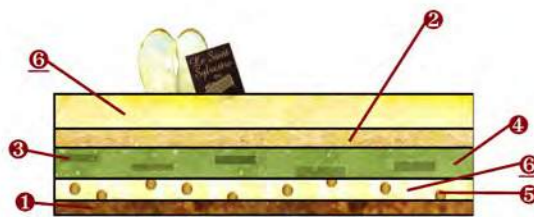


# Le Saint-Sylvestre 2006

熱帶森林



配方可作慕思框 60 \* 40 \* 4.5 公分高



## 1、杏仁焦糖蛋糕 Almond Caramel Genoise

472g	全蛋
240g	杏仁粉
240g	細砂糖
100g	水
150g	無鹽奶油
90g	低筋粉
6g	泡打粉

將糖和水煮成焦糖狀倒入已混合好的全蛋和杏仁粉，打發至緻密狀，加入溶化奶油和過篩的乾性材料，將麵糊倒入鐵盤中，烤焙溫度 200°C 大約 15 分鐘。

## 2、焦糖杏仁蛋糕 Almond Caramel Sponge

83g	二砂糖
83g	杏仁粉
58g	蛋黃
42g	蛋白
3g	乳化劑(sp)
150g	蛋白
53g	細砂糖
66g	低筋粉

將二砂糖和杏仁粉於入食物調理機，然後攪拌蛋黃和蛋白，再加入乳化劑(sp)，將 50g 細砂糖分次加入 150g 蛋白，打發至尖挺，混合第一部份麵糊和加入低筋粉，倒入烤盤，烤焙溫度 230°C

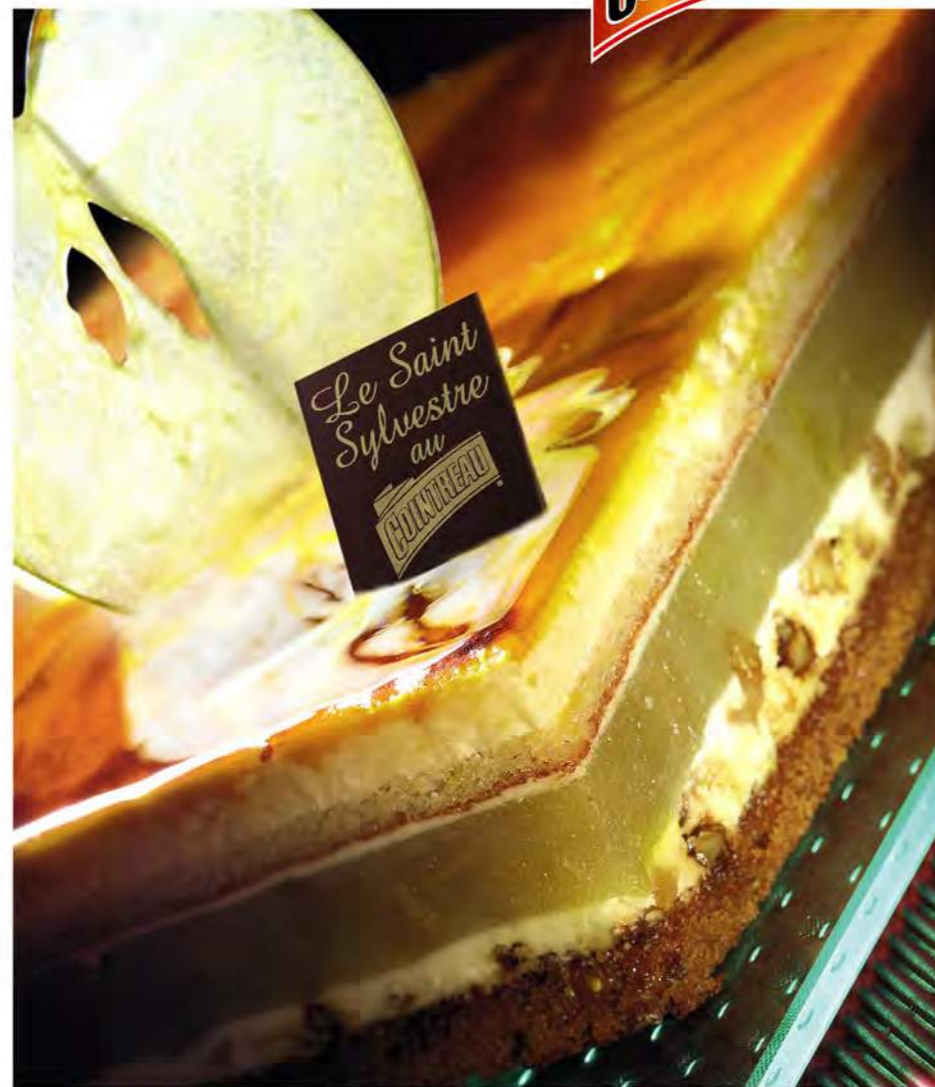
## 3、浸泡蘋果 Poached apple (準備於前一日)

