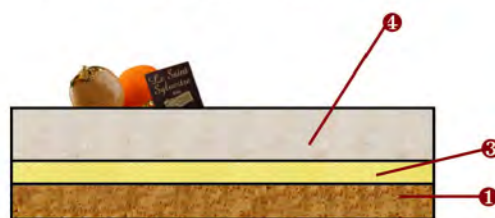


# Le Saint Sylvester 2007

橘香摩卡

60 \* 40 cm 慕思框 \* 1 模



## 1、咖啡蛋糕體 Coffee Sponge Cake

600g	蛋白
450g	細砂糖
460g	杏仁粉
200g	低筋粉
100g	33 拉提替
200g	打發鮮奶油 35%

- (1) 細砂糖分次加入蛋白打發成堅挺，再結合杏仁粉，低筋粉，再加入先拌好的打發鮮奶油和拉提替，拌合均勻。
- (2) 將麵糊倒入 60 \* 40 \* 4.5 公分鐵框中，以烤焙溫度 170 - 180°C 烤焙 25 分。

## 2、君度糖漿 Cointreau Soaking

150g	基本糖漿 30B
50g	水
50g	君度橙皮酒 60%

將所有材料混合均勻。

## 3、橘味乳霜餡 Creamy Mandarin with Cointreau

1120g	橘子果泥
360g	動物鮮奶油 35%
350g	細砂糖
120g	玉米粉
120g	純可可脂
80g	君度橙皮酒 60% vol

將橘子果泥和動物鮮奶油加熱於 40°C，取少許液體混合細砂糖和玉米粉，再回煮至沸騰，加入可可脂，微冷再加入君度橙皮酒 60% vol。

## 4、君度白摩卡慕斯

1500g	動物鮮奶油 35%
40g	糖粉
120g	摩卡咖啡豆
450g	葡萄糖漿
220g	蛋白
20g	吉利丁片 (浸泡水 130g)
120g	君度橙皮酒 60% vol



- (1) 前一天準備，將摩卡咖啡豆打碎並加入動物鮮奶油 35% 和糖粉混和均勻，放入冷藏浸泡 24 小時。
- (2) 隔日過篩並調整成最初的鮮奶油重量 1500g，然後打發鮮奶油。
- (3) 製作義大利蛋白霜，將葡萄糖漿煮沸，分次加入蛋白打發，並拌打至完全冷卻，然後加入溶化吉利丁片和打發的摩卡鮮奶油 (2) 項，最後加入君度橙皮酒 60% vol。

## 組合和裝飾 Assembly and finishing

- (1) 放置一片咖啡蛋糕體於 60 \* 40 公分的框架裡，表面搽抹君度糖漿，然後將橘味乳霜餡倒入蛋糕體上，放入冷凍凝結，再將君度白摩卡慕斯灌入於乳霜線上再次冷凍。
- (2) 使用花嘴花袋將剩餘的白摩卡慕斯擠成條狀於慕斯表面上，然後再次冷凍。
- (3) 為了得到表面絲絨和粉沫狀，使用 50% 的可可脂和 50% 的乳白巧克力混合均勻，並噴霧於冷凍慕斯表面上。
- (4) 裝飾：巧克力，金箔，和新年飾品。



創造者

Original creation by

J.M. Perruchon

Gastronomic school

Bellouet Conseil Paris

潘楚岷譯



飲酒過量，有礙健康

# 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

## 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碎取所

44%，1L/瓶，6瓶/箱



## 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



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/箱

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。

## 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



## 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



## 君度濃縮覆盆子酒 50%

## 君度濃縮香檳酒 60%

1L/瓶，6瓶/箱

用量：30克/公升



Alliance of the passions



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

飲酒過量，有礙健康

飲酒過量，有礙健康

# Macchiatio Puzzle Christmas Log



## 瑪奇朵拼圖

配方可做2個35\*8半圓長條模



### 1、巧克力比斯奇 Biscuit chochlate (40\*60cm 二整份)

150g 蛋黃
350g 全蛋
400g 細砂糖
250g 低筋粉
250g 玉米粉
120g 可可粉
80g 菲荷林碎可可豆
200g 無鹽奶油
550g 蛋白
100g 細砂糖

混合打發蛋黃，全蛋，細砂糖，加入拌勻過篩低筋粉，玉米粉，可可粉，然後加入菲荷林碎可可豆和溶化無鹽奶油。細砂糖分次加入蛋白打發成尖挺狀，然後混合先前已混合好的蛋黃體攪拌均勻，最後將麵糊倒入2盤烤盤中。烤焙溫度200°C時間12-15分鐘，切一整蛋糕體成35\*6公分。

### 2、君度柳橙芭樂 Cointreau babarose (40\*60cm 二整份)

120g 鮮奶
100g 蛋黃
150g 細砂糖
15g 吉利丁片
90g 水
300g 馬斯卡邦起士
600g 打發鮮奶油35%
75g 君度橙皮酒60%vol

