较松软为特征。

麻花面包是在裸麦粉的面团中加入核桃、无花果干搅拌，最后扭成一股烘焙，所以能一次性品尝到几种不同的口感。例如，延展部分的融口性较佳，而紧缩部分的口感较紧实。

做法见第68页



长笛面包（Flûte）

麻花面包(Bouche)



从“种”开始介绍

“种”是制作面包时的重要角色。
使用越有个性的种，
完成的面包就越有明确的味道和口感特征。
由水果、谷物培养的种，
和用单一酵母单纯培养的酵母不同，
允许混在任何种类的酵母中使用。
由各种酵母产生的酒精成分和原材料香气，
都会直接影响面包味道。
通常马蒂法式糕饼屋是使用自家培养的葡萄干种，
但在此也一并挑战柠檬种、酸奶种和苹果种。
同时也要介绍德国制的有机酵母。



1 柠檬种



4 葡萄干种



2 酸奶种

3 有机酵母



5 苹果种

Citronnier 柠檬面包

连同柠檬皮一起切片制作柠檬种。边避免丧失有别于果汁的独特柠檬熟成香，边制作网眼密集的紧实面团，给人以嚼着柠檬面包就像嚼着整颗柠檬般的感觉。并以略甜的程度添加蜂蜜，再揉入罂粟子。罂粟子的酥脆口感成为风味焦点，可当做零食。

做法见第69页

清爽的成熟香气

柠檬种 1



活用乳酸菌的酸味

酸奶种 2

Quadruple

方形面包

这是从称为“林巴”的瑞典喜庆用面包改良而成的。使用原味酸奶制作酸奶种，还在面团中揉入了和乳酸菌的酸味相当搭配的柠檬皮。粉类使用的是高筋面粉、全麦粉和裸麦粉三种相混合。这款面包可以说兼备了朴素和爽口的特质。

做法见第69页

柔和的香气和甜味

3 有机酵母



Bâtonnet Organique 棒状有机面包

这是我目前最爱用的酵母，可以加在吐司面包、普罗旺斯香草面包或面包西点中，用途非常广泛。是以严格甄选的有机酵母和小麦为主原料，使用纯净水且完全以有机营养素培育的德国制品。其添加量要比一般酵母多，且搓揉温度较高。完成的面团以质地细致滑润、香气高雅为特征。在此混合了裸麦粉和法国面包专用粉，采用最能引出酵母本身香气的直接法来制作长棍面包。

做法见第70页

4 葡萄干种

容易培育、风味强烈



Egyptien

埃及面包

葡萄干种无论在什么环境下都能以安定的状态育成，并发挥出强大的发酵力。马蒂法式糕饼屋的坚果葡萄干面包等自制酵母面包都是使用葡萄干种制作的。埃及面包是一种凹凹凸凸的扁平面包，呈现出其发祥地埃及的古代印象。因为猜测原始的埃及面包可能会直接加入谷粒，所以在面团中揉入了小米，以产生脆脆的口感。而且，古代为了避免面包脏污，会铺上一片叶子，为此，这里也包上了朴叶。朴叶不仅耐高温，还会移香到面包上。又因未经过成形作业，所以分布着大小气泡。烤成后涂抹葡萄酒、酱油，让葡萄干种的甜香和酱油迸发出不可思议的绝妙风味。 做法见第70页



5

香气甘甜
酸味轻柔

苹果种

Pain Normand 诺曼底面包

这是在连皮磨泥的苹果中加入蜂蜜、水和细砂糖并用10天时间培养出的酵母。可以用这种酵母做出含有苹果的特殊甜香和酸味的面包，外皮的色泽十分漂亮，质地稍微粗糙但相当湿润。加工成夹入生火腿和奶酪的三明治，更能凸显这种面包的味道。

做法见第71页

长棍面包 (第54页)

材料(粉1000克可做15个份)

- ●波兰种
  - 法国面包用粉 30克
  - 速溶酵母粉.....0.1克
  - 水 30克
- ●法国面包用粉 70克
- ●水 35.5克
- ●麦芽.....0.3克
- ●速溶酵母粉.....0.4克
- ●盐 2.1克



做法：

制作波兰种面团

1 把所有的材料都放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟。
2 由于会膨胀到约3倍大，所以要移到大容器中，在常温下发酵12小时。

和正式搓揉用面团混合烘焙

1 将波兰种和剩余的所有材料以低速搅拌3分钟。事先将波兰种加水混合，之后依序加入其他材料，完成搓揉的目标温度是24～25℃。
2 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵60分钟，然后拍打以去除空气，放回焖炉中发酵60分钟，再拿出拍打以去除空气。
3 以每份330克切分，在常温下静置30分钟。
4 擀至约58厘米长，放在帆布垫上。
5 放入同状态的焖炉中发酵50分钟，到轻压面团会慢慢恢复原状时移到滑动带上划上刀痕。
6 首先用250℃烤，中途降至230℃，共烤25分钟。注意在将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。

软心法国面包 (第55页)



材料(20厘米×95厘米、高9厘米的吐司面包模，粉1000克可做4个份)

- 高筋面粉 80克
- 法国面包用粉.....20克
- 速溶酵母粉.....0.5克
- 盐 2.3克
- 细砂糖.....1克
- 麦芽 0.3克
- 水.....64克
- 猪油 2克

做法：

1 把猪油以外的材料放入搅拌钵中，以低速搅拌2分钟。
2 搅拌到无干粉后加入猪油，继续搅拌4分30秒，完成搓揉的目标温度是24℃。
3 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵120分钟。
4 拍打以去除空气，放回焖炉中继续发酵60分钟。
5 以每份200克分割揉团，在常温下静置30分钟。
6 每个模具摆放2个，放入焖炉中发酵90分钟，直至膨胀到模具八分满。
7 用220℃烤40分钟，但面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。
8 连同模具甩落在工作台上一次，让模具和面包之间产生空隙，这样可以防止面包萎缩。

粗糙面包 (第56页)

材料(粉1000克可做6个份)

- ●中种面团
  - 法国面包用粉 50克
  - 速溶酵母粉.....0.1克
  - 水 30克
- ●正式搓揉用面团
  - 法国面包用粉 20克
  - 高筋面粉.....30克
  - 水 50克
  - 粗盐.....2.3克
  - 细砂糖 1克
  - 麦芽.....0.5克
- ●猪油、高筋面粉..各适量

做法：

制作中种面团

1 把所有材料都放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟至出现光泽，完成搓揉的目标温度是26℃。
2 由于会膨胀至3倍大，所以要移到大容器中，然后放入24℃、湿度70%的焖炉中发酵12小时。

与正式搓揉用面团混合烘焙

1 在搅拌钵中放入正式搓揉用面团的材料混合，然后边慢慢加入中种面团边以低速搅拌3分钟，完成搓揉的目标温度是28℃。
2 放入适合面团大小并带缘边的盘子中，然后放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵10分钟。
3 拍打以去除空气，放入焖炉中发酵50分钟，本操作要反复进行2次。



4 第3次拍打完后，再放入同焖炉中发酵40分钟，再进行第4次拍打。
5 把面团移到涂抹薄层猪油的铝盘中，边从上方压平边使表面呈现出光泽。
6 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵40分钟，再移到撒了大量高筋面粉的操作台上，将其分割成6等份。
7 摆放在铺了烤焙纸的帆布垫上，放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵40分钟，做最后一次发酵。
8 连同烤焙纸放入滑动带，划上刀痕。
9 烤箱预热至270℃，放入面团后马上调为250℃，共烤28分钟。面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。

乡村面包 (第57页)

材料(粉1000克可做4个份)

石臼磨制的全麦粉.....85克
裸麦粉(粗磨).....15克
麦芽.....0.3克
水.....93克
速溶酵母粉.....0.3克
粗盐.....3克
鲁旺种(参照71页).....45克
裸麦粉(细磨).....适量

做法:

1 把面粉、麦芽和水放入搅拌钵中，以低速搅拌2分钟左右。
2 用保鲜膜覆盖搅拌钵，在常温下静置15分钟(自体水合法)。
3 依序加入酵母和粗盐。边将鲁旺种撕成小片边慢慢加入搅拌钵中，然后以低速搅打2分钟、中速搅打4分钟。完成搓揉的目标温度是24℃。
4 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵10分钟，然后拍打以去除空气。接着再发酵80分钟，再拍打，再次发酵80分钟。
5 以每份800克分割揉团，覆盖上保鲜膜，在常温下静置15分钟。
6 整形成直径25厘米的球状，摆放在撒了裸麦粉的专用模具中，再放入30℃、湿度75%的焖炉中发酵50分钟。
7 用手指轻压以确认发酵程度，然后翻面放入滑动带，划上刀痕。
8 首先用230℃烤，中途降至210℃，共烤50分钟。注意将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。



长笛面包/麻花面包 (第58页)

材料

●麻花面包(粉1000克可做6个份)

法国面包用粉.....50克
高筋面粉.....40克
裸麦粉(细磨).....10克
盐.....2.3克
麦芽.....0.5克
速溶酵母粉.....0.1克
水.....75克
老面(前日备好的长棍面包面团).....10克
烤过的核桃.....45克
浸泡红葡萄酒的无花果5克

●猪油、高筋面粉..各适量

●长笛面包(粉1000克可做5个份)

法国面包用粉.....100克
水.....70克
速溶酵母粉.....0.1克
盐.....2.1克

注：浸泡红葡萄酒的无花果是将500克无花果干，每个切成4等份，淋入能够湿润其表面的红葡萄酒1000克，腌渍一晚，完成量是1200克。

做法:

麻花面包

1 把无花果、核桃以外的材料全部放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟。
2 加入核桃和沥干水分的无花果，搅拌至其均匀地分散在面团中。完成搓揉的目标温度是20℃。
3 移到盘子里，放入27℃、湿度80%的焖炉中发酵10分钟，之后拍打，继续发酵120分钟再拍打，又发酵120分钟再拍打，共拍打3次以除去空气。在第二次拍打后，要放入涂抹猪油的盘子中，并且用手将表面压平。
4 放入湿度同为80%的焖炉中再发酵30分钟。
5 移到撒了高筋面粉的操作台上，另一侧也撒上高筋面粉，擀成30厘米的正方形，四端切整齐。
6 切成条棒状，以相同间隔在3处扭转。
7 放在垫布上，放入30℃、湿度80%的焖炉中约发酵25分钟。
8 移到滑动带上，放入250℃的烤箱中，然后马上调为230℃，共烤25分钟。但将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。

长笛面包

1 把面粉和水放入搅拌钵中，以低速搅拌3分钟，在常温下静置30分钟(自体水合法)。
2 加入酵母后以低速搅拌3分钟，最后加入盐再以低速3分钟、中速3分钟搅拌。完成搓揉的目标温度是23℃。
3 在常温下发酵20分钟，拍打以去除空气的操作要反复进行2次，放入5℃的冷藏库发酵一晚。
4 以每份330克分割，这时面团的温度是5.5℃。
5 在常温下静置120分钟，静置结束后的面团温度是20℃。
6 成形为56厘米长的棒状，放在垫布上，放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵80分钟。
7 纵向划一条长刀痕，放入250℃烤箱中，马上将温度调为230℃，共烤25分钟。但将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。



柠檬面包 (第61页)

材料(粉1000可做4个份)

●柠檬酵母
- 水 100克
- 柠檬片 20克
- 紫云英的蜂蜜 20克
- 葡萄干的元种(参照71页“鲁旺种”做法1).. 10克

●柠檬种
- 高筋面粉..... 60克
- 柠檬酵母..... 36克

●正式搓揉用面团
- 法国面包面粉 40克
- 蓝色罂粟子..... 1克
- 柠檬种 100克
- 蜂蜜(熬煮过)..... 20克
- 盐 2克
- 加糖蛋黄..... 5克
- 活酵母 1.5克
- 牛奶..... 18克
- 无盐奶油..... 5克

●蓝色罂粟子、高筋面粉..... 各适量

做法：

柠檬酵母

1 准备煮沸消毒并放凉后的保存瓶，把所有材料都放进去后密封。
2 每天打开数次，并转动瓶子让酵母接触空气，然后再加盖。本操作大约要反复进行3天，并要保存在冷藏库中。
3 用细网眼的布巾过滤，取其水分备用。

柠檬种

1 将面粉和柠檬酵母放入搅拌钵，低速搅拌5分钟。
2 在常温下发酵12小时。

与正式搓揉用面团混合、烘焙

1 将面粉和蓝色罂粟子混合均匀。
2 在搅拌钵中依序放入柠檬种和面粉，接着加入奶油以外的材料，以低速搅拌2分钟、中速搅拌3分钟。
3 加入奶油，继续以低速搅拌2分钟、中速搅拌3分钟。完成搓揉的目标温度是27℃。
4 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵120分钟。
5 以每份100克分割揉团，然后覆盖上保鲜膜，在常温下静置30分钟。
6 做成直径25厘米的球形。将一部分拉长成15厘米长的绳状，扭成圈状后蘸上蓝色罂粟子。
7 摆放在垫布上，然后放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵90分钟。
8 撒上高筋面粉并划开3条刀痕，用230℃烤15分钟，但是将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。



方形面包 (第62页)

材料(粉1000克可做5个份)

●酸奶种
- 高筋面粉..... 50克
- 速溶酵母粉..... 0.1克
- 酸奶(加少量糖粉) .. 35克

●正式搓揉用面团
- 高筋面粉..... 20克
- 全麦粉 15克
- 裸麦粉(粗磨)..... 15克
- 水 38克
- 速溶酵母粉..... 0.8克
- 麦芽..... 0.3克
- 葡萄干..... 20克
- 柠檬皮 20克

●裸麦粉(细磨)..... 适量

做法：

酸奶种

1 将酸奶种材料全部放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟，在常温下发酵15小时。

与正式搓揉用面团混合烘焙

1 取30克的水煮沸后加入全麦粉和裸麦粉混合。
2 在搅拌钵中放入葡萄干、柠檬皮以外的材料，以低速搅拌4分钟、中速搅拌3分钟。
3 再加入葡萄干和柠檬皮，以低速搅拌3分钟。完成搓揉的目标温度是28℃。
4 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵60分钟。
5 以每份400克分割揉团，在常温下静置30分钟。
6 用擀面棍从上往下压，使其成直径20厘米的圆形，中央做成十字形沟槽。
7 翻面，向中央压挤整形，并摆放在垫布上，放入30℃、湿度80%的焖炉中约发酵45分钟。
8 翻回表面，撒上裸麦粉。放入230℃烤箱后，马上将温度调为220℃，共烤35分钟。但将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。



棒状有机面包 (第63页)



材料(粉1000克可做13个份)

- 法国面包用粉.....90克
- 裸麦粉(粗磨).....10克
- 盐.....2.1克
- 麦芽.....0.2克
- 水.....68克
- 有机酵母.....1克
- 裸麦粉(细磨)..... 适量

做法：

1 把所有材料都放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟，完成搓揉的目标温度是24℃。

2 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵120分钟，拍打以去除空气，再继续发酵60分钟。

3 以每份120克分割，揉成椭圆形，在常温下静置30分钟发酵。

4 做成长25厘米的细长形，中央部位用手捏细，摆放在垫布上，然后放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵90分钟。

5 撒上裸麦粉，纵向各划开一条刀痕，用230℃烤20分钟。但将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。



使用的酵母由于呈粉末状，所以比较容易操作。

埃及面包 (第64页)

材料(粉1000克可做5.5个份)

●加鲁旺种的面包面团

- 法国面包用粉.....100克
- 盐.....2克
- 麦芽.....0.3克
- 水.....60克
- 速溶酵母粉.....0.1克
- 鲁旺种(参照71页)..50克
- 糯小米.....10克
- 橄榄油、朴叶、酱油、红葡萄酒..... 适量

做法：

1 把所有的材料放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟。完成搓揉的目标温度是24℃。

2 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵120分钟，拍打以去除空气，再继续发酵80分钟。

3 以每份400克分割，以此形状直接翻面，在常温下静置25分钟。

4 用手拉长，整理成5毫米厚的长椭圆形。

5 在朴叶上涂抹橄榄油，垫在面团下，放在烤焙纸上后放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵70分钟。