1000g	史密斯蘋果
375g	細砂糖
500g	水
70g	君度橙皮酒 60%vol

煮糖成焦糖狀並加入溫水成焦糖醬，加入切丁的蘋果和蓋上蓋子煮 3-4 分鐘，煮至這蘋果丁應該是柔軟但還是結實的，倒入攪拌盆中和加入君度橙皮酒，保存於冰箱中。

## 4、綠蘋果盤 Green apple palet

1200g	青蘋果果泥
1個	檸檬汁
22g	果凍膠(pectin NH)
240g	細砂糖



前一天將果泥、檸檬汁和細砂糖混合果凍膠放入保鮮盒中，隔日取出將所有材料煮至 60/70°C，加入過篩的蘋果，儲存浸泡糖醬，並將內餡倒入 40\*60 慕思框中，保存於冷凍。

## 5、焦糖核桃 Caramelise Walnut

300g	核桃粒
90g	細砂糖

將糖煮至 114°C，加入核桃粒，混合材料煮成焦糖狀。

## 6、焦糖慕斯 Mouseline Caramel Cream

1035g	鮮奶(全脂)
300g	細砂糖
120g	蛋黃
100g	全蛋
100g	細砂糖
150g	菲荷林香草奶油粉-卡斯特粉(熱)
4g	吉利丁片
20g	水(吉利丁用)
100g+400g	無鹽奶油
600g	打發鮮奶油 35%
75g	君度橙皮酒 60%vol

煮糖不加水煮至焦糖狀，再加入鮮奶成焦糖醬，將焦糖醬、蛋黃、全蛋、糖和卡斯特粉製作成卡斯特粉，加入 100g 奶油混合，放入冷藏，使用裝打發奶油並加入 400g 軟化奶油，加入溶化吉利丁片和君度橙皮酒，最後加入微發的鮮奶油 35%。

## 組合和裝飾 Assembly and finishing

放入杏仁焦糖蛋糕於慕思框中，表面擽抹浸泡蘋果糖醬，加入一點點的焦糖慕斯，表面灑切碎的焦糖，加入綠蘋果盤和少許焦糖慕斯，再放置一片焦糖杏仁蛋糕，最上層再一層慕斯，放入冷凍，表面抹上加有咖啡香料的鏡面果膠，裝飾乾燥蘋果和巧克力。

創造者

Yannick Labbe  
Member of the Association  
Relais Desserts International  
Au Pavé du Roi Lorient  
France

