



喝酒不開車，安全有保障

台灣總代理:達客實業有限公司 地址:114台北市內湖區瑞光路76巷22號3樓
電話:02-87922299 傳真:02-87920083 網址:www.recipes.com.tw



君度流行精選集
2009-2010

台灣總代理:達客實業有限公司

目錄

- 師傅背景..... 3
- 洛葛仙妮甜點杯..... 5
- 聖誕查理斯頓..... 7
- 卡菘摩爾焦糖..... 9
- 馬丁甘邑咖啡杯..... 11
- 熱帶卡蕾..... 13
- 干邑馬卡龍..... 15
- 心心相印..... 17
- 君度蘇格蘭櫻桃..... 19



擔任法國一流的貝魯耶特烘焙學校專任高級講師，擁有21年以上的經驗。是專門教授頂級法式西點的名師，也因此，我們能成為君度品牌的形象大使。專門負責為君度公司推廣君度酒漬櫻桃、君度橙皮酒、聖詹姆斯蘭姆酒等系列產品。

希望這一些獨特美味的配方能啟發您的靈感，並為您的產品增添貴族般的品味。



在九年前經歷了一場嚴重的機車車禍，我與內人便創立了克里歐烘焙學校與三間位於東京的西點蛋糕店，並雇用了約五十名的員工。

我的願望是希望能夠永遠的呈現法國一流的技術與君度系列的最佳質感。

源自孩提時代的夢想，便是永遠記住真正烘焙的美味，且不受限於時代觀念的改變，卻失去了最純正的味道。





原創設計：
Original creation by **Antoine Santos**,
Ecole Criollo
Tokyo, Japan

洛葛仙妮甜點杯

Roxanne Dessert Glass with Griottines

配方可作約8杯

1. 酥菠蘿

60 g 低筋粉
60 g 細砂糖
60 g 無鹽奶油

依順序混合所有材料，放置冷藏保存然後再使用較大目的過篩網過篩，並平鋪於烤盤中，放入烤箱中以烘焙溫度160°C時間15分鐘(風扇爐)。

2. 櫻桃香提餡

140 g 動物鮮奶油
15 g 糖粉
10 g 櫻桃汁

打發所有材料並儲存於冷藏中。

3. 草莓內餡

100 g 新鮮草莓
40 g 細砂糖
100 g 新鮮草莓

將100g新鮮草莓和細砂糖煮成果醬冷卻，在將第二部分草莓切丁混合均勻。

4. 巧克力慕斯

65 g 鮮奶
80 g 菲荷林牛乳巧克力
115 g 動物鮮奶油

將鮮奶煮沸倒入切碎的牛乳巧克力，然後隔水降溫至30°C時加入發動物鮮奶油混合拌。

5. 君度酒漬櫻桃40g

將君度酒漬櫻桃切丁。

6. 組合

使用擠花袋先擠入10g的櫻桃香提餡，冷凍，再放入約5g的酥菠蘿，然後再擠入25g的巧克力慕斯，再放入切碎的君度酒漬櫻桃，最後表面倒入15g草莓內餡。

7. 裝飾

擠入櫻桃香提餡，表面放入一顆君度酒漬櫻桃。





聖誕查理斯頓

The Charleston log

配方可作大約14條長7cm長條狀

原創設計：

Original creation

by Jean-Michel Perruchon,

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Ecole Bellouet Conseil

Paris, France

1. 布烈塔尼甜派皮

150 g 無鹽奶油
140 g 細砂糖
4 g 鹽
60 g 蛋黃
70 g 杏仁粉
200 g 低筋粉
20 g 泡打粉

使用漿狀攪拌，混合奶油和細砂糖，形成像沙粒狀，再加入鹽、蛋黃、杏仁粉和過篩的低筋粉、泡打粉。允許放入冷藏和桿開厚約3.5-4mm，切成7x4cm的長方型。烤焙溫度160°C，10-12分鐘(風扇爐)。