6 用手指挤压出数个洞，放入250℃的烤箱中，然后马上调至230℃，共烤25分钟。出炉后趁热用毛刷涂抹上等量的酱油和红葡萄酒的混合液体。



诺曼底面包 (第66页)

材料(粉1000克可做4个份)

●苹果酵母
- 磨泥的苹果.....400克
- 水.....100克
- 蜂蜜(紫云英).....53克
- 细砂糖.....46克

●苹果种
- 法国面包用粉.....50克
- 苹果酵母.....30克

●正式搓揉用面团
- 法国面包用粉.....10克
- 高筋面粉.....30克
- 裸麦粉(粗磨).....10克
- 水.....40克
- 苹果种.....100克
- 细砂糖.....1克
- 盐.....2.1克
- 麦芽.....0.5克
- 速溶酵母粉.....0.1克

做法：

花一周时间制作苹果酵母

1 准备一个经煮沸消毒处理并放凉的保存瓶，然后把所有材料都放进去，充分混合后密封。
2 每天打开盖子数次，并转动瓶子让酵母接触空气，然后再盖上盖子。本操作要反复进行一周，并保存在冷藏库中发酵。
3 用细网眼的布来过滤，取其水分备用。

准备苹果种

1 将面粉和苹果酵母放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟左右。
2 在常温下发酵12小时。



与正式搓揉用面团混合烘焙

1 把所有材料都放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟、中速搅拌1分钟。完成搓揉的目标温度是24℃。
2 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵10分钟，拍打后继续发酵120分钟，再拍打以去除空气，之后再发酵60分钟。
3 大块的以400克分割，小块的以200克分割，整理成椭圆形，大块部分又各取出20克用于装饰。
4 在常温下静置30分钟，整理成球形，点缀上被拉成条状的装饰用面团，放在垫布上。
5 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵90分钟。
6 大块的不划刀痕，只用竹签戳数个洞；小块的则纵向划开一条刀痕。
7 大块的先用230℃烤，中途降成210℃，共烤50分钟；小块的则用230℃烤25分钟。将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。

鲁旺种

材料(总量800克)

葡萄干种(葡萄干500克、水1000克、蜂蜜30克)、元种(法国面包用粉450克、全麦粉50克、葡萄干种300克)、第二次种(元种全量800克、法国面包用粉450克、全麦粉50克、盐5克、水250克)、第三次种(第二次种全量1550克、法国面包用粉900克、全麦粉100克、盐10克、水350克)。

做法：

1 把干净的密闭容器在沸水中消毒。在容器中放入葡萄干种的全部材料，密封，在常温下发酵3～7天(依季节调整)。期间，每天打开盖子一次，并摇动容器让酵母整体和空气接触。
2 在搅拌钵中放入所有的元种材料，以低速搅拌至均匀，然后覆盖上保鲜膜发酵一天。
3 把第二次种材料全部放入搅拌钵中，用低速整体混合均匀，发酵一天。
4 将第三次种的材料进行同步骤3一样的操作，发酵一天。

3 特别制作的面包



女巫 Sorcière

“女巫”是我在意大利中部的波隆纳市，向著名面包制作教室的开办人西米丽姐妹学习而创作出来的，有奶酪和黑胡椒两种口味。

当地人是用马斯卡彭奶酪和史托拉奇诺奶酪各半混合做成奶油，然后以蘸酱的方式食用。

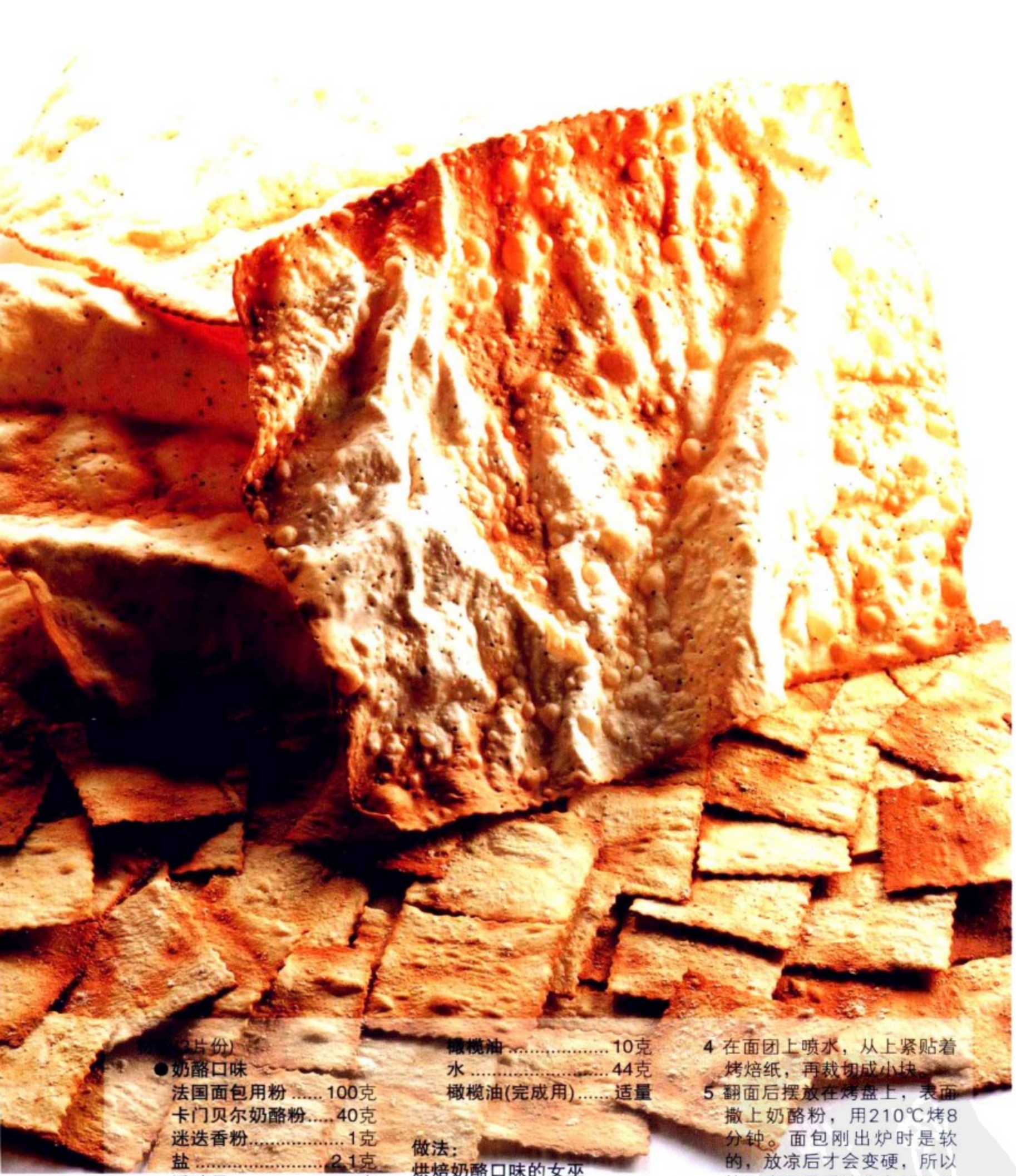
无论从外观还是口感上都跟薄片脆饼很相似，但想不到里面所含的活酵母竟然高达粉量的5%。由于比例相当大，所以几乎不用发酵。而且借由发酵作用膨胀面团、烤出酥脆感是其特征。酵母在这里的利用方法令人叹为观止。

因为帕玛森奶酪太咸，所以使用的是卡门贝尔奶酪粉。而且因为粉量比黑胡椒的口味少，所以更强调酥脆度。

黑胡椒口味的面团容易作业，因而也容易变化形状。在此要先在铝箔纸上擀平，再随意扭曲烤成岩石的状态即可。



浓郁的奶酪口味很适合搭配葡萄酒，而较清淡的黑胡椒口味则适合搭配啤酒。当然，作为点心吃也很棒。



(2片份)

●奶酪口味

法国面包用粉 100克
卡门贝尔奶酪粉 40克
迷迭香粉 1克
盐 2.1克
活酵母 4克
橄榄油 7克
水 56克
卡门贝尔奶酪粉
(完成用) ..... 适量

●黑胡椒口味

法国面包用粉 100克
活酵母 5克
盐 2克
粗磨黑胡椒粒 0.5克
橄榄油 10克
水 44克
橄榄油(完成用) ..... 适量

做法:

烘焙奶酪口味的女巫

1 把所有材料都放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟，直到整体混匀无干粉。配合面团和奶酪性质斟酌水量，如果太干的话要加水。
2 将面团分成三等份，覆盖上保鲜膜，然后静置在冷藏库里。
3 用擀面机将面团擀至不足1毫米厚，整理成约40厘米×30厘米的正方形。
4 在面团上喷水，从上紧贴着烤焙纸，再裁切成小块。
5 翻面后摆放在烤盘上，表面撒上奶酪粉，用210℃烤8分钟。面包刚出炉时是软的，放凉后才会变硬，所以烤到表面呈现淡焦色即可从烤箱中取出。

烘焙黑胡椒口味的女巫

烤法和奶酪口味的女巫一样，只是将奶酪粉换成黑胡椒粉，但为了烤成大片，故要用涂抹橄榄油的铝箔纸代替烤焙纸，并在麦圈上涂抹橄榄油，任意扭曲制作造型后再烘焙。





玩“造型”游戏

法国的面包多半根据其外观形状取名。
是否真的和比拟的东西相似，我们姑且不论。
但是从面包的名字上就能感受到法国人的幽默感。
就连对自己每天都吃的面包，
也能毫不做作地发挥游戏之心，
真叫人佩服。
因为这样，我也要向面包的新造型发起挑战。
其实要在短时间内做出大量多样的品种是一件很难的事，
我几乎都已经无法顾及到形状了。
所以比起法式糕饼，
我的面包造型少有变化。
所以，想创作美丽造型的面包，
仍要好好磨炼技术才行。



Fleur 花朵

将面团切成长方形，一条条毫不做作地扭转，然后塞入模具中。在中央挤入覆盆子风味的奶油奶酪再进行烘焙，烤成后在产生的空洞中再次挤满奶油奶酪即可。薄层的牛角面包会令人联想到玫瑰花瓣，从而想营造出一种浪漫的氛围。制作这种面包一定要使用这种耐烤的面团。把牛角面包做成美丽的玫瑰花。

做法见第89页



Boomerang 回飞棒

把第3次三折的牛角面包面团切成薄片，弯曲成回飞棒形状，在上面添加帕玛森奶酪和核桃。重点是要增加烤成时间，极充分地引出27层的酥脆感。虽然和使用派皮制作的奶酪派类似，不过因层次方向不同，所以能够提供更新潮的口感。 做法见第89页

Carré 方块

“Carré”即四方形，在点心世界中，属于“巧克力糖”常用的词汇。虽然烤面包多半采用圆形，但将面团量抑制到最少限度时即会产生“棱角”。而“方块”就是将二次用面团和同量的腰果混合，再加入小茴香子以增添其风味而制作出来的个性派面包。组合数种坚果类也很美味，如果加入盐和香草，即会成为葡萄酒的最佳搭档。

做法见第89页



Coquille 贝壳

将卷成螺旋状的牛角面包面团切成薄片，两片连接后塞入半圆形的穴盘锅中，然后放入焖炉中发酵，浮现的层次感逼真地展现出贝壳造型。最后再在两片贝壳中间挤入卡士达奶油酱和覆盆子，形成可爱的造型。两片贝壳造型的小面包就做成了。 做法见第89页



Lunettes

眼镜

这是眼镜造型的面包。为了表现眼镜，所以使用了扁豆。在加鲁旺种的面团中揉入扁豆煮汁，并在外侧贴满扁豆。这样不仅会由内散发出一股豆类的独特风味，外在的酥脆口感也相当诱人。

做法见第90页

Couronne Tigre 老虎王冠

原本就有称为王冠的面包，其传统做法是在内侧卷入榛子泥。但在此使用的是揉入椰奶的布里欧修面团，再加入压碎的虎豆和枫糖浆烘焙而成，最后利用虎豆描绘出老虎花纹以展现出自己的游戏之心。由于面团的油脂成分较多，所以要边冷冻边静置来抑制发酵，以免烘焙时爆开，这一点很重要。

做法见第90页



Escargot 蜗牛

使用自制酵母“鲁旺种”。因裸麦和全麦粉各使用两成，所以成为较有重量的面团，再加入蔓越莓和美洲山核桃混合。因要在表面涂抹猪油后再卷起来烘焙，所以面团会强力反弹产生棱角。借由猪油添增油光，及散发出轻柔香气是其主要特征。蜗牛是女性朋友特别青睐的一款面包。

做法见第91页



玩“和风”游戏

马蒂法式糕饼屋的主打商品是法式面包，
但其中也有采用“和风元素”的趣味性面包。
我认为全部的豆类或者柿子、柚子等水果都有当做素材的可能性。
所以既保留了法式制法，又把日本特有的风味融入到了面包里。
研发过程当然很艰难，但却值得挑战。
非常另类的东西折中组合，但玩弄过度也会有遭受批判的危险。
可是在构想阶段如果太墨守成规，逃不开“面包应该是这样”的框架，
就会大大受限。
因此，抛弃固有观念，
发挥“能做出这样的面包该多好”的想象力最重要。
然而为了将想法应用于现实中，就要在平日累积使用素材的知识，
并磨炼制作面包的技巧。
这也是我的基本心态。



Pain Aromatique

香氛面包

这是一款在乡村面包面团中添加核桃、无子葡萄干烘焙的面包。乍看之下，好像是非常传统的面包，但是烤过的去油核桃和葡萄干是预先和芝麻油一起放入真空袋中腌渍了一天一夜制成的，所以别有一番滋味。同时这也具有提升保湿力和预防氧化的作用，能让面包长时间保持湿润感和宜人的香气。另外在烘烤的过程中，油脂会包围在面包周围，产生如油炸般的酥脆口感。

做法见第91页





黑罂粟子面包

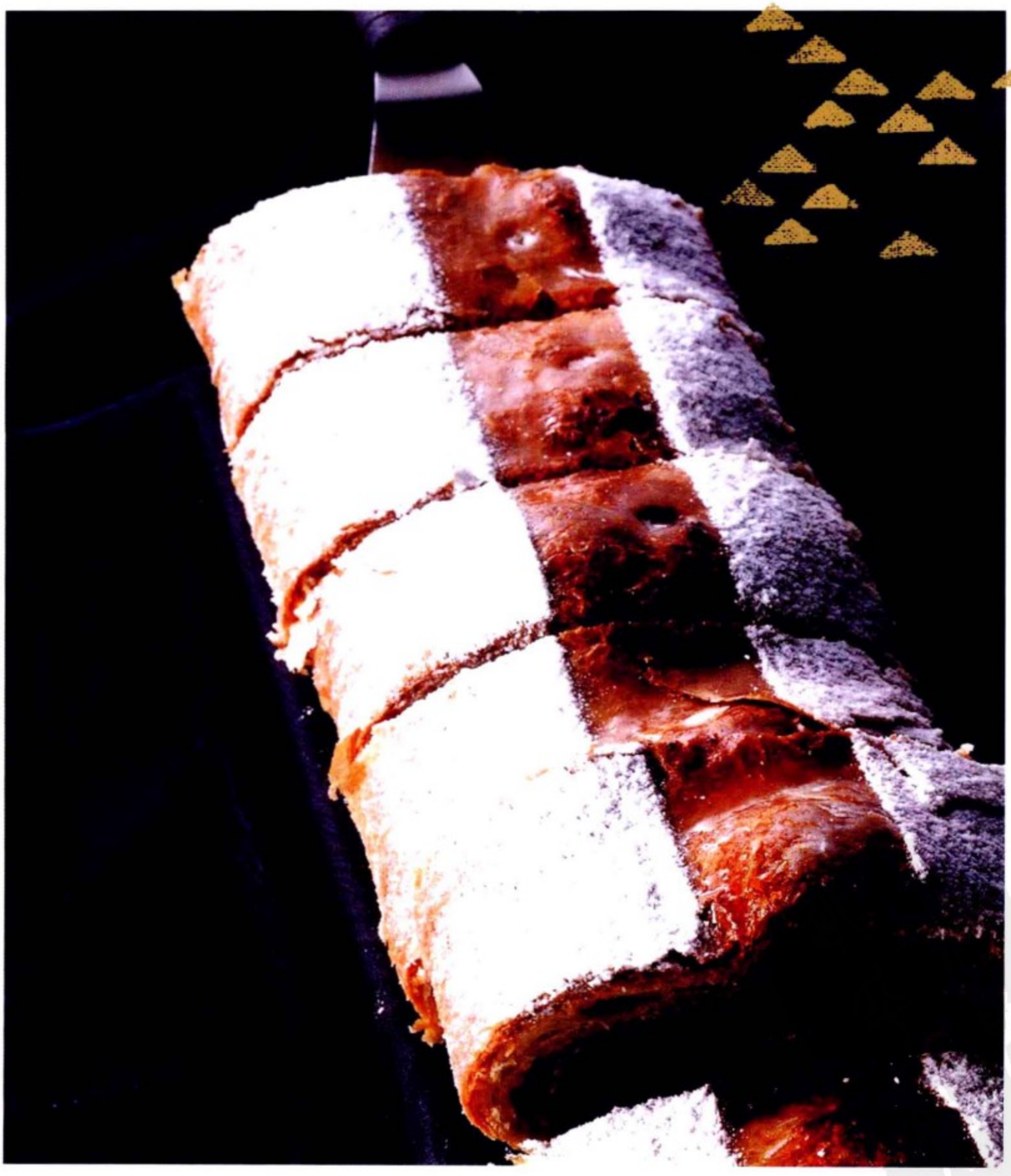
Pavot Noir

将混合柚子和黑色罂粟子的馅泥用牛角面包面团包住，烤成可窥视内容物的卷形面包。然而使用黑色罂粟子制作的代表性面包，多半使用的是油脂多的折入式丹麦面包面团。这里把风味个性很强的黑色罂粟子和柚子组合在一起，起初感觉到的是黑色罂粟子的独特香气和细粒嚼感，接着是柚子香气的余韵让人回味无穷，可以说是借由柚子的存在感来创造罂粟子的新魅力。