潘楚岷譯



# Brands of exception

君度酒系列



## 君度濃縮橙皮酒

以既甜且苦的橙皮所製成，適合糕點、巧克力等的搭配

60%，1L/瓶，6瓶/箱

用量：30克/公升

用途：慕思，巧克力，鮮奶油調味



## 人頭馬干邑白蘭地

來自於香檳產區的頂級干邑白蘭地

60%，1L/瓶，6瓶/箱

用量：30克/公升

## 君度濃縮白蘭地

58%，1L/瓶，6瓶/箱

用量：30克/公升



## 聖占姆斯蘭姆酒 44%

## 聖占姆斯蘭姆酒 40%

遵循古老製法，材料來自於西印度群島法屬馬丁尼甘蔗瑣粹取所

44%，1L/瓶，6瓶/箱



## 君度濃縮百香果酒

適合搭配夏日風味的水果

40%，1L/瓶，6瓶/箱

用量：30克/公升



## 君度濃縮櫻桃白蘭地

可增加鮮奶油蛋糕的風味

48%，1L/瓶，6瓶/箱

用量：30克/公升



## 君度濃縮覆盆子酒 50%

## 君度濃縮香檳酒 60%

1L/瓶，6瓶/箱

用量：30克/公升



## 1. 君度酒漬櫻桃 15% (1公升)

1L/瓶，6瓶/箱

## 2. 君度酒漬櫻桃 15% (3公升)

3L/瓶

顆粒完整漂亮的櫻桃浸泡君度糖漿，是頂級黑森林蛋糕的絕配

總代理：達客實業有限公司

http://www.recipes.com.tw

電話：02-8792-2299 傳真：02-8792-0083

地址：台北市內湖區瑞光路 76 巷 22 號 3 樓



CLS REMY COINTREAU - Département Gastronomie - 21, bd Haussmann - 75009 PARIS  
Tel. : 33 1.44.13.44.13 - Fax : 33 1.44.13.44.19

# Collection 2006/2007

# COINTREAU GASTRONOMIE



Alliance of the passions



飲酒過量,有礙健康,禁止酒駕

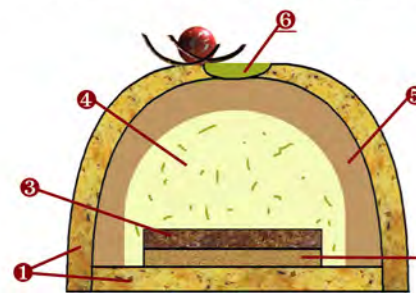




# Aphrodite

## 君度萊姆胡蘿蔔

配方可作2條50公分\*8.5公分的模型



### 1、蘿蔔榛果蛋糕 Carrot Hazelnut Sponge

200g 蛋黃
240g 細砂糖
240g Lemke杏仁醬 50%
400g 蛋白
240g 細砂糖
240g 榛果粉
200g 低筋粉
12g 泡打粉
760g 胡蘿蔔(磨碎)

混合蛋黃、細砂糖和杏仁醬 50% 於食物調理機中，過篩低筋粉，泡打粉和榛果粉，細砂糖分次加入蛋白中打發，加入於第一部份和加入過篩的粉類和胡蘿蔔，將麵糊約 1000 克倒入 60 公分\*40 公分鐵盤 2 盤，烤焙溫度 200°C 大約 15 分鐘。  
可切成四條 50\*8 和 2 條 50\*6

### 2、馬卡龍蛋糕 Macaroon sponge

315g 蛋白
200g 細砂糖
500g 杏仁TPT(1份杏仁粉:1份糖粉)
50g 低筋粉

打發蛋白和細砂糖，過篩杏仁 TPT 和低筋粉再加入蛋白體中拌勻，抹平於烤盤中，烤焙溫度 210°C 時間 10 分鐘。

### 3、香脆榛果片 Hazelnut crunchy

50g 菲荷林牛乳巧克力 38%
160g 菲荷林榛果餡醬1:1(有糖)
50g 菲荷林濃縮榛果醬(無糖)
100g 菲荷林裝飾小脆片

混合溶化的牛乳巧克力，榛果餡醬 1:1、濃縮榛果醬和裝飾小脆片，抹平於 2 條馬卡龍蛋糕體 (48\*4 公分)

### 4、君度萊姆沙芭樣 Sabayon lime and COINTREAU

210g 細砂糖
65g 水
170g 蛋黃
12g 吉利丁片
72g 水
70g 新鮮萊姆皮剝
80g 君度橙皮酒 60vol
500g 打發鮮奶油 35%



CLS REMY COINTREAU - Département Gastronomie - 21, bd Haussmann - 75009 PARIS  
Tel. : 33 1.44.13.44.13 - Fax : 33 1.44.13.44.19