將鮮奶，蛋黃，細砂糖製作成芭樂餡，加入先前泡軟的吉利丁片，當芭樂餡微溫時加入馬斯卡邦起士和君度橙皮酒60%vol，最後拌入打發鮮奶油35%。將內餡倒入40\*60cm的框架中，然後覆蓋一片巧克力蛋糕體，冷凍，取出後切成35\*4公分長條狀。



### 3、君度糖漿 Cointreau punch

250g 波美糖水30。B
100g 水
60g 君度橙皮酒60%vol

### 4、焦糖核桃 Praline walnut

150g 細砂糖
50g 水
150g 核桃

將糖水煮到121°C，倒入核桃以中火慢慢炒到焦糖狀，使冷卻可用粉碎機攪細粒狀。

### 5、瑪奇朵核桃慕斯 Macchiato walnut mousses

430g 基本卡斯達餡
180g 焦糖核桃
7g 吉利丁片
40g 水
20g 33拿鐵瑪奇朵醬或濃縮咖啡醬
500g 打發鮮奶油35%

基本卡斯達餡加入33拿鐵瑪奇朵醬或濃縮咖啡醬混合均勻，加入溶化的吉利丁片，最後加入焦糖核桃和打發動物鮮奶油混合拌勻。

#### 組合和裝飾：

再半圓長條模中放入切好的砂膠布，將瑪奇朵核桃慕斯內餡填入，然後壓入一片君度柳橙芭樂餡，再一次填入瑪奇朵核桃慕斯內餡，最後再覆蓋一片以塗抹君度糖漿的巧克力蛋糕體，冷凍保存。從冰箱取出脫模，表面噴霧巧克力和可脂混合的液體，裝飾巧克力拼圖，咖啡豆，馬卡龍，金箔。



創造者  
Original creation by  
JEFFERY PAN, Chef at  
Esprit International  
co. Ltd Taiwan  
潘楚岷 譯



## 飲酒過量，有礙健康

# Coupe Fusion

## 蘭姆果香風味杯

配方可作10個玻璃杯子

### 1、香蕉蛋白餅烘烤鳳梨 Banana meringue

170g 香蕉果泥10%(甜度)
30g 檸檬汁
40g 君度聖詹姆斯蘭姆酒54%
30g 乾燥蛋白粉
260g 細砂糖
260g 糖粉

乾燥蛋白粉、香蕉果泥、檸檬汁和君度聖詹姆斯蘭姆酒54%、細砂糖，混合打發成義大利蛋白餅，再拌入糖粉，使用花嘴花袋將內餡擠成跟杯子邊緣大小相同的尺寸。烤焙溫度100°C時間15分鐘。

### 2、百香果加拿許 Passion fruit ganache

100g 百香果果泥10%(甜度)
15g 轉化糖漿
200g 菲荷林牛乳巧克力36%
40g 無鹽奶油(軟化)

加熱微溫的果泥和轉化糖漿，然後分3次加入菲荷林牛乳巧克力36%中，使之形成光滑和光亮的混合物，最後再加入無鹽奶油(軟化)。

### 3、香料覆盆子 Breath of raspberry

500g 新鮮覆盆子(攪碎過篩)
30g 蛋白
3g 八角
20g 水
20g 細砂糖
5g 橄欖油

製作糖漿將水和細砂糖、八角浸泡10分鐘，倒入覆盆子果泥中混合均勻，並儲存於冷藏24小時，使用快速攪拌打發蛋白，當機器攪拌不停運轉時，慢慢加入果泥，最後用塑膠刮刀拌入橄欖油。

### 4、杏仁蛋糕體 Pain de Genes

250g Lemke杏仁醬50%
2g 小豆蔻粉
2g 肉桂粉
1/2 香草棒
250g 全蛋
20g 低筋粉
20g 玉米粉
4g 泡打粉
75g 溶化無鹽奶油

混合Lemke杏仁醬50%、肉桂粉、香草莢莖，分次加入全蛋使得得到打發起泡的混合物。加入過篩的低筋粉、泡打粉、玉米粉，然後再加入溶化無鹽奶油，將麵糊倒入直徑6公分高3.5公分高的圓型蛋糕模，烤焙溫度160°C時間20分。

#### 組合和裝飾：

倒入百香果加拿許於杯中，放置一片浸泡過君度聖詹姆斯蘭姆酒54%的杏仁蛋糕體，然後再倒入香料覆盆子，在杯口頂部分置一片香蕉蛋白餅和裝飾新鮮覆盆子粒。



## 飲酒過量，有礙健康



## Lemon Sensation macarons 檸檬香味馬卡龍

### 1、檸檬和聖詹姆斯果凍 Lemon and St James rum jelly

12g 洋菜粉
45g 細砂糖
100g 君度聖詹姆斯蘭姆酒
400g 檸檬果泥30%(甜度)