做法见第92页

Digne 尊贵

把牛角面包的二次用面团擀平成1厘米厚的薄饼，卷上柿子。“Digne”含有“堂堂正正”的意思。柿子一定要新鲜，并且先用有白兰地香气的糖浆腌渍一下，再和杏仁奶油一起卷在面团中，这样就能拥有最为尊贵的味道。做法见第92页





“Soja” Chocolat “黄豆粉”巧克力面包

灵感来自“黄豆牛奶”，想应用在面包中试试。为了避免破坏黄豆牛奶柔和、朴素的味道，所以使用的是白巧克力。在表面涂抹上以粳米粉为基础的面糊后烘焙，形成粗犷的皲裂图案。其实搭配外皮的酥脆口感，使用苦味的黑巧克力也不错。基础面团属于半硬性质，用黄豆粉加牛奶揉搓成团，咀嚼时满口的黄豆香气。

做法见第93页



Pain au Lait 黑蜜牛奶面包

“Pain au Lait ”原本只有牛奶面包的意思，其主要特征是只用牛奶来搅拌面团。但在此我用豆浆取代了牛奶，用黑蜜取代砂糖来完成面团，结果制作出了味道更佳、营养更高的新作。提及日本的砂糖，较受关注的是黑砂糖与和三盆糖，但使用液体状的黑蜜却能够增加其湿润感。做法见第93页

花朵 (第75页)

材料(38个份)
牛角面包面团
(参照48页) ..... 适量
奶油奶酪 250克
覆盆子糖浆
(参照93页) 25克
细砂糖 30克

做法：
1 将牛角面包面团擀至3毫米厚，然后切分成宽1条米、长20厘米、重30克的条状。
2 将奶油奶酪用打蛋器搅拌成滑润状，再加入覆盆子糖浆和细砂糖一起搅匀。
3 每2条牛角面包面团做1个。取1条边扭转，将另外一边塞入直径8厘米的拱型穴盘锅里。
4 再把15克的2用直径1.2厘米的圆形挤花嘴挤入3的正中央，接着从上面边扭转另一条牛角面包面团边覆盖在上面。
5 把穴盘锅摆放在烤盘上，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵90分钟。
6 使用回风烤箱烘焙。首先用200℃烤，中途降至180℃，共烤20分钟。



回飞棒 (第76页)

材料(40片份)
牛角面包面团
(参照48页) 5克
烤过的核桃 160克
帕玛森奶酪 ..... 适量

做法：
1 在牛角面包面团做法8进行三折后，侧面切薄片，然后稍微折弯，成长25厘米的回飞棒形，摆放在铺有烤焙纸的烤盘上。
2 在每个上面摆放4个核桃，并且撒满帕玛森奶酪，再放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵40分钟。
3 在预热至180℃的回风烤箱烤18分钟。

方块 (第77页)

材料(10个份)
牛角面包的二次用面团
(参照48页) 280克
整颗的腰果 100克
小茴香子 0.5克

做法：
1 在牛角面包的二次用面团中加入腰果和小茴香子，用刮板整体轻轻拌匀。
2 用擀面棍擀至1.5厘米厚，再用5厘米×5厘米的方形模具压出造型。
3 摆放在烤盘上，然后放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵50分钟。
4 在预热至180℃的回风烤箱中烤22分钟。

贝壳 (第78页)

材料(10个份)
牛角面包面团
(参照48页) ..... 适量
卡士达奶油酱
(参照22页) ..... 适量
45%鲜奶油 ..... 适量
覆盆子 ..... 适量

做法：
1 将牛角面包面团擀至2.5毫米厚，然后切分成12厘米×15厘米的长方形。把15厘米的边放在面前，卷成漩涡状，即长20厘米，约重30克的条状。
2 从端边距离5毫米处用刀子切到底部但不切断，接着再间隔5毫米切断，作为1个贝壳面包用。
3 以2的切割要领，每个约切分为20克。从未切断的刀口打开面团，贴在翻面的拱型穴盘锅上。
4 放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵60分钟，再用180℃烤12分钟，连同穴盘锅直接放凉。
5 以10：3的比例准备卡士达奶油酱和45%的鲜奶油。先将卡士达奶油酱打发至八分，然后加入鲜奶油中轻轻拌和。
6 使用直径0.8厘米的圆形挤花嘴，把5的发泡鲜奶油挤入贝壳之间，再装饰上1个覆盆子。

眼镜 (第79页)

材料(10个份)

- **面包面团**
  - 法国面包用粉 90克
  - 全麦粉 10克
  - 热水 10克
  - 粗盐 2克
  - 麦芽 0.3克
  - 扁豆煮汁 60克
  - 鲁旺种(参照71页) .. 20克
  - 煮熟的扁豆 20克
- **煮熟的扁豆**
  - (装饰用) ..... 适量

做法：

1 把扁豆以外的材料放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟。将全麦粉先用热水溶解，然后放凉。

2 加入扁豆，继续搅拌1分钟。完成搓揉的目标温度是24℃。

3 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵120分钟，之后进行拍打以去除空气，再发酵60分钟。

4 以每份100克分割揉团，在常温下静置30分钟。

5 整理成8厘米×4厘米的椭圆形，中心做沟槽、喷雾，在表面粘贴上扁豆并放在垫布上。

6 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵60分钟。

7 用230℃烤20分钟，注意将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。



调味蛋液

材料

鸡蛋5个、加糖蛋黄100克、盐3克。

做法：

1 将鸡蛋打散，然后加入加糖蛋黄和盐，混合均匀即可。

老虎王冠 (第80页)

材料(粉1000克可做9个份)

- **椰子风味的布里欧修面团**
  - 高筋面粉 80克
  - 低筋面粉 20克
  - 细砂糖 6克
  - 粗盐 2克
  - 加糖蛋黄 30克
  - 速溶酵母粉 1.5克
  - 椰奶 65克
  - 无盐奶油 25克
- **虎豆沙**
  - 蜜糖虎豆 500克
  - 枫糖浆 70克
- **调味蛋液**
  - (参照90页) ..... 适量
- **椰丝** ..... 适量
- **糖浆(参照18页)** ..... 适量
- **软糖(市售成品)** ..... 适量
- **蜜糖虎豆、亮光剂**
  - ..... 各适量

做法：

1 除了奶油外，把布里欧修面团的其他材料都放入搅拌钵中，以低速搅拌3分钟、中速搅拌6分钟。

2 加入切成小块的奶油，继续以低速搅拌3分钟、中速搅拌1分钟。

3 在常温下发酵70分钟，然后放入冷冻柜冰凉到芯部。

4 将蜜糖虎豆和枫糖浆一起放入食物搅拌机中打至稠状，制成虎豆沙。

5 将面团以每份250克分割，再擀成30厘米×20厘米的长方形，将30厘米的边摆放在面前，整体涂上一薄层虎豆沙。

6 从面前紧紧卷起来，整理成甜甜圈状，将接口闭合并塞入直径20厘米的天使蛋糕模具里。

7 放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵60分钟。

8 涂抹上调味蛋液，撒上椰丝，用180℃烤35分钟。

9 淋入用糖浆稀释的软糖作装饰，趁未干之际摆放上蜜糖虎豆，并在虎豆上涂抹亮光剂。



蜗牛 (第81页)

材料(粉1000克可做32个份)

●全麦面包面团

法国面包用粉.....60克
裸麦(粗磨).....20克
全麦粉.....20克
热水.....20克
水.....30克
粗盐.....2克
麦芽.....0.2克
鲁旺种(参照71页)..50克
美洲山核桃.....30克
蔓越莓.....30克

●猪油、裸麦粉(细磨).....各适量

做法：

1 把美洲山核桃和蔓越莓以外的材料放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟，接着加入美洲山核桃、蔓越莓，继续以低速搅拌到均匀分布为止。完成搓揉的目标温度是26℃。先将全麦粉融入热水中，放凉后再进行混合。

2 覆盖上保鲜膜，在常温下发酵2.5小时。

3 把面团揉成球状后在常温下静置15分钟。

4 用擀面棍将面团擀成6厘米×9厘米的长方形，在表面薄涂猪油，从面前卷成螺旋状，再从边端以每份75克切分。



5 将封口朝下放在垫布上，放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵60分钟。

6 撒上裸麦粉，用剪刀划上装饰刀痕，用230℃烤20分钟，注意将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。

香氛面包 (第83页)



材料(粉1000克可做4个份)

●面包面团

石臼磨制的高筋面粉.....85克
裸麦粉(粗磨).....15克
鲁旺种(参照71页)..40克
粗盐.....3克
速溶酵母粉.....0.3克
麦芽.....0.3克
水.....93克
核桃.....30克
无子葡萄干.....30克
芝麻油(黑白等比例混合)..40克

●裸麦粉(细磨)..... 适量

做法：

1 把高筋面粉、裸麦粉、鲁旺种、盐、酵母、麦芽和水放入搅拌钵中，以低速搅拌6分钟，在常温下静置15分钟。

2 将核桃稍微烘烤以去除油分，然后和无子葡萄干、芝麻油一起放入真空袋中发酵。

3 把1再次以低速搅拌2分钟、中速搅拌4分钟，然后把2连同油一起加入其中，整体搅拌均匀。

4 覆盖上保鲜膜，放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵10分钟，然后拍打，继续发酵90分钟后再拍打，共进行两次，以去除空气。

5 以每份590克分割，在常温下静置15分钟。

6 将面团整理成20厘米长的椭圆形。

7 放在垫布上，然后再放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵60分钟。

8 撒入细磨的裸麦粉，斜划刀痕，用230℃烤40分钟，注意将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。

黑罂粟子面包 (第85页)

材料(46个份)

牛角面包面团
(参照48页) 400克
柚子泥 100克
黑色罂粟子泥 500克
核桃烤过后切粗粒 ... 100克
调味蛋液(参照90页) .. 适量
糖粉、白葡萄酒、
柚子皮 ..... 各适量

做法：

1 将牛角面包面团擀至3毫米厚，切分成底边10厘米、高20厘米的等腰三角形。
2 从尖端直接划开15厘米的直线刀痕，并且上下分开。
3 把柚子泥、黑罂粟子泥和切成粗粒的核桃充分混合均匀。
4 将面团的底边摆放在面前，各放入15克的3，以筒状卷起来。
5 放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵60分钟。
6 涂抹调味蛋液，用210℃烤15分钟。
7 在糖粉中加入白葡萄酒调稠，用挤花袋挤出少量作为装饰，将柚子皮切成细丝点缀在上面。



尊贵 (第86页)

材料(1个份)

●糖渍柿子
水 1000毫升
细砂糖 800克
柠檬汁 40克
香草棒 1条
白兰地 400克
柿子 8个
●牛角面包面团
(参照48页) ..... 适量
●杏仁奶油
(参照22页) 40克
●和三盆糖 ..... 适量
●杏仁片、糖粉 ..... 各适量

做法：

糖渍柿子

1 将柿子以外的材料放入锅里，开火煮沸做成糖浆。
2 将柿子去皮和子后切瓣，再横切两半，加入糖浆中再次煮沸，离火腌渍一个晚上。

面团卷上糖渍柿子烘焙

1 将牛角面包面团擀至1.75毫米厚，然后切分成40厘米×30厘米的长方形。
2 杏仁奶油是用和三盆糖取代细砂糖制作而成的。
3 将牛角面包面团的40厘米边摆放在面前，涂抹上薄层和三盆糖的杏仁奶油，再全面撒入去除水气的糖渍柿子和烤过的杏仁片，最后从面前卷起来。
4 在表面用竹签戳数个洞，摆放在烤盘上，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵30分钟。
5 用200℃烤25分钟，在表面撒上糖粉，然后用喷火器烧出焦糖色。
6 放凉后，覆盖上用纸等制作的3厘米宽的带子，再撒上糖粉制作出装饰图案。



“黄豆粉”巧克力面包 (第87页)

材料(粉1000克可做24个份)

●加黄豆粉的面包面团

高筋面粉……90克
黄豆粉……10克
细砂糖……8克
盐……2克
加糖蛋黄……10克
无盐奶油……5克
活酵母……3克
牛奶……65克
白巧克力片……30克

●表皮面糊

粳米粉……25克
低筋面粉……15克
黄豆粉……50克
细砂糖……5克
盐……5克
活酵母……30克
水……275克
熔解的猪油……30克

做法：

1 把巧克力片和奶油以外的黄豆粉面包面团材料放入搅拌钵中，以低速搅拌3分钟，加入切成小块的奶油，再以中速搅拌5分钟。
2 加入巧克力片，以低速搅拌1分钟，完成搓揉的目标温度是28℃。
3 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵60分钟。
4 以每个80克分割，然后将其搓成球状，在常温下静置30分钟。
5 把猪油以外的材料搅拌在一起，加入熔解的猪油，均匀搅拌成滑润状，制成表皮面糊。
6 将面团整理成直径9厘米的球状，一个个翻面，在上部涂抹表皮面糊，放入28℃、湿度80%的焖炉中约发酵60分钟。
7 用220℃烤14分钟。注意将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。



黑蜜牛奶面包 (第88页)

材料(粉1000克可做30个份)

●黑蜜牛奶面包面团

高筋面粉……100克
黑蜜……20克
粗盐……1.8克
加糖蛋黄……5克
活酵母……3克
豆浆……40克
无盐奶油……13克

●调味蛋液

(参照90页)…… 适量

做法：

1 把奶油以外的材料全部放入搅拌钵中，以低速搅拌2分钟、中速搅拌3分钟。
2 加入切成小块的奶油，继续以低速搅拌2分钟、中速搅拌3分钟。完成搓揉的目标温度是27℃。
3 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵50分钟。
4 拍打以去除空气，再放入相同的焖炉中发酵30分钟左右。
5 以每份60克分割，搓成一个个的小球。
6 在常温下静置25分钟。
7 整理成13厘米×8厘米的椭圆形，放入焖炉中发酵50分钟。
8 在表面涂抹调味蛋液，等稍微干燥后用剪刀制作装饰刀痕。
9 用210℃烤12分钟。



覆盆子糖浆

材料(完成量300克)