2. 草莓果凍

310 g 草莓果泥
75 g 細砂糖
6 g 吉利丁片

製作兩條管狀，直徑2.5cm，使用膠帶將另一端貼緊。混合細砂糖和草莓果泥，然後加入吉利丁片，使用微波爐加熱溶化。將內餡倒入塑膠管中和冷凍。先製作準備備用。

3. 開心果比斯其

250 g 細砂糖
250 g 杏仁粉
340 g 全蛋
40 g 蛋黃
180 g 無鹽奶油
50 g 玉米粉
80 g 開心果醬
200 g 蛋白
50 g 細砂糖

使用漿狀混合糖粉、杏仁粉、全蛋、蛋黃、奶油、玉米粉和開心果醬，再將糖分次加入蛋白打發成堅挺狀，分次混合上項並攪拌均勻。

將麵糊倒入烤盤中(60x40cm 一盤份)。

烤焙溫度180°C，15-20分鐘(風扇爐)。

備註：這個配方可做大約12個基本比斯其(50x3cm)

4. 君度柳橙餡

柳橙餡：

100 g 全蛋
110 g 細砂糖
10 g 柳橙皮
90 g 柳橙汁
150 g 奶油

使用手鍋，將全蛋、細砂糖、柳橙汁和柳橙皮煮沸騰，然後再過篩，加入奶油混合好。

(使用手持式攪拌器，放入冷藏保存)



組合與完成

使用長條半圓模50cm長，將君度柳橙餡填入於底層，再放入脫膜的草莓果凍，覆蓋君度柳橙餡，完成後再覆蓋開心果比斯其，最後放入冷凍保存。

一旦凝晶冷凍，脫膜表面覆蓋鏡面果膠，切成長7cm並放置於布烈塔尼甜派皮上裝飾。

第二步驟：

200 g 柳橙餡

70 g 柳橙汁

6 g 吉利丁片

80 g 蛋白

60 g 細砂糖

160 g 打發鮮奶油35%

30 g 君度橙皮酒

混合光滑的柳橙餡，加入柳橙汁和溶化的吉利丁片，再結合打發的蛋白體，最後拌入打發的動物鮮奶油和君度橙皮酒60%。





卡菘摩爾焦糖

Caramel Ô

配方可作2個16cm慕斯圈

原創設計：
Original creation by **Antoine Santos**,
Ecole Criollo
Tokyo, Japan

1. 葡萄乾與蘭姆酒

50 g 細砂糖
30 g 水
70 g 葡萄乾
10 g 聖詹姆斯蘭姆酒44%

先用熱水浸泡葡萄乾使之軟化，再將糖、水和蘭姆酒44%做成糖漿，加入泡軟的葡萄乾並放置一晚。

2. 聖詹姆斯慕斯

50 g 動物鮮奶油35%
50 g 鮮奶
20 g 細砂糖
20 g 蛋黃
10 g 聖詹姆斯蘭姆酒44%
90 g 打發鮮奶油35%
1.5 g 吉利丁片

混合細砂糖和蛋黃，倒入煮沸的鮮奶和鮮奶油，製作成安格烈斯餡於85°C，加入先前泡軟的吉利丁片，再降溫30°C時加入聖詹姆斯蘭姆酒和打發的鮮奶油35%拌勻。將內餡倒入準備好的12cm慕斯圈，撒入40g酒漬蘭姆葡萄乾，填入100g聖詹姆斯和放置冷凍保存。

3. 杏仁海綿蛋糕

100 g Lemke杏仁醬1:1
100 g 全蛋
50 g 細砂糖
30 g 無鹽奶油
30 g 低筋粉
1 g 泡打粉

使用微波爐加溫杏仁醬，再將混合好的全蛋和細砂糖一點一點分次加入打發成濃稠狀，加入熱的無鹽奶油，再加入過篩好的低筋粉和泡打粉混合拌勻。
將內餡145g填入2個16cm的慕斯圈，烤焙溫度160°C，15分鐘(風扇爐)，然後再切成直徑14cm，厚度最少1.5cm。