製作英式蛋黃醬，使用糖、水和蛋黃，加入溶化的吉利丁片、萊姆皮剝、君度橙皮酒然後再加入打發的鮮奶油35%，倒入400g 於小型長條模50\*4公分，加入馬卡龍蛋糕體，放置於冷凍保存。

### 5、牛乳巧克力乳霜餡 Milk chocolate light cream

100g 細砂糖
50g 葡萄糖醬
25g 水
190g 蛋黃
8g 吉利丁片
48g 水(吉利丁用)
500g 菲荷林牛乳巧克力 38%
1000g 打發鮮奶油 35%

煮沸糖、水和葡萄糖醬倒入蛋黃中，使用打發器攪拌冷卻，加入溶化牛乳巧克力 38%，加入吉利丁片(先前以泡冷水和溶化於微波爐中)，最後加入打發鮮奶油 35%。

### 6、萊姆薑汁果凍 Lime and ginger jelly

120g 檸檬汁
80g 萊姆汁

創造者  
Sebastien Lesage  
Association Sensibilite  
Gourmande (Rhône-Alpes)

潘楚岷 譯



# Pina Colada

## 潘娜可樂達

配方可作12玻璃杯

### 1、烘烤鳳梨 Roasted pineapple

1 小維多利亞鳳梨
30g 無鹽奶油
30g 二砂糖
30g 君度聖詹姆斯蘭姆酒 40%

鳳梨去皮切丁去心，保存柔軟部份，煮熱的炒鍋加入奶油和細砂糖，倒入蘭姆酒點燃外炒，並放置冷卻。

### 2、鳳梨可樂達乳霜餡 Pina colada cremeux

80g 椰子果泥
100g 鳳梨果泥
30g 君度聖詹姆斯蘭姆酒 40%
70g 細砂糖
20g 水
40g 全蛋
4g 吉利丁片
300g 打發鮮奶油 35%

糖和水煮沸加入蛋黃中，再回煮於 85°C 高溫殺菌，然後攪拌冷卻，煮熱鳳梨果泥加入椰子果泥蘭姆酒和溶化吉利丁片，混合於英式蛋黃醬中和打發鮮奶油。



CLS REMY COINTREAU - Département Gastronomie - 21, bd Haussmann - 75009 PARIS  
Tel. : 33 1.44.13.44.13 - Fax : 33 1.44.13.44.19



### 3、椰子果凍 Coco jelly

70g 椰子果泥
70g 鮮奶油 35%
35g 細砂糖
2g 吉利丁片

煮溫鮮奶油加入吉利丁片，再加入椰子果泥和糖。

### 組合和裝飾:

放入 4-5 切丁的烘烤鳳梨，加入四分之三滿的鳳梨可樂達乳霜餡，放置於冷凍約 10 分鐘，取出表面倒入椰子果凍，保存於冷藏中，以後裝飾鳳梨和烤過的椰子粉。

創造者  
Stephane Glacier  
Best Craftsman of  
France 2000

潘楚岷 譯



# Chocolate bonbons

## 巧克力夾心糖

### Caramelita 卡拉摩塔



配方可作大約 120 個切片

煮成焦糖
250g 細砂糖

使光滑加入
175g 動物奶油(35%)