覆盆子泥(无糖冷冻)200克、糖浆(参照18页)100克。

做法：

将解冻的覆盆子泥用糖浆加以稀释即为覆盆子糖浆。

4 特别制作的面包

拉斯克 Rusk
(一种淡烤甜点)

法语Rusk，其实和法国吐司一样，都具有Pains Perdus(浪费掉的面包)的含意。面包以出炉当天售完为原则，故被视为废物利用或剩余物质的“拉斯克”，为了排除这些负面印象，必须做得更优质和美味才行。

我对材料比较执著。奶油是用高质量的发酵种类，浅度烘焙即会香气扑鼻，但烤焦却会破坏发酵奶油的香气，故烤成状态需要十分谨慎。由于是二次用面团的制成品，因此要加倍珍惜，包装上讲究美丽，排列上也力求整齐。

可能是这份用心奏效了，拉斯克竟变成了畅销商品，而且现在为了提供拉斯克还必须特地烘焙专用面包。

拉斯克可借由面包和奶糊的改变而创作出各种口味，这里要给大家介绍3种。

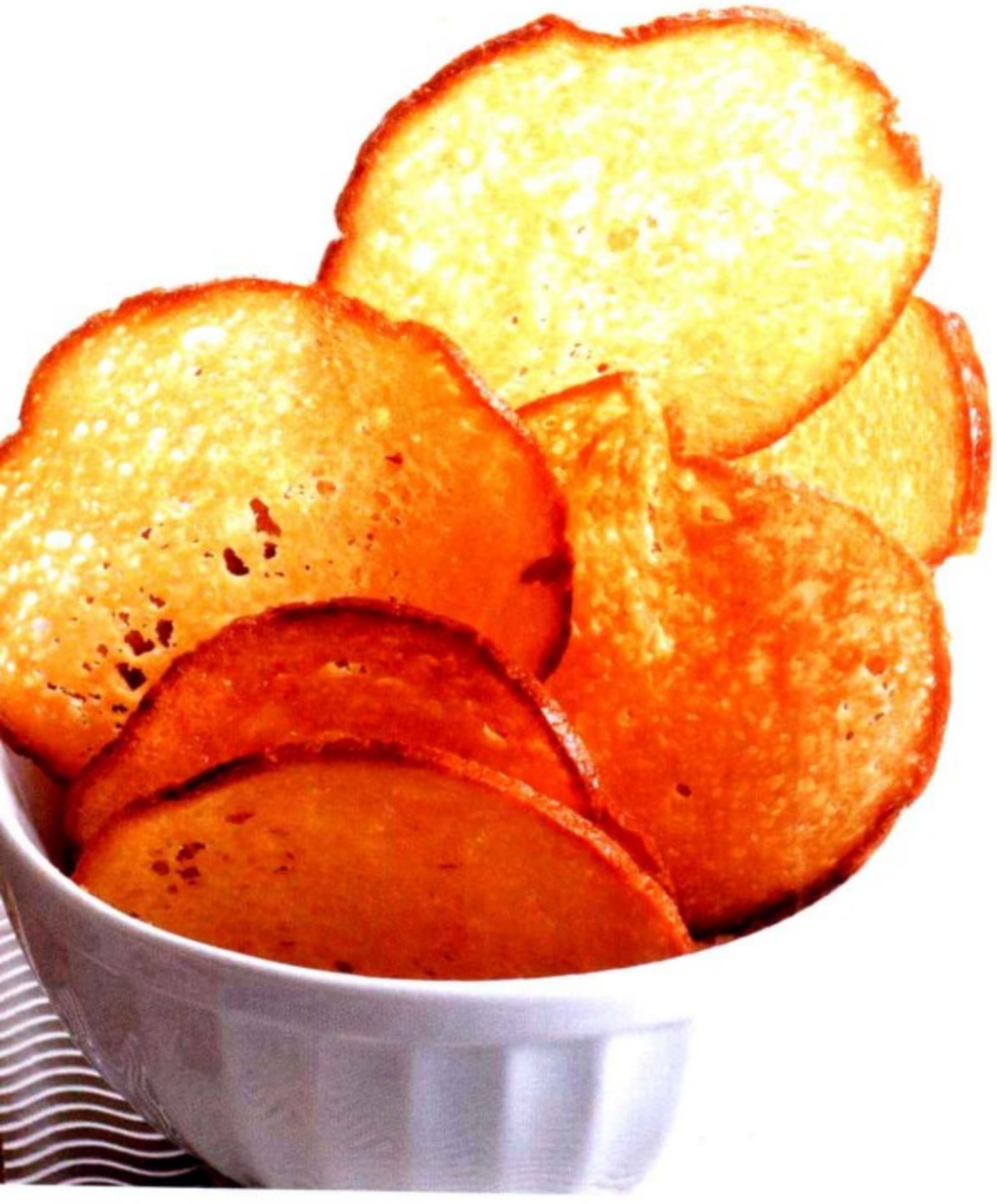
布里欧修慕丝林奶油面包是搭配枫糖浆、拿破仑橙子利口酒和发酵奶油做成的奶糊；半硬的核桃面包是搭配肉桂、细砂糖和发酵奶油做成的奶糊；而长棍面包是搭配白味噌、芥末和奶油做成的奶糊。

只要面包和奶糊的个性吻合，就能制作出优质风味的拉斯克。





从左起分别为枫糖口味、肉桂口味和味噌芥末口味的拉斯克。



材料

●枫糖口味拉斯克

布里欧修面团(参照22页)..... 适量
无盐发酵奶油. 100克
枫糖浆 50克
拿破仑橙子利口酒...4克

●味噌芥末口味拉斯克

无盐奶油.....100克
芥末.....50克
白味噌 50克
长棍面包..... 适量

●肉桂口味拉斯克

核桃面包..... 适量
无盐发酵奶油 450克
细砂糖 270克
肉桂.....25克
糖粉..... 适量

做法：

枫糖口味拉斯克

1 将布里欧修面团塞入直径10厘米、高12厘米的圆筒模具中，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵80分钟。
2 用180℃烤25分钟，然后使用机器尽量切成薄片。
3 将奶油、枫糖浆和拿破仑橙子利口酒煮融，用毛刷涂抹在布里欧修面团两面。
4 放入150℃的回风烤箱中烤15分钟，至其干燥。

味噌芥末口味拉斯克

1 把恢复室温的奶油搅散，和白味噌、芥末混合，涂抹在切成7毫米厚的长棍面包上。
2 放入160℃的回风烤箱烤约12分钟，直到酥脆为止。

肉桂口味拉斯克

1 将核桃面包切成7毫米厚的薄片。
2 待奶油恢复室温后，加入细砂糖和肉桂搅拌成奶油状。
3 将奶糊涂抹在核桃面包上，放入160℃的回风烤箱烤15分钟至其干燥，放凉后撒上糖粉。

在欧洲乡村发现的

既古老又新潮的酵母点心

具备经典的外观和崭新的风味
口感恰好在点心和面包之间
属乡土点心变化型

Pain Tordu

多杜面包

这是在德国风味的蛋糕面团(kuchen面团)上涂抹枫糖奶油，卷入杏仁的“旋扭形面包”。蛋糕面团以使用等量的高筋面粉和低筋面粉，再混合多量的酵母为特征。代表性的制品是苹果加卡士达奶油的苹果蛋糕(德文是Apfel-kuchen)。现在把这种原本会激烈膨胀、咬起来松软的蛋糕面团加以扭转以增加表面显露的部分，结果外侧更能强调出点心的酥脆口感。而吸收着枫糖奶油的内侧却相对湿润可口，而且散发出浓郁的枫糖和杏仁香气。

做法见第104页







Vietnamien 越南面包

将名为Gateau · de · Verve(神的旨意)的庆典用点心，使用越南风味的素材加以改变。在面团中使用了法国面包用粉四成的发酵奶油和是一般量2倍多的活酵母。发酵时间缩短，约1.5小时即可制作，但因搭配良好故可以保存数天。其中在打成胶状的奶油中加入大粒粗糖(snow ball sugar)混合是重点。烘焙时，砂糖溶解的部分会变成空洞，为轻盈且口感佳的面包增添了个性装饰。

做法见第104页

Pastis 贝司蒂司

这是使用茴香利口酒贝司蒂司和橙子利口酒的南法风味烤果子。原本是用泡打粉来膨胀，但在此改用活酵母以低温熟成面团，结果不仅增加了发酵的芳香，也让面团更具湿润感。这是一道充满洋酒香的贵族点心。

做法见第105页



走在潮流前端——追求梦想中的咖啡厅面包

面包不能一直躲藏在面包的世界里，
最近我常被这样的危机感困扰。
擅长烘焙维也纳瓦兹里的面包师傅和
烘焙自家特制面包的师傅都很多。
而我想要的是，学会超越他们面包领域外的本事，
提高意识，深化自己的面包。
例如，制作和料理一体化的咖啡厅面包。
因为在这种场合制作面包，
才能如愿地让客人抓住面包刚出炉、
最美味的瞬间。
是否能为面包的新魅力开拓这个新潮流，
是我目前最殷切的期待。

Tartine de
Saint-Jaqcques

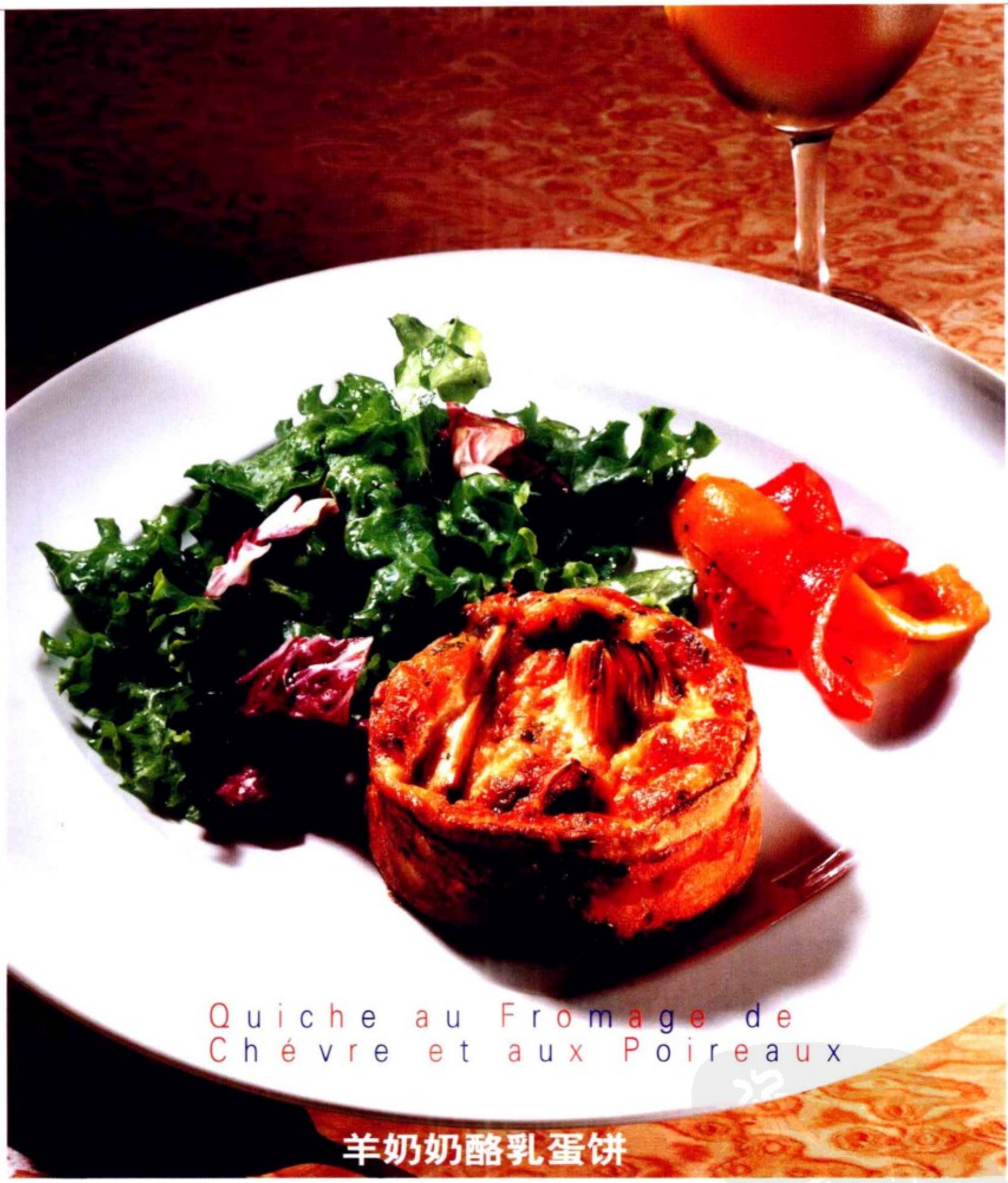
扇贝开放式三明治

所谓的Tartine是指开放式三明治。目前在巴黎，有老铺波瓦拉奴所经营的Tartine屋，也有盛行比利时风味的Tartine专卖店。设置在柜台里的烘焙机器快速地烤着面包，马上摆放配料实时提供，相当畅销！做法简单，又能满足饱腹感，而且还能提供给顾客观看现场制作的临场感。还摆脱了传统三明治的印象，以制作法国料理般的构想来斟酌面包的配料。如右图，这是烤扇贝和烤青椒的组合，是一种非常值得推荐的面包新吃法。 做法见第105页



使用刀叉来吃三明治，本身就是一种时尚。





Quiche au Fromage de Chévre et aux Poireaux

羊奶奶酪乳蛋饼

乳蛋饼是马蒂法式糕饼屋的固定商品。刚出炉的热腾腾的面包搭配冰凉的沙拉，是咖啡厅的理想菜单。基座是使用布里欧修面团制作的，比挞皮面团轻盈。配料的变化则是无限的，这里是和香喷喷的山羊奶酪组合，也非常适合搭配葡萄酒品尝。

做法见第105页

Pain Suprême

顶级面包

提及汤种面包，一般是指内部含有汤汁的面包。但在此介绍的是在面包周围注入汤汁，并让蔬菜从面包中显现出来，是令人惊喜的一盘面包料理。在一个面包中可以同时品尝到吸收汤汁的柔软部分和外面的酥脆部分两种口感，相当特别。面包中填充着番茄、芦笋、甜椒等蔬菜和奶酪，十分丰盛。做法见第106页



在面包面团里揉入了库斯丸面，底层铺的是库斯丸面制作的沙拉。

多杜面包 (第96页)

材料(粉600克可做3.5个份)

●德国蛋糕面团

高筋面粉.....50克
低筋面粉.....50克
细砂糖.....18克
粗盐.....0.8克
加糖蛋黄.....15克
活酵母.....7克
牛奶.....45克
无盐奶油.....15克

●枫糖奶油

无盐发酵奶油.....100克
枫糖.....150克
杏仁粉.....30克

●烤过的整颗杏仁..... 适量
●调味蛋液(参照90页)适量
●枫糖浆..... 适量

注：枫糖奶油的材料是5个份。

做法：

德国蛋糕面团

1 把奶油以外的材料全部放入搅拌钵中，以低速搅拌2分钟、中速搅拌3分钟。
2 加入切成小块的奶油，继续以低速搅拌1分钟、中速搅拌3分钟。完成搓揉的目标温度是25℃。
3 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵50分钟。
4 拍打以去除空气，放回焖炉中再发酵20分钟。
5 以每个300克分割并揉团，放入冷冻柜冷冻20分钟，至方便成形操作的硬度。

完成后烘焙

1 枫糖奶油的做法是在恢复室温的奶油中加入奶油以外的材料，然后搅拌混合均匀。



2 将蛋糕面团用擀面棍擀成32厘米×15厘米(粉600克的情况)，将32厘米的边放在面前，涂抹上薄层枫糖奶油。
3 撒上切成粗粒的杏仁，紧紧卷起来后，将其放在冷冻柜静置20分钟。
4 纵切两半，切面朝上，把两股紧紧扭绞在一起。
5 摆放在烤盘上，放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵35分钟。
6 在表面涂抹调味蛋液，用180℃烤25分钟。
7 烤成后趁热涂抹枫糖浆。