先混合15g細砂糖和洋菜粉。煮沸果泥、蘭姆酒和剩餘的細砂糖，熄火，然後加入混合好的細砂糖和洋菜粉，再回煮沸一次，將煮好的內餡倒入容器中冷藏凝固，等凝固後再取出切成1公分正方形小片狀。

### 2、榛果乳加餡 Hazelnut nougat

200g 細砂糖
100g 榛果粉
20g 葡萄糖漿

榛果餡醬的製作方法，也可直接使用商品：達客菲荷林榛果調製品1:1代替。

### 3、牛乳巧克力加拿許和乳加餡 Milk chocolate ganache with nougat

300g 動物鮮奶油35%
30g 轉化糖漿
325g 菲荷林牛乳巧克力36%
105g 無鹽奶油(軟化)
300g 菲荷林榛果調製品1:1

製作加拿許的方法和加入菲荷林榛果調製品1:1。

#### 組合和裝飾：

製作和烤焙黃色馬卡龍餅，將加拿許擠入馬卡龍餅上，放置一片檸檬果凍然後再覆蓋另外一片馬卡龍餅。



創造者  
Original creation  
by the Association  
PASSION PATISSERIE.  
Creators of tendances.  
Belgium  
潘楚岷 譯

# Duo of coffee and its Cognac gelee

## 咖啡和干邑

占度亞肉桂塔皮-烘烤咖啡所製成白咖啡奶油餡-管狀君度干邑白蘭地58%果凍-中心為白咖啡乳霜餡

配方為68人份

### 1、占度亞甜塔皮 Gianduja sable dough

配方作60x40公分框一個
300g 低筋粉
80g 全蛋
210g 無鹽奶油
120g 糖粉
3g 泡打粉
50g 椰子粉
5g 肉桂粉
400g 菲荷林榛果占度亞

混合冷藏奶油和低筋粉，加入過篩的糖粉和泡打粉，倒入混合全蛋，最後加入椰子粉和肉桂粉混合成麵糰儲存於冷藏中。取出桿平和以160°C烤溫烤至上色、冷卻，再使用攪拌機攪碎成重約800g的甜塔皮，加入溶化的菲荷林榛果占度亞，並將內餡鋪平於框架中冷藏，切成10x3公分的長方型，塗抹一些金粉和保存。

### 2、白咖啡奶油餡 White coffee cream

1400g 動物鮮奶油35%
230g 咖啡豆
270g 菲荷林乳白巧克力33%
42g 水
7g 吉利丁粉

在前一天將攪碎的咖啡豆和700g的動物鮮奶油混合浸泡於冷藏24小時，隔日過篩咖啡奶油餡並補足重約700g，加熱另外700g動物鮮奶油35%和溶化吉利丁粉，然後倒入菲荷林乳白巧克力33%和再加入先前浸泡的咖啡奶油餡，冷藏保存24小時，取出攪打和完成，最後將內餡灌入1公分直徑的管子中，冷凍保存。

### 3、干邑白蘭地果凍餡 Tubes of Cognac

175g 君度干邑白蘭地58%
200g 糖漿(基本：750g細砂糖：1公升水)
18g 吉利丁片
金粉

溶解吉利丁片於溫熱的糖漿中，冷卻於40°C時加入君度干邑白蘭地58%和金粉，當冷卻成微濃狀時，將內餡擠入3/4的10個管子中(2.5公分直徑10公分長)，然後再插入已冷凍好的白咖啡奶油餡，並儲存於冷凍中，切成9公分。



## 飲酒過量，有礙健康



### 4、香濃咖啡乳霜餡 Strong coffee cream

800g 打發鮮奶油35%
70g 咖啡豆
145g 馬斯卡邦起士
8g 吉利丁片

浸泡咖啡和鮮奶油35%，吉利丁片於溫熱的溫度中約1小時，過篩並留少許的咖啡碎於鮮奶油中，再放置冷藏，浸泡12小時使溫度為4°C，最後加入馬斯卡邦起士。

#### 組合和裝飾：

倒入1100g的白咖啡奶油餡於60x40公分的框架中，保存於冷凍中。再倒入1100g的香濃咖啡乳霜餡於咖啡奶油餡上，保存於冷凍中。取出切成3等份重疊一起成交替的顏色，再切成2.5公分x2.5公分x9.5公分長，放置於占度亞甜塔皮上，在頂部再放一片薄的苦甜巧克力2公分x9公分。然後再放上干邑白蘭地果凍餡(裡面已灌滿白咖啡奶油餡)9公分長。將上述放置盤中裝飾，新鮮無花果、干邑白蘭地果凍餡和少許金箔。



創造者  
Original creation  
from the Association  
Des Pâtisseries, tisseurs de  
restaurant de la  
C&azur  
te-d'azur  
(APRECA)  
潘楚岷 譯