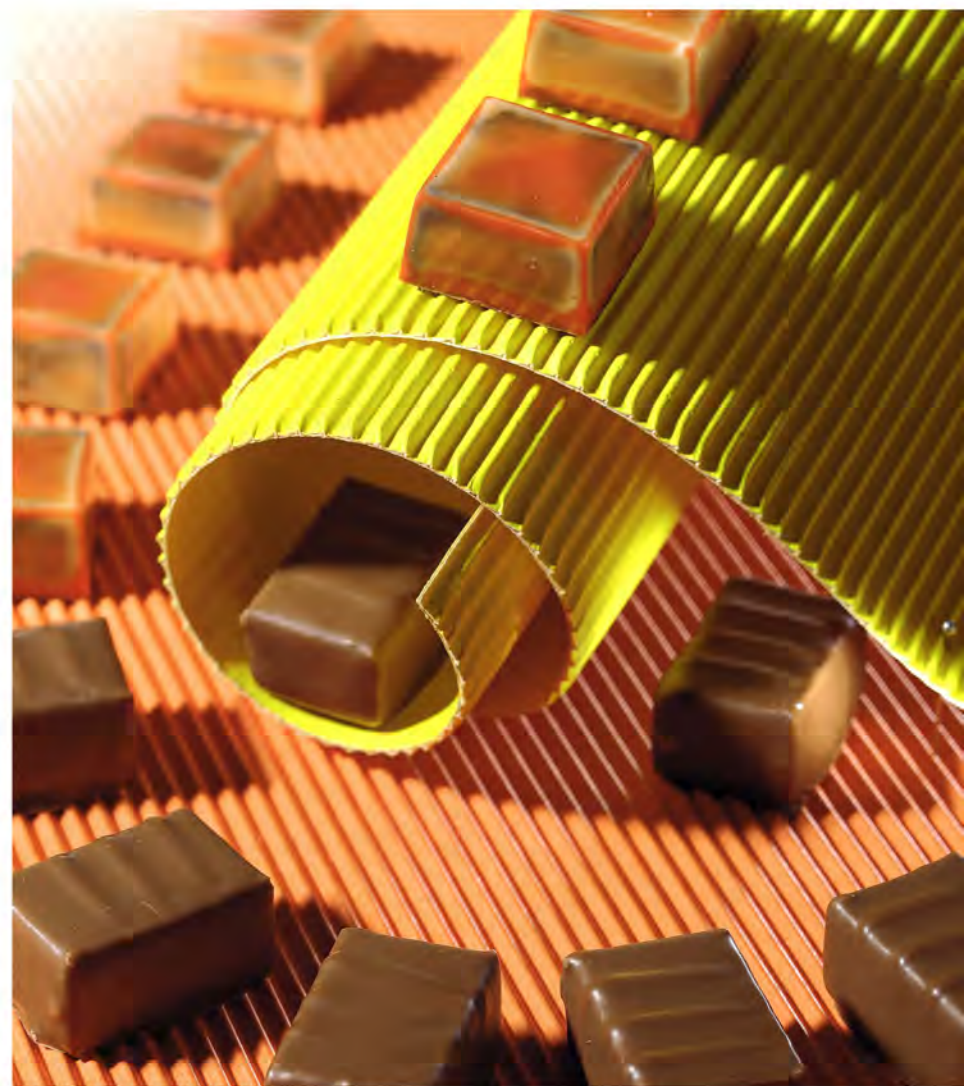
倒入
250g 菲荷林馬拉克苦甜巧克力65%
250g 菲荷林牛乳巧克力38%

加入
50g 君度橙皮酒 60°

倒入 8mm 高巧克力框中，儲存直到全部凝固，表面塗抹少許牛乳巧克力和切成 21\*28 mm 的長方型，覆蓋牛乳巧克力。



CLS REMY COINTREAU - Département Gastronomie - 21, bd Haussmann - 75009 PARIS  
Tel. : 33 1.44.13.44.13 - Fax : 33 1.44.13.44.19



### Caramelito 卡拉摩爾

配方可作大約 130 個模型(小塊)

煮成焦糖
400g 細砂糖
100g 葡萄糖醬

使光滑加入
500g 動物鮮奶油 35%

加入
100g 無鹽奶油
煮沸至 107°C
再放置完全冷卻

加入  
100g 君度干邑白蘭地酒 58°

倒入黑色巧克力模型先前已用毛刷或噴槍塗抹上顏色，放置凝固和覆蓋。

創造者  
Jean Louis Lagneau  
from Cointreau  
Gastronomie

潘楚岷 譯