越南面包 (第98页)

材料(粉1000克可做9个份)

●面包面团

法国面包用粉.....100克
细砂糖.....5克
粗盐.....16克
无盐发酵奶油.....40克
无糖蛋黄.....10克
活酵母.....8克
牛奶(泰国香草风味)40克
莲子(腌渍过).....30克
无盐发酵奶油.....3克
大粒粗糖.....30克
白巧克力片.....30克

注：①在牛奶中加入一半的随意切碎的泰国香草，煮沸后放凉。
②莲子是用水煮罐头沥干水分，加10%量的细砂糖拌匀，腌渍一晚。

做法：

1 把除了莲子、巧克力片、大粒粗糖、3%的奶油以外的材料放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟。
2 将剩余的奶油打成胶状，和大力粗糖充分搅匀，然后和巧克力片一起加入到1中，以低速搅拌1分钟。
3 把莲子均匀混合到2中，完成搓揉的目标温度是23℃。
4 放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵30分钟。
5 以每个300克分割揉团，在常温下静置10分钟。
6 以18厘米×10厘米的海参形成形，放入28℃、湿度75%的焖炉中发酵35分钟。
7 首先用200℃烤，中途降至180℃，总共烤30分钟。



贝司蒂司 (第99页)

材料(粉1000克可做5个份)

- 法国面包用粉.....100克
- 无盐奶油(恢复室温) 4克
- 红砂糖.....55克
- 鸡蛋 40克
- 柠檬皮磨泥.....0.1克
- 粗盐 1克
- 牛奶 25克
- 活酵母.....2克
- 贝司蒂司
- 茴香利口酒.....6.5克
- 橙子利口酒.....6.5克
- 香草棒..... 适量
- 糖粉 ..... 适量

做法：

1 把奶油和红砂糖放入搅拌钵中，用打蛋器以低速擦底搅拌，至浓稠变白。
2 将鸡蛋分数次加入，再依序加入柠檬皮和粗盐。
3 在常温的牛奶中加入预先充分溶解的酵母混合，接着加入茴香利口酒和橙子利口酒。
4 将香草棒纵向切成两等份，取出香草豆并加入3中，加入面粉轻轻拌和。
5 在5℃的冷藏库中静置4小时以上。



6 以每个400克分割，马上搓成球状，塞入直径16厘米的布里欧修模具中。
7 摆放在烤盘上，放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵30分钟，然后用180℃烤45分钟，放凉后撒上糖粉。

扇贝开放式三明治 (第100页)

材料(2人份)

- 大甜椒(红、黄)..... 各1/2个
- 普罗旺斯香草..... 少许
- 橄榄油..... 适量
- 煮盐水的土豆.....240克
- 罗勒泥.....35克
- 沙拉酱.....15克
- 扇贝 4个
- 乡村面包(参照68页)的面包片 2片
- 无盐奶油 ..... 适量
- 意大利莴苣、切维尔的羊奶奶酪、苦苣、粉红胡椒、绿芦笋、小番茄、黑橄榄、核桃、盐、粗磨黑胡椒.....
.....各适量

做法：

腌渍大甜椒

1 火烤大甜椒，将表皮去除干净后随意切成大块。
2 撒上盐、胡椒和普罗旺斯香草，周围淋入橄榄油腌渍一晚。

修饰完成

1 将土豆煮软，用擀面棍捣成泥状，加入罗勒泥和沙拉酱一起搅匀。
2 将扇贝横切成两等份，撒上盐和胡椒，淋上橄榄油，再在加热的烤板上两面火烤。
3 将面包切成15厘米厚的薄片，涂抹薄层奶油，放入小烤箱稍微烤一下，取出放在盘子里。
4 依序摆放意大利莴苣、土豆、扇贝和大甜椒，再点缀加了奶酪的苦苣，撒上粉红胡椒。
5 最后点缀上煮过盐水的芦笋、切成两半的小番茄和黑橄榄，撒入切成粗块的烤核桃。

羊奶奶酪乳蛋饼 (第102页)

材料(30个份)

- ●布里欧修面团
(参照22页) ..... 适量
- ●下仁田葱..... 5～6根
- ●奶糊
  - 鸡蛋.....9个
  - 洋葱末 220克
  - 45%的鲜奶油 560克
  - 山羊奶酪.....25克
  - 修雷特奶酪.....450克
  - 牛奶.....560克
  - 白胡椒 4克
  - 脱水欧芹.....1克
  - 肉蔻粉 2克
- ●培根(切成1厘米见方)
..... 适量
- ●修饰完成用
腌渍甜椒、调味酱、沙拉 (绿卷菜、意大利菊苣等)、盐、白胡椒
.....各适量

做法：

1 将布里欧修面团用擀面机擀至2毫米厚，铺在直径9厘米的圆形模具里，去除多余部分后放入180℃的烤箱中烤10分钟。
2 下仁田葱1个份使用5厘米的长度，纵向切成两等份，撒上盐和胡椒，在烧热的烤板上烤软，备用。
3 奶糊的做法是，在打散的鸡蛋中加入剩余的材料并混合均匀。注意避免胡椒集中在一处。
4 在圆形的布里欧修底部铺上培根，塞入下仁田葱，然后倒入奶糊。
5 用180℃烤35分钟，用叉子刺入其中心部位以确认是否熟透。
6 腌渍甜椒的方法和“扇贝开放式三明治”中腌渍大甜椒的方法相同。
7 将乳蛋饼盛在盘里，旁边搭配拌了调味酱的沙拉和腌渍甜椒。

顶级面包 (第103页)

材料(2人份)

- **揉入了古斯米面的面包面团**

  波兰种

  法国面包用粉.....30克
  速溶酵母粉.....0.1克
  水.....30克

  法国面包用粉.....70克
  水.....35.5克
  麦芽.....0.3克
  速溶酵母粉.....0.4克
  盐.....2.1克
  库斯丸面.....30克
  热水.....30克
- **番茄.....1个**
- **摩捷奶酪.....3片**
- **库斯丸面**

  库斯丸面、热水、绿芦笋、红甜椒、黄甜椒、脱水番茄、黑橄榄、盐、粗磨黑胡椒.....各适量
- **修饰完成用**

  清炖肉汤、绿芦笋、罗勒、盐、黑胡椒..各适量

注：揉入古斯米面的面包面团的材料是19人份的。

做法：

揉入古斯米面的面包面团

1 把波兰种的材料放入搅拌钵中，以低速搅拌5分钟。
2 因会膨胀至约3倍大，所以要移到大容器中，在常温下静置12小时，进行第一次发酵。
3 库斯丸面用等比例的热水泡软、放凉。
4 把面粉、水、麦芽、酵母和盐一起放入搅拌钵中，以低速搅拌3分钟。
5 在波兰种中依序加入3和4，以低速搅拌2分钟。完成搓揉的目标温度是24～25℃。
6 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵60分钟，然后拍打以去除空气。
7 再放入同一焖炉中，继续发酵60分钟。

包入番茄烘焙

1 将番茄在热水中烫一下去皮，在3处划上刀痕，并撒上盐。
2 将奶酪切成薄片，每个番茄准备3片，撒上盐和粗磨黑胡椒，在番茄的刀痕处各夹入1片。
3 将面包面团以每份100克分割，用擀面棍擀成圆形，包上2后整理成球形，摆放在烤盘上。
4 放入30℃、湿度80%的焖炉中发酵50分钟，划上十字刀痕，用230℃烤30分钟。注意将面包面团放入烤箱前、后都要喷蒸汽。

修饰完成

1 将库斯丸面用等比例的热水泡软，切成边长5毫米的方块，然后和煮熟的绿芦笋、红甜椒和黄甜椒混合在一起。
2 将同样切成5毫米丁块的脱水番茄和橄榄混合，加入盐和胡椒调味。
3 在汤盘中摆放上塞入直径10厘米中空模的库斯丸面，拿掉模具，上面摆放刚出炉的面包，点缀煮过盐水的绿芦笋和罗勒，最后从上面淋入热腾腾的清炖肉汤。



决定面包风味的

13种面粉活用法

选择最适当的面粉来巩固面包的形象

本书中所介绍的面包约有60种，若以面包面团的类别区分，则有30多种。

目前，日本面包制造业在面粉选择上的丰富程度堪称世界第一。只要熟知各种面粉的性质，就可以创作出精致又有内涵的面包。

借由发酵方法、发酵时间和拍打次数等操作组合或数值的变化，烤成的面包无论在质地、弹性还是口感上，都能展现出无限丰富的变化。

然而第一阶段的选粉却是提升面包完成度的重要过程。

起初买回面粉试做时，多半会遵照厂商的说明书来烘焙硬式面包或吐司面包等。但成为常备品后，则要将烤成后的味道、口感、膨胀度或在操作过程中是否容易成形、容易崩塌及处理方便度等细节加以记录、累积，这是非常重要的经验。同时，要培养经常在脑海中描绘完成图，或略有小状况就在烤成后马上寻找原因的习惯。



以较稳定的布朗峰当做主要用粉

我的做法是使用一种面粉，或顶多使用3种面粉来混合。整体而言，多半是采用1～2种，搭配比例是8∶2或者7∶3。

本书中总共使用了11种小麦面粉和2种裸麦粉。其中最常用的面粉是制作法国面包用的“布朗峰”(法国面包用粉)。所谓“法国面包用粉”是我最近常在面包界称呼的习惯用语，也是介于准高筋面粉和中筋面粉之间的面粉。

“布朗峰”最适合烘焙像长棍面包般口味平实的餐用面包，但也有些高级餐厅将其应用在制作新鲜的意大利面中，并且备受称赞。

“比利翁”是属于较传统又万能型的高筋面粉。活用其高度的吸水率(吸收水分的能力)所制成的柠檬面包，表面酥脆、内部松软，同时成功地突出了柠檬风味。另外，使用100%“比利翁”制成的黑蜜牛奶面包，膨胀轻盈的形态也确实表现出了牛奶面包的温柔感。

为了自然发挥牛角面包面团的特有个性，使用等比例的“日长石”(石臼磨制的高筋面粉)和“奥勒冈”(低筋面粉)混合。“日长石”由于是用石臼磨制的，所以有粒子不均匀的美味，和充分烘焙会香气四溢的“奥勒冈”风味相当搭配，所以能完成目标风味。“奥勒冈”在制作挞皮或饼干上也能充分发挥其风味，而“日长石”在“Raisin Vert”中含有80%，在香氛面包中含有85%，同样担当了“背后推手”的角色。

有个性的粉要用在有个性的面包上

“雷强戴儿”(高筋面粉)颇有嚼感，口味令人上瘾。添加苹果酵母烤成的“诺曼底面包”、混合莲子烤成的“越南面包”，都能深深感受到其的存在感。

而味道浓郁的“莱茵黄金”(法国面包用粉)在长笛面包中使用100%，以长时间发酵烤出充满风味内涵的面包。由于吸水率高，所以烤成的长笛面包表面虽干酥，内部却仍湿润。像马蒂法式糕饼屋的人气商品“女巫”也是100%使用“莱茵黄金”，酥脆的轻快感和粉本身的浓郁美味让人回味无穷。

“斯坦马莲”(石臼磨制的全麦粉)和“日长石”一样，都具有粒子不均匀的风味特性。同时是石臼磨制的粉，故去除表皮时不用过高的热度，所以也具有残存面粉原始香气的优点。

“斯坦马莲”和裸麦粉的搭配性相当好，所以最适合烘焙像“乡村面包”般的硬式面包。

利用粉类特性的面团

“黄金巨象”是麸质非常强的高筋面粉。由于具备和其他材料组合时膨胀程度毫不受影响的优点，所以经常用在布里欧修面团里。

例如“黄豆粉巧克力”一般上面还要覆盖其他面团的面包面团，或者像“日式面包”般还要混合馅料的面包面团，使用黄金巨象都能顺利膨胀、烤出理想的状态。

布里欧修类的面团多半以黄金巨象8和奥勒冈2的比例搭配，再通过发酵法和剩余材料的改变，即可创作出各种不同风味的产品。

至于使用在“麻花面包”中的“帖洛瓦”是使用100%法国产小麦制品，所以属于矿物质含有率较高的法国面包用粉。矿物质多半含于小麦表皮和果实之间，烤出的面包会散发出一种特殊的朴实香气。

使用在“粗糙面包”、“麻花面包”、“诺曼底面包”中的“欧香”，都是以整体面粉的3～4成搭配，主要是用来衬托美味的高筋面粉。虽然在面粉等级上算是低水平，但能了解其特性，就能有效利用。



30种面包面团的粉类区分使用法(以%表示比例)

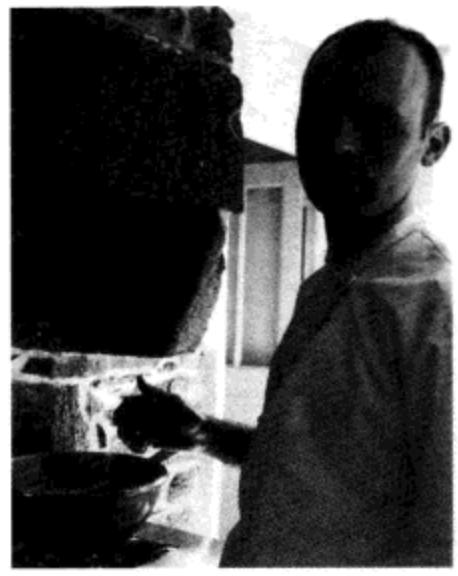
介绍页码	粉的名称 / 使用于数种面包的面团，以面团名称标记	布朗峰	黄金巨象	奥勒冈	斯坦玛莲	裸麦面粉(粗磨)	裸麦面粉(细磨)	全麦面粉	帖洛瓦	雷强戴儿	欧香	比利翁	莱茵黄金	日长石
	布里欧修面团		80	20										
	牛角面包面团		50											50
	硬皮牛角面包	100												
25	揉入焦奶油的布里欧修面团		80	20										
29	布里欧修千层派面团		80	20										
32	百香果面包		80	20										
41	日式面包		100											
50	Raisin Vert			20										80
54	长棍面包	100												
55	软心法国面包	20	80											
56	粗糙面包	70									30			
57	乡村面包				85	15								
58	麻花面包						10		50		40			
58	长笛面包												100	
61	柠檬面包	40										60		
62	方形面包					15		15				70		
63	棒状有机面包	90				10								
64	埃及面包	100												
66	诺曼底面包					10				60	30			
72	女巫											100		
79	眼镜	90						10						
80	老虎王冠		80	20										
81	蜗牛	60				20		20						
83	香氛面包					15								85
86	“黄豆粉”巧克力面包		90	加10%的黄豆粉										
88	黑蜜牛奶面包											100		
96	多杜面包			50								50		
98	越南面包									100				
99	贝司蒂司	100												
102	揉入库斯丸面的面包面团	100												

注：使用于数种面包的面团，以面团名称标记。

唤醒职人意识的布列塔尼有盐奶油

笹岛美穗子 文、图 text&photo Mihoko Sasajima

FROM
BRETAGNE



正在使用Bordier先生的有盐奶油制作牛奶糖的哥地耶先生。

回归传统的制法

有盐奶油的著名产地，法国西部的布列塔尼地区，也是一个三面环海的地方，所以能从海水中收获丰富的海盐。据说从这里出海好几个月的渔夫们，为了保存奶油，在装奶油的壶中添加了粗盐，从而形成了有盐奶油。

又因本地原本就能大量使用盐，所以加盐奶油的生产量和评价都随之升高。

布列塔尼的有盐奶油历史相当悠久，依据1590年的文献记载，当时500克就卖到相当于今日的1欧元(ECU)的高价位。

现在法国称为“beurre sale”的有盐奶油，多半是指盐分在3%以下、称为“demi-sel”的薄盐奶油。曾受到健康概念的影响而一蹶不振的奶油，最近其营养价值受到重估，而且大家越来越喜欢用传统制法慢慢熟成的优质风味。

Bordier先生的有盐奶油。



用手搓揉才会产生古老美味

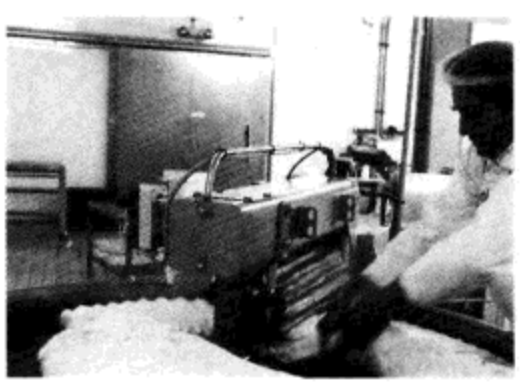
Jean-Yves Bordier先生买下布列塔尼观光地圣马罗城内的老旧乳制品店，重新装潢开张，至今已经有20年了。

奶油是从牛奶分离脂肪球形成奶油，加热至90℃杀菌后加乳酸菌熟成，之后经过搅拌破坏包在脂肪球外的皮膜，再继续搓揉凝聚脂肪球粒子做成奶油。

随着产业化的发展，现在采用比过去迅速数十倍、可一口气做到成形的机器的厂商，约占市场的99%。

面对这种时代趋势，老板却仍坚持使用仅存的1%的beurre baratte，亦即需耗时长久来进行搅拌和熟成操作的奶油面团，而且采用现今罕见的揉面机，用手工操作从成形到完成，年生产量是80吨。

操作面的搅拌机是半世纪前的老旧机器，搅拌奶油的内侧表面和滚轮部分都是特别订购的木制品。



正在搓揉奶油的Bordier先生。

用滚轮擀制奶油基底，再进行用手揉团擀平的操作，约需要持续20分钟。这当中会根据各订单的需要，以规定量添加60微米那么细小的海盐混合搓揉。

在飘散着奶油甜香味的操作中，每次加盐的奶油基底就会变成带有湿气的质感，会有称为“泪水”的多余水分渗出来。这种手工搓揉操作会使奶油变得更滑润，产生独特细致的质感和味道。

修饰完成时要用木制刮刀仔细成形、包装。不仅手工操作过程繁复，服务也相当贴心，这也是客人一直对其寄予厚望的原因。





配合客户的订单，使用木刮刀仔细制作的奶油。

使用这种优质有盐奶油制作西点

原本是以无盐奶油为原料制作的西点，改用慢慢融入细微盐分的有盐奶油后，风味变得更绝妙、处理上更方便。

康卡尔的“克兰·杜·瓦纽”是米休兰二星餐厅“梅荣·度·布里库尔”主厨奥力薇·罗兰杰尔，偕同该餐厅面包师傅尼克·哥地耶共同经营的沙龙。

他们非常执着于素材的质量，使用传统制法的奶油几乎都是有盐奶油。

该店认为在制作布里欧修般的发酵面团时，面团与盐的接触是来自间接的有盐奶油，所以不会妨碍酵母菌的活动。

另外，混合多量有盐奶油的布列塔尼西点，则被视为风味的关键。也自制牛奶糖和奶酥饼的哥地耶先生就明确表示，如果没有Bordier先生的奶油，他的产品就无法制作完成。

含有丰富凯尔特文化色彩、布列塔尼语意味着“奶油西点”的Kouing-Aman，是在面包面团中揉入大量的有盐奶油和砂糖，擀成像饼皮一样的厚度，并以盘子尺寸作为一片份的大小烤成。趁热边享受奶油的香气边切分食用。

法式芙兰派也是人气较高的地方点心。在面粉中混合砂糖、鸡蛋、牛奶和有盐奶油，再加入布丁烘焙而成。由于地区不同，制作模式也有差异，有些会改用蔬菜和葡萄干。

另外，布列敦蛋糕是在面粉和鸡蛋的分量都不少的袖珍优质蛋糕中央包入李梅果酱，这是一款保存性较佳的点心。而面团是用面粉、鸡蛋、砂糖、有盐奶油和添加朗姆酒香做成的。

布列塔尼地区的奶油消费量为全法国平均值的1.5倍，排在法国第一位。

期待在优越环境下所孕育的传统美味和Bordier先生的有盐奶油今后能重现、活跃于现代的餐桌上。



使用Bordier先生有盐奶油的布列塔尼特产“牛奶糖”。

Trend

德国年轮蛋糕的演变

藤井理映子 文、图 text&photo Rieko Fujii

年轮蛋糕是德国的代表性蛋糕。对于它的起源，有很多说法，一种是用装饰圣诞节的枞木当做热源所烘焙的蛋糕。

燃烧后产生浓浓香气的枞木香会移到蛋糕里，起初蛋糕是烤成像可丽饼般的薄片状，再重叠而成。之后点心屋修改为圆筒状，再转变成现今的年轮状。这也是德国喜庆场合常用的赠礼点心。

这样的年轮蛋糕最近又掀起热潮，不仅成了结婚典礼赠送用的抢手点心，店家刚出炉的年轮蛋糕更是畅销的伴手礼或自家用点心。

遵守传统也要挑战21世纪的新口味

尤汉/广报山田三枝子

日本第一个年轮蛋糕是在1917年，由德国人卡尔・尤汉先生制作的。如今持续烘焙年轮蛋糕长达84年的尤汉，已开拓出了3个品牌。



采用原始配方的“尤汉”是使用杏仁粉来发挥面粉美味的传统年轮蛋糕。像其中的“迪亚”，其年轮蛋糕仍遵循过去的配方和制法烘焙。但在2002年诞生的“尤汉・地・马依司塔”、2003年诞生的“卡尔・尤汉”则针对年轻人的口味，添加了杏仁沙，做成湿润的口感。“卡尔・尤汉”更是特别，或是在淡烤的可可味年轮蛋糕上叠入巧克力奶油，或是以果冻夹心当做夏季冰凉点心等，形态变化丰富，价格也相当公道，成功地锁住一批稳定的顾客群体。

虽然业务规模在不断扩大，但一层一层仍然都是由师傅纯手工烘焙出来的，而且不添加乳化剂和膨胀剂等食品添加物，完全借由蛋黄的乳化作用和蛋白的起泡性来让面团产生松软感。

一出炉即在店中切分，赏味期仅限在当天内的松软蛋糕

哈利俱乐部B-studio Tokyo/角间弘朗

这是塔内亚集团所经营的年轮蛋糕专卖店。除了可保存7～10天的赠礼用蛋糕外，店中出炉的蛋糕的赏味期限则限在当日。刚出炉还温热的年轮蛋糕只是进行简单的包装就加以贩卖。由于价格公道，所以排队等待抢购刚出炉的年轮蛋糕的人络绎不绝。



■刚出炉的年轮蛋糕45元/个。

一次能烤6条蛋糕的烤箱，是以300℃的高温烤30分钟来迅速烘焙年轮蛋糕，所以面团能残存水分以展现出湿润感。蛋糕表面几乎看不见年轮的烤色，这也是淡烤的重点。口感会令人联想到海绵蛋糕或蒸馒头般的膨松柔软感，周围还淋有橙子利口酒香气的软糖。

因香蕉香气而让男性也青睐的湿润年轮蛋糕

康地多莱・诺伊耶斯/野泽孝彦

野泽师傅在维也纳研习时受到“L・海纳年轮蛋糕”的触动，为了能仿效其风味而每天努力研究，他使用特别订购的同型号烤箱，以1条1小时的工夫去烘焙。为了呈现滑润感，增加些许甜度，在其还保持原状的发酵状态即送入烤箱。由于面粉较少，故刚出炉时会像布丁一般晃动。因此必须静置一天，等其稳定后才能切分贩卖。

添加香蕉香气是偶然间在往朗姆酒中混合鸡蛋和奶油时发现的。鸡蛋是从栃木县每天送来的，朗姆酒是使用巴卡迪的20年陈年酒等，也还是因为用料考究才有这样的收获。

这里的年轮蛋糕，从1999年开店以来，就一直以男性顾客为主。由于烤箱1次只能烤1条，一天最多能供应8条，所以成了每天必定销售一空的人气商品。



■年轮蛋糕65元/个。

供应抹茶口味或苹果造型等多样的年轮蛋糕

威翁/大年　壮



这种被称为“无水的年轮蛋糕”，由于面团湿润故不加水烘焙也很好吃，这也是卖点。这种年轮蛋糕是以原味为基底，接着使用混合静冈抹茶的抹茶口味、咖啡口味、巧克力口味和开心果口味的面团当做层次，让客人一次即能品尝到3种口味。另外，也有采用苹果造型、芯部填充果冻的年轮蛋糕，品种非常丰富，老板也对此深感自豪。

以在面团中添加许多鲜奶油和肉豆蔻为特征。虽已有湿润感，但还淋上了砂糖做的糖浆来丰富味道的变化。面团的水分多，原本容易融解，但这样做的理由主要是为了切片食用时能享受到味道变化的乐趣。

■年轮蛋糕0号81元/个，小威翁(苹果)106元/个。

使用米粉增加口感

康菲巧　阿修/本间敏幸

这是“梦桑克莱尔”辻口博启所开的法国果酱专卖店，从开店之初起就一并出售烤果子。其中年轮蛋糕是使用他建议的米粉制作的，以有助于消化且健康的理念为宗旨。主要材料是味浓的那须顶级蛋、低脂鲜奶油、奶油和杏仁沙。在烤箱中烤1小时，另外用含朗姆酒香气的砂糖制作糖衣，然后浸泡在糖衣中一天后才可切块。米粉会让面团的重量增加，故务必用优质的蛋才能充分打发起泡，这是关键。



■驹泽年轮蛋糕
126元/个。

本来直接吃就相当美味，但老板还是推荐了该店贩卖的30～40种法国果酱，搭配着吃味道更好。

虽然这种点心也存在于奥地利、瑞士和法国等欧洲各国，但为何年轮蛋糕会被认为是德国的点心呢？理由之一，它是19世纪德国首相俾斯麦最爱吃的点心。但野泽厨师却说“其实这种点心在德国的普及性并不及日本”，可见年轮蛋糕能在日本扎根，卡尔・尤汉先生的贡献多么大。

大年厨师也说：“在1950～1960年间，年轮蛋糕也曾轰动一时，但因当时缺乏技术，烘焙的人又多，结果给人留下难吃的印象，不久就衰退了”。现在，不仅容易购得优质的原材料，烤箱的性能也进步了很多，不过仍要依靠操作熟练的人亲手烘焙才行。

人在开始烘焙前1小时绝不可离开，否则一旦失败，那么无论时间、材料都会损失惨重。难怪每家店都异口同声表示，虽然每天都在烘焙，但还是觉得困难。

日本是个擅长把外来物用自己的模式诠释，然后再进行制作的国家，所以仍可期待日后还有更新的发明。

最后我希望大家如果有机会去德国的话，不妨到萨尔斯威特去看看。那里是以年轮蛋糕而闻名的小镇，有许多承袭世界最古老配方的店铺。



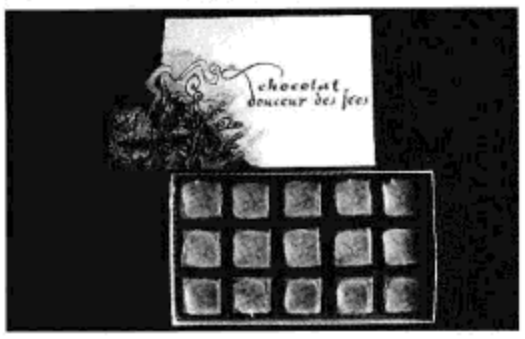




苦艾酒的解禁和“绿色精灵”巧克力

广濑和彦　文、图 text&photo Kazuhiko Hirose

四方形的松露巧克力——“绿色精灵”。



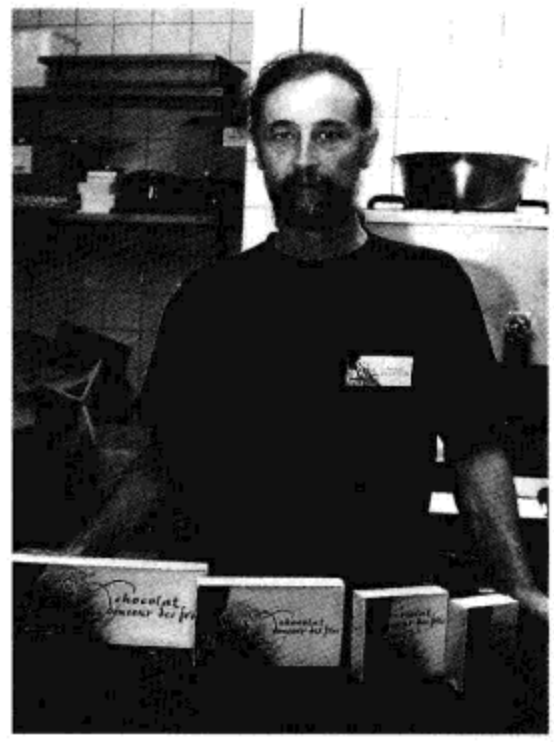
FROM
SWITZERLAND

过去一听到“阿布桑”就会联想到的景浦安武先生，是个喜欢水岛新司的棒球迷。而知道“阿布桑”的人，也必定是村松友视著作的读者。当然，也有不少好酒的人会直接联想到被禁止酿造的苦艾酒。

18世纪诞生于瑞士，19世纪在法国开花结果的苦艾酒(日文发音阿布桑，法语称为absinthe)，被称为“绿色精灵”，迷惑了许多人。

由于含有“魔力”，所以被禁止酿造，也称为幻象酒。但这种蒸馏酒却转变成私酒(私酿酒)，在法律漏洞下持续酿造。例如瑞士的瓦尔・多・特拉维，就是一个只有行家才知道的在持续私酿苦艾酒的少数场所之一。

直到2005年3月1日，这条近百年的禁止酿造、贩卖令才被废除，苦艾酒终于正式重见天日，可以以正规酒类的身份在市场流通。



微笑站在制品前的贝雷奴先生。



苦艾酒

1991年，在瓦尔・多・特拉维的小镇佛尔利耶诞生了使用当时还未解禁的苦艾酒生产的巧克力。

这种名为“绿色精灵”的四方形松露巧克力，以苦艾酒和黑色巧克力为主体，夹入开心果的杏仁软糖，并且涂有白色巧克力。

研发这种甜点的师傅是杰克・贝雷奴先生，他出生在这里，曾到过维也纳等地研习，回到故乡后，开始思考如何把本地特有的食品和自己的专长结合起来，结果发明了这种巧克力。

他经营着一家同时供应面包的茶店，并在店里贩卖这种巧克力长达10年之久。据说当局有所谓“只要在本镇贩卖

可视而不见，但离开本镇就要限制”的非正式“许可”条件。这也表示本地私酿苦艾酒的事实成为“公开的秘密”，真令人玩味。现在贝雷奴先生已把店铺转手他人，专心从事制作巧克力的事业，同时通过网络进行贩卖。



画有“绿色精灵”标志的电车。

因苦艾酒被解禁了，所以佛尔利耶小镇也随之振兴，并大力展开宣传。例如彩绘“绿色精灵”的电车四处游走，也非常利于旅游观光的发展。虽然也有其他出售苦艾酒巧克力的店铺，不过贝雷奴先生的巧克力，早在解禁前就已悄悄在贩卖了。

持续传承老铺风味的洋果子师傅

FROM 北海道 札幌

康地多莱伊东 伊东成训先生

石田美惠 文、图 text & photo Mie Ishida



老板伊东成训先生，经常鼓励年轻的师傅们『要磨炼感性』。

左图是新做的咖啡戚风蛋糕，中央添加了咖啡果冻。右图是坚果蛋糕，内侧是柠檬奶油小挞。

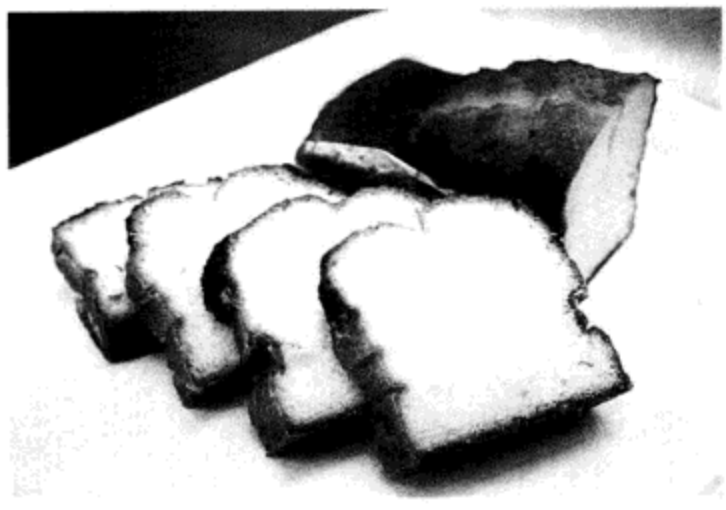


认为最近流行的“法式糕饼屋(patissier)”这个名词好像和自己的店铺不太搭的伊东成训先生，是一家位于札幌住宅街的小洋果子店的老板。他出生于1946年，是一位有40多年制作点心经验的老师傅。

以前曾在法国点心老铺六本木的“法国果子酢酱草”服务了37年，还担当过开发北海道市场的重要任务。在札幌、旭川、函馆、小樽和室兰等设置工厂和分店时，都是雇用当地员工，并将他们培训成制果师傅。所以，北海道各地都有伊东先生的学徒。之后，独立开店的人也不少。由于看到学徒们都这么有成就，所以伊东先生也自己出来开店了。

伊东先生独自开店的直接契机是“酢酱草”要撤离北海道了。东京本社把1970年开始营业的北海道店铺终止后，北海道内的相关工厂和店家也陆续被关闭了。员工们有的转移到其他制果工厂工作，有的自立门户，各谋出路。

名为“伊东磅蛋糕”的传统烤果子，表面芳香，内部绵软。



这时住在札幌的伊东先生已经57岁了，他考虑到自己的未来，决定“今后要为自己工作”。于是，他把自家住宅的一楼改造成操作场所和店铺，买进新型的大烤箱、冷藏库、冷冻库和展示柜。虽然没有做什么宣传，但从附近居民、各地学徒听到这个消息的人，都因为怀念“酢酱草”的风味而慕名来店光顾，因而客人也逐渐增多了。

在这个充满着明亮阳光的场所，伊东先生从一大早就起来准备。除了泡芙、布朗峰、奶酪蛋糕和卡士达布丁等固定商品外，还有自己独创的新作，总共有30多个品种。伊东先生执著于将每一件商品都做到完美，如甜度恰到好处，风味令人回味无穷，而且深具内涵。

乍看之下，还以为排列在烤果子展示架上的款式纯朴的磅蛋糕是普通的蛋糕品种呢，其实这是采用1950年代“酢酱草”师傅研发的制法烘焙的，现在能够制作这种蛋糕的人大概只有伊东先生了。

做法是把面粉和水、酥油放在一起搅拌均匀(不加奶油)，然后加入砂糖和鸡蛋混合，再加入奶粉和泡打粉等，放入磅蛋糕模具烘焙而成。因此蛋糕具有松软、细致、口感佳和风味上乘的特征。由于要烘焙少量的润滑面糊，所以火候上的调节比较困难。口味有橙子、哈斯卡布(北海道特产的淡紫色酸果实)和碗豆三种。



竖立在住宅街上既醒目又简单的红色广告牌。

每次伊东先生都会对结完账准备离开的顾客说：“请随时光临。我会一直住在这里！”也许没有什么特别含意，但听起来却格外温馨。

发现两家法式糕饼屋

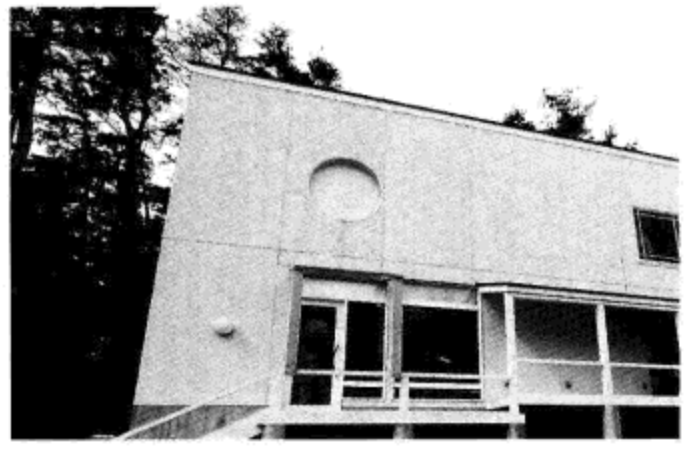
FROM 山梨县 明野

度・蜜尔 明取YOKO

中矢真奈美 文、图 text&photo Manami Nakaya

能眺望到南阿尔卑斯山的山梨县明野町是个宁静优雅的小镇。这里有家小店，妻子负责制作法式糕饼，丈夫则负责贩卖和提供饮料的工作。由于是在2000年时开的店，所以小店取名为意味着2000的法文“度・蜜尔(deux mille)”。

前面是店铺，后面是住家。由于工作地点和住宅相邻，所以上班、育子都能做到。



老板兼厨师的明取YOKO女士，毕业于制果学校，曾在东京研习，后来因结婚才移居到本地。研习期间曾接受“拉・布雷休芝”的山川隆弘厨师的指导，她还在法国餐厅“卡司多尔”磨炼了3年，曾经度过一段整天忙碌制作西点的时光。

明取女士的西点制作基础是在最初学习的山川厨师时期培养的，而且受到了极大的影响。研习时期第一次制作的一般点心是“opera”，她现在仍然时常怀念这种点心。当时山川厨师是把四方形变成三角形，称为“金字塔”，而本店也有将摩卡奶油和巧克力海绵蛋糕重叠好几层做成三角形的点心。

明取女士非常重视鲜度和季节感，也非常喜欢运用当地的特产，如初夏使用蓝莓、秋季使用苹果的挞等。为了强调食材风味，她不惜花时间钻研，尤其用心研究的是食材的组合，如芒果慕斯应该组合哪些食材、面糊又该搭配什么……经过不断的试验后才诞生了拥有芒果和蜂蜜两层慕斯，并组合枫糖面糊制成的“蜂蜜芒果蛋糕”。

展示柜中排列着的数十种生果子、烤果子，都没有太多的装饰，完全以简单的形态呈现。因为她希望大家“以吃点心的感觉来吃”，所以决定不做无谓的装饰。



明取YOKO。

明取女士笑着说：“家母认为蛋糕是特别的日子才能吃的特别西点，所以很少买给我们吃。其实，我平常也很想吃蛋糕！”因此，自己店内提供的都是能随时轻松吃到的西点。

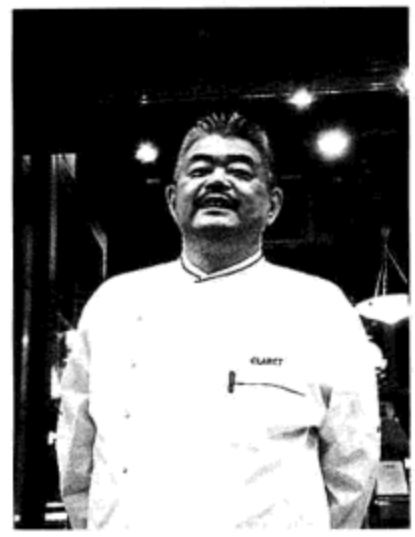
在制作西点的空余时间就陪伴两个孩子，当被问到是否相当辛苦时，明取女士回答说：“我要和孩子共度的时间，我早有安排！”“只要把制作西点的过程安排妥当，即能缩短操作时间。我希望今后能有更多的女性西点师傅。因为即使结婚生子，仍可继续工作！”

“等育子工作告一段落后，我也想尝试制作面包，或充实挞的做法”。这是明取女士的梦想，也是她全家人的梦想。希望他们能朝着这一目标，从容地迈进。

会说故事的店铺
——“唐人街中的巴黎”

FROM 兵库县 神户　CLARET 藤井智文先生

西出MICHI　文、图 text&photo Michi Nishicl



藤井先生。

因为有趣而改行

从J R元町站步行约23分钟，就可到达神户知名的观光胜地之一——唐人街。而“CLARET”正面对着这个广场的北侧入口，从文字上可以判定周围的店家都是中华风，这家巴黎小店的潇洒广告牌和展示柜显得尤其醒目。

左右清一色是中华风！
用葡萄色的看板透露出时尚风。



任谁也想象不到唐人街中竟然有卖冰甜点和糖果巧克力的商店。然而这和厨师的经历有很大的关系，其实藤井先生曾在巴黎研习了7年，29岁回国后在神户北野开设了一间小酒馆。后来逐渐有了名气，但不知为何突然歇业。在这之后的5年间，他在食材进口公司担任营业所长，也是在这段时期邂逅了拥有两个季节概念的“意大利冰淇淋(夏季)&巧克力(冬季)商店”。

“真是有趣！”“很有商机！”藤井先生这样想着，脑子里突然涌现出经营的兴趣。他打定主意后马上离职，又从友人处得知唐人街有空店的讯息，于是就出现了“唐人街中的巴黎”。店中还专门设有两个柜子，分别陈设冰淇淋和巧克力。店里的窄柜和商品架上摆放着世界著名的维斯巧克力、佛朗索哇-迷优的果酱、洛瓦尔-贝卡村的脱水无花果、法制包装纸和缎带以及裹糖衣杏仁等。第一次来访的客人都会十分震惊。“商品的宗旨是‘好吃、有趣’”，藤井先生的回答总是豪爽又明快。

独一无二的意大利冰淇淋——GELATO



意大利冰淇淋单色25元、双色28元、三色32元。



经营大丸梅田店的藤井夫人。
被夫人特殊风采迷住的客人越来越多。

已开张11年的CLARET，在2007年4月梅田大丸百货公司食品展示街开幕时，被邀请设立专卖店，而且被当做重点商店大力宣传。

这家店之所以能维持超高人气，是因为藤井先生不仅是个有趣的人，而且是个想到就能做到的人。首先他具备商场的敏感度，为了强化唐人街的印象，他设定了3种中式口味(竹笋、杏仁豆腐、荔枝)，结果成功地在创业时就引诱媒体争相采访。

“我厌恶只有虚伪的外表。因为我自己也是厨师，所以绝不制作难吃的食品。”提及风味时，他不自觉地流露出身为职人的神情。“虽然意大利冰淇淋很单纯也不难制作，但是材料是否讲究却是个问题。我对材料绝不吝啬。像开心果口味就是使用意大利最高级的开心果泥制成的。”他说的话看似幽默，但言辞背后却隐藏着优秀职人的性格，以及绝妙柔软的商人感觉。

香料和食用色素

文·采访　高桥昌子



何谓香料

在食品中增加香气或强化风味的香料，分为天然香料和合成香料两大类。

用于食物和牙膏等入口制品中的香料称为食品用香料(flavor)，而用在化妆品和沐浴液等不入口制品的香料称为香妆用香料(fragrance)。

英文“flavor”的意思是指品尝食物时所感受的味道、舌觉和香气等的综合刺激感。可是日本的食品业，把食品用香料通称为“flavor”。

捏着鼻子吃东西时是无法感觉到味道的，从这个事实可以了解人类是边闻着气味边吃的。这是因感受味道的口腔和感觉香气的鼻腔彼此相连，味的讯息和香的讯息会分别传送到脑部，但脑部接受到的只是一种感觉。

食品用香料就是借由香气来左右食物味道的重要角色。

天然香料和合成香料

天然香料包括麝香等动物性香料和植物性香料。

食品用香料所使用的物质，都是从植物的花、叶、果实、果皮、种子、根茎、树皮和树脂等所萃取的精油中取得的。精油是比水轻的挥发性油，由于和菜子油、橄榄油等食用油脂类的成分、性质不同，故称之为“精油”。

天然香料原则上是由100%的天然成分构成的。而合成香料是使用精油主成分的萜烯等当做原料，通过新的化学方法合成的香料。

使用在食品中的合成香料，和天然香料的成分拥有相同的化学结构式。

由于天然香料的来源是农作物，所以依据产地、栽培时的气候等不同，采收的香料量和品质等也会随之变化，而香料的质量和价格也会变化。

至于合成香料质量的差异性则比较小，可以大量生产，故在量和价格上都能稳定供给。

根据主要供应法国雪巴洛美社的制品，负责进口、贩卖制果用香料的株式会社AROMATIC社长木岛义泰先生的说法，认为由于追求天然成为近年来的趋势，所以天然香料的人气高涨，尤其是欧美更以天然香料为主体，其魅力在于自然又温和的香气。

虽然这类香气可借由数种合成香料重现，不过含在天然香料中的香气物质还是较多。像香草就有200种左右、莓类约有350种、咖啡约有800种，而且这些种类还能进行复杂地组合。

以目前的科学技术水平，依旧无法合成、重现天然香料的微妙香气。

以法国制品而言，在包装上标示“NATURAL”时，则表示天然香料100%；标示“COPOUND”时，表示由天然香料和合成香料调制而成；标示“ARTIFICIAL”时，则表示使用的是合成香料。

香料的作用

可以在几乎没有香气或者种类不多的食材中添加一些香气，以强调风味。

食材本身的香气会在制造、流通或保存过程中减少、变质或消失。为了弥补这种劣化状况，可依赖香气补强，适合使用在果酱或烤果子等需要高温加工的点心上。

而且可抑制食材原本具有的不良异味或制造过程中所产生的多余香气，调节成更好的风味。



香气的种类

用于制果的香料大致分为九大类，可以依照制造过程是否加热以及想强调的食材来区分使用。

柑橘类：橙子、柠檬和葡萄柚等的柑橘类香气。

水果类：苹果、香蕉、葡萄和莓类等柑橘类以外的水果香气。百香果、荔枝等热带水果的香料也很丰富。

牛奶类：牛奶或奶油等发酵类乳制品的香气。

饮料类：咖啡、可可、红茶、乌龙茶和绿茶等饮料的香气。

香草类：香草的香气及蛋糕、冰淇淋等甜点的独特香气。

薄荷类：胡椒薄荷、绿薄荷等的薄荷香。

香辛料类：胡椒、肉桂、姜、豆蔻和丁香等的香辛料香气。

坚果类：杏仁、花生等坚果香气。

酒类：利口酒、鸡尾酒等洋酒香气。

依形态、用途的分类

制果时主要使用水溶性香料和油性香料。

水溶性香料容易发香，能够在水中溶解。但加热时香气容易飞散，故适合用于鲜奶油、冰淇淋、果冻和酸奶等冰凉点心和饮料上。

油性香料是用植物油等和香料成分调制而成的。因此经过较高温加工时，香气损失较少。故适合用在糖浆、巧克力和烤果子等中。

乳化香料会在水中乳化，变成白浊色，香气柔和持久，主要用在清凉的饮料中。

粉末香料是以喷雾干燥、冰冻干燥或颗粒化后，再经过粉末加工所做成的粉状制品。稳定性高，容易操作，香气持久性佳，适合用在口香糖或其他休闲点心中。

除了以上4种外，可当做香料的食材还有萃取液和花水。

萃取液适用乙醇等从100%的天然植物中萃取出高纯度的香料，可当做水溶性香料、油性香料、乳化香料和粉末香料等的原料，但也可以单独用来添加香气。

花水的原料是橙子、玫瑰和茉莉等香味宜人的花朵。花朵经过蒸馏、分离精油后所剩余的含香气液体，因其具有天然的花香，所以可用来当做天然化妆水，不过最近也被视为制果材料。

法国科西嘉岛的代表性点心“科西嘉挞”、普罗旺斯地区的节庆点心“嘉年华甜点”等，都是在面团或奶油中使用橙子花水以增添香气。

另外，中东各国和北非的阿拉伯点心也经常使用橙子花水或玫瑰花水。

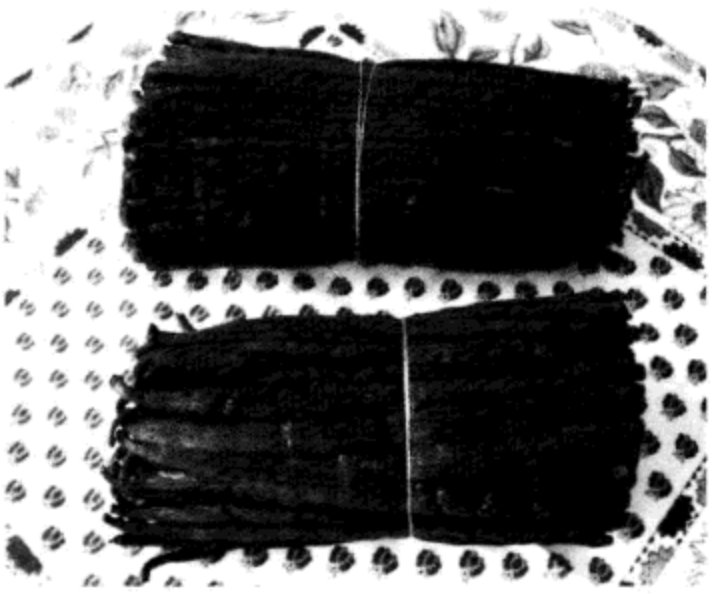
然而香料因制品不同，所以其使用量和添加时机也有些差异，请务必参照说明书等进行操作。

香料开封使用后必须放在阴暗处保存，特别是天然香料，因原则上不含合成保存剂，故需要冷藏保存。

为洋果子带来芳香的“香草”

香草是兰科蔓性植物，野生种几乎不长果实，花的寿命很短，一般只能存活一天。

人工栽培时，一开花即用竹条把花粉逐一沾在雌蕊上进行人工授粉。果实呈绿色豆荚状，里面含有细粒的种子。



原产地在墨西哥

据说最早栽培香草的人是住在墨西哥湾岸边的多多纳克族，1400年因征服阿兹特克族，才获得贡品香草。当时的阿兹特克族包括皇帝摩克铁司马等贵族，都喜欢把香草的种子磨成粉末，加入巧克力中。

哥帖斯所率领的西班牙征服者把阿兹特克族爱喝的巧克力和香草一并带回，所以在15世纪中期，欧洲已经开始进口香草了，并被当做制造巧克力的香料使用。

之后，由于欧洲探险家和植物学家深入中美、南美的森林进行彻底调查，导致香草在欧洲更加普及。

1800年代初期，香草被运送到留尼旺、毛里裘斯和马达加斯加等热带殖民地，也被带到印度尼西亚、加利布海的马提尼克和瓜达卢佩等地区。现在从赤道算起南北纬20度范围内的全世界热带地区都有栽培香草。

目前生产香草的国家除了太平洋地区的巴布亚新几内亚、澳洲、大溪地、菲律宾、印度和中国等外，大部分集中在马达加斯加和印度尼西亚两国。

决定品质的加工过程

香草豆需经过熟成、干燥过程，然后才能输出到世界各地。

专门进口、销售巴布亚新几内亚生产的香草的太平洋国际株式会社贸易部部长安达真也女士就曾说过：“质量虽然会受到品种、栽培地、栽培方法的影响，但最重要的影响因素是加工过程。”

刚成熟的香草豆呈鲜绿色，完全没有芳香味，慢慢会转变成黄色，再变成茶色，逐渐熟成并且质量开始劣化，收成量也会随之降低，所以要在稍微转黄时即开始采收。

采收后送到处理工厂，在24小时内进行熟成、干燥。否则再好的质量也会劣化，从而丧失商品价值。所以处理工厂必须靠近栽培地，这是优良产地所需具备的必要条件之一。

处理工厂首先要依香草豆大小和状态进行分类。之后在60～65℃，严格的说是在63℃的热水中浸泡2～3分钟，然后迅速沥干水分，这一过程被称为促进发酵的工程。如果不遵守热水的温度或浸泡时间，即无法获得优质品。



图片提供：太平洋国际株式会社



图片提供：太平洋国际株式会社

接着，用布巾包住温热的香草豆，放在专用房间中静置48小时。之后，每天在正午用阳光曝晒3小时，其余时间仍用布巾包住，并放在密闭箱子里，这么缓慢的操作过程要反复进行1个月。在这一阶段，香草豆会逐渐软化。再接下来的2～3个月，把香草豆铺放在阴凉或透气好的室内棚架上，等待干燥、熟成。

经过熟成、干燥过程的香草豆会变成黑色，且借由种子内的酶作用，会分解出香草醛糖甘，生成有独特甘甜香气成分的天然香草醛。

含在香草豆中的天然香草醛量约有15%，含量越多品质越高。至于优质制品的标记是在香草豆表面会浮现出如针状的天然香草醛白色结晶物。

品种只有两大类

野生的香草品种已确认有60种，也有人说是110种，不过产业界栽培的只有波本种和大溪地种两大类。

波本种在19世纪初被法国人从墨西哥移植到印度属地的留尼旺岛，并在农场大规模栽培。因为当时的留尼旺岛称为波本岛，所以被称为波本种香草。

波本种香草的酸味和苦味，会令人联想到牛奶糖或巧克力的香气，外观上较大溪地种扁平。

而大溪地种是香草被带到大溪地后产生突变而被命名的。因为含有水果的甘甜、花朵的香气，而且能产生舒畅迷人的香味，所以备受法式糕饼师的青睐，外观上比波本种浑圆。

这两种品种都栽培在热带地区。尤其是大溪地种，因生产量少，所以在国际上的定价也经常比波本种略高。

由于法国人比较偏爱大溪地种，而德国人偏爱波本种。因此，大多数前往法国研习的糕饼师也比较喜欢使用大溪地种。

香草豆的选择和保存

香草豆应选择整体肉厚又饱满的种类。

颜色黑且有光泽、结实感强的为良品。由于香气会随着干燥而散掉，故应避免选择枯萎颜色的种类。

保存时保持干燥最重要。若在一周内用不完，则应先包上蜡纸，再包上保鲜膜，放在-15℃的冷藏库中冷藏，这样才不会发霉、丧失香气。

需要长期保存时，需先包上保鲜膜再放入冷冻保存袋中冷冻保存。

食用色素

能决定食物外观色彩、影响食欲的食用色素，是为西点着色、添增魅力的重要角色。

食用色素在食品添加物中，和香料、调味料一同被定位为“提高嗜好性和品质”的物质。但必须经过有关管理部门认可才可使用，而且生产者有义务加以标示。

例如使用合成色素就需标示“食用黄色4号”或简称“黄色4号”。若使用天然色素则标示“红曲黄色素”等。用于点心制作时，要在制品包装或贴纸上标示。

天然色素和合成色素

色素有时会吸收光，产生光反应。产生光反应时，色素会被分解而褪色。而且经过加热的色素也会变色或褪色。

为了弥补食材在加工过程或流通、保存中变色、褪色，就需使用食用色素来补强。也可在无色或浅色的原料上着色，以增加色彩变化，让食品种类更丰富，演绎出美味和乐趣。

食用色素的功用

天然色素是从含有色素的植物中所萃取的物质。较知名的有红花色素、栀子色素和郁金香色素等。但并非直接使用植物原本的色素，而是经过萃取、发酵、氧化和加热等加工过程，获得更稳定的状态后才能使用。

天然色素随着健康理念的兴起而受到瞩目。但有安全性较差、容易受温度等因素影响而改变色调、在阳光下曝晒会褪色等缺点。

合成色素是考虑鲜艳的发色性、耐热性和时间考验等生产效率，利用化学合成的色素。因此不容易因加热或保存而变色、褪色。

使用上的注意事项

食用色素有时会因用水的pH值、硬度、氯气和重金属(尤其是铁)的含量等因素而大大改变色调，所以应务必注意。容器建议使用玻璃、陶器、不锈钢、合成树脂或珐琅制品为宜。也因其容易对热或光产生变化，尤其是粉末制品吸湿性高，故使用后务必密封、冷藏保管。

另外，根据国家不同，被许可使用的食用色素也不同。所以从外国买进食用色素或制果材料时，请先确认本国内是否允许使用。

糖浆使用无水乙醇溶解

为了方便为糖泥、糖霜、糖浆、软糖、杏仁沙、奶油、巧克力、棉花糖和果冻等食材着色，所以食用色素分为粉末、颗粒或泥状等不同形态。

泥状可直接添加，相当方便。也有泥状的巧克力用色素。

粉末和颗粒状色素需先用水或乙醇溶解后，再均匀地混合在材料中。

由于有些食材只要加入少量色素即会产生鲜艳的色彩，所以要边观察状况边一点一点地将色素加入食材中。

糖浆若是用水溶解，其着色则会随着时间的推移而出现崩塌或潮湿状况，所以建议使用无水乙醇进行溶解。无水乙醇是不含水分的纯酒精，可以在药店中买到。

使用无水乙醇溶解的食用色素添加在糖浆中或者进行着色时，酒精会很快挥发，所以糖浆仍然会保持最佳状态。

但由于无水糖浆具有较高的挥发性和易燃性，所以必须在通风良好和无明火的地方使用，以保证安全。另外，无水乙醇有去除皮脂的作用，所以皮肤较敏感的人要避免直接与皮肤接触。若不慎进入眼睛中，则应马上用水洗净，再接受医师诊断。无水乙醇需冷藏保存。









学习前辈的 技巧

PARLOR LAUVEL
武藤邦弘厨师



蛋糕花饰的权威，武藤厨师的香与色

武藤厨师最擅长的技巧就是蛋糕花饰。所谓蛋糕花饰就是使用小型圆锥模将保形性好的巧克力鲜奶油或者奶油挤成花样、图案的技巧。奶油要先打发起泡、着色，再经过细网眼的60号过滤器过滤后才使用。由于他从20多岁起就对蛋糕花饰感兴趣，故独家专研、发明了许多独创性技法。

装饰之际，除挤花技巧，着色也是关键。但因日本厚生省的食品卫生法相当严格，允许使用的食用色素少，故活用范围也小。而合成着色材料又不适用于海绵蛋糕，能用在面糊、面团上的色彩也有限，甚至连拷贝模具的色素也少。

加上包装用的包装纸、缎带，能够染色的墨水也有规定，相当令人遗憾。

然而法国、德国等欧洲国家所许可使用的食用色素却十分丰富。例如，差异微妙的红色就有10种，再加上深浅色差，变化无穷。色彩本身也能鲜艳发色，特别能活跃于糖浆的着色上。

“目前日本的厨师，都是尝试将许可的有限食用色素进行组合，辛苦地调制新色。若能多开放一些色素，设计的领域可望扩大，风味的表现也将更丰富”，包含武藤厨师，多半的法式糕饼师都期盼欧洲制的食用色素能在日本全面解禁。

色彩“是个人的感受问题，绝对没有所谓的优劣之分！”

明确地使用色彩和设计，目的是能在参赛时充分地表达自己的风格。或在订做的西点上依据客人的期望制作等，配合用途区分使用色彩。

季节感也很重要。店家的商品结构要区分固定商品和季节商品。同时随着四季变化，考虑橱窗的色调来决定季节商品的颜色。以蛋糕花饰来描绘树叶时，春季调成柔美的嫩绿色，仲夏使用深绿色，而秋季则在绿色中添加焦糖成为墨绿色，冬季用圣诞节色。

色彩鲜明，味道也觉得浓郁，同时像狐狸毛色般的美丽焦色，也有为美味加分的效果。这两点可说是一般人共有的感觉，故应善于利用。

有关香料，是用来衬托素材的。武藤厨师说“素材为主、香料为从，主从必须正确区分使用”。

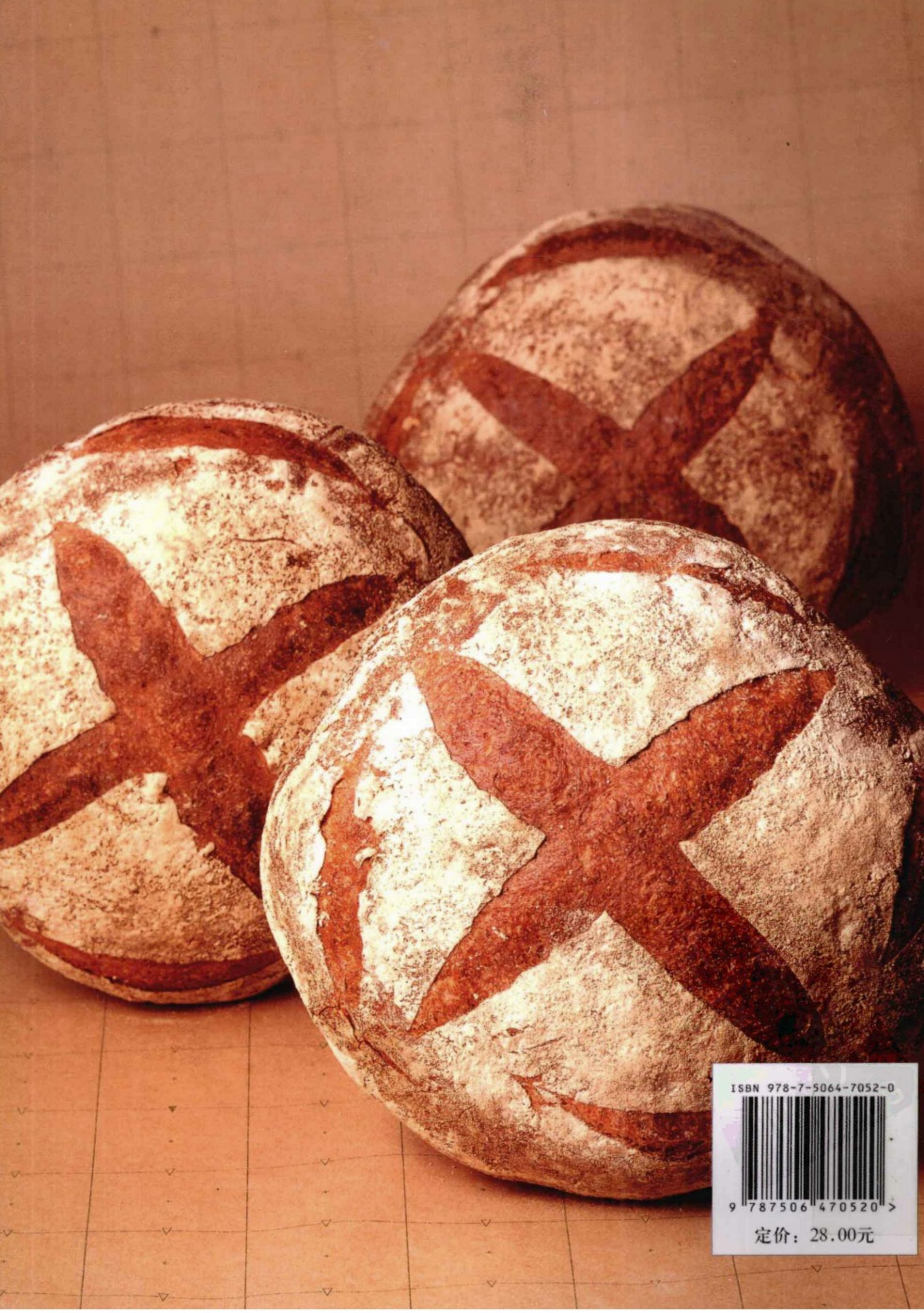
在他开始从事糕饼事业的37年前，当时只有香草、肉桂、哈密瓜和柠檬等水溶性香料。但最近10年，香料迅速被开发。油性香料使用在烤果子中，水溶性香料使用在鲜奶油、煮过的卡士达奶油中。其实若想真正呈现素材风味，是不太需要香料的。

和使用色素一样，使用香料也是凭着个人的感觉。而且生果子和烤果子所适合的香气也各不相同。随着季节变化，客人喜欢的香气也会改变。因此武藤厨师会配合制作过程、完成状况，选择较有效果的香料。

为了正确展现自己制作的点心形象，善用色、香的知识和经验是不可或缺的。

“将食用色素和香料进行各种尝试非常重要，通过欣赏美术品来磨炼感觉也是个好方法，我个人是深受爱米尔·葛雷的玻璃制品和鸟兽戏画的影响。”这么说的武藤厨师由于具备日本人的纤细感性，所以特别擅长描绘野草、野花的装饰图案。

糕饼师傅应明确掌握擅长表现的主题或风格领域，而且在表现之际，懂得有效活用能增添功力的色和香。



ISBN 978-7-5064-7052-0

9 787506 470520 >

定价：28.00元