4. 焦糖慕斯

140 g 細砂糖
150 g 動物鮮奶油35%
45 g 鮮奶
60 g 蛋黃
6 g 吉利丁片
300 g 打發鮮奶油35%

將細砂糖乾炒成輕焦糖狀，再加入煮熱的鮮奶油拌勻，並放入冷水中降溫一分鐘。
加入牛乳和蛋黃製作成安斯烈斯餡於85°C，再加入先前泡軟的吉利丁片混合均勻，當隔水降溫至大約33°C時拌入打發鮮奶油。
倒作法：在2個直徑16cm慕斯圈中，倒入330g的焦糖慕斯和壓入冷凍的聖詹姆斯慕斯，加入65g的焦糖慕斯和最後再覆蓋上杏仁海綿蛋糕放置冷凍保存。

5. 焦糖淋面

1100 g 細砂糖
900 g 水
900 g 動物鮮奶油35%
150 g 細砂糖
90 g 玉米粉
5 g 香草英醬
1 g 泡打粉
30 g 吉利丁片

乾炒細砂糖成焦糖狀，再加入煮熱的鮮奶油和香草英醬，再加入混合好150g細砂糖和玉米粉於焦糖中，回煮1分鐘，再加入先前泡軟的吉利丁片混合均勻。使用淋模於冷凍慕斯溫度約25°C。如果要在厚一點，可淋兩次。

6. 裝飾

鮮奶油、巧克力捲和葡萄乾、馬卡龍餅乾。





馬丁干邑咖啡杯

CCC Dessert Glass

配方大約可做12個杯子, 16cl

1. 熱帶香蕉餡

- 200 g 香蕉果泥
- 30 g 百香果泥
- 130 g 新鮮香蕉
- 50 g 轉化糖
- 50 g 細砂糖

混合新鮮香蕉和果泥，加入轉化糖和細砂糖，煮沸騰最後冷卻備用。

2. 杏仁酥片

- 60 g 細砂糖
- 60 g 杏仁粉
- 60 g 低筋粉
- 60 g 無鹽奶油

使用漿狀依順序混合全部材料形成麵糰狀。再分離成酥菠蘿狀平鋪於矽膠布上，以烤焙溫度170°C(風扇爐)時間12分鐘。

牛乳巧克力酥片

- 200 g 杏仁酥片
- 50 g 菲荷林牛奶巧克力38%

切碎冷卻好的酥菠蘿加入已溶化溫度34°C的菲荷林牛奶巧克力36%混合均勻備用。

3. 干邑咖啡果凍

- 150 g 水
- 30 g 細砂糖
- 90 g 葡萄糖漿
- 8 g 咖啡豆
- 7 g 吉利丁片
- 25 g 君度干邑白蘭地58%
- 1 g 咖啡香料

將水、細砂糖和葡萄糖加入敲碎的咖啡豆浸泡數分鐘。過篩再加入君度干邑白蘭地58%，最後加入溶化的吉利丁片和咖啡香料，一杯大約20g。

4. 干邑咖啡乳霜餡

- 200 g 鮮奶
- 100 g 動物鮮奶油
- 20 g 33拉提醬
- 30 g 細砂糖
- 80 g 蛋黃
- 7 g 吉利丁片
- 30 g 君度干邑白蘭地58%
- 240 g 打發動物鮮奶油
- 40 g 干邑酒浸泡葡萄乾

在前一天，使用鮮奶和鮮奶油拉提醬於隔天，並和細砂糖蛋黃製成安格烈斯餡於°C，再隔水降溫至25°C，加入溶化的吉利丁片，和君度干邑白蘭地58%，葡萄乾最後拌入打發鮮奶油，一杯約60g。

5. 裝飾酥片

- 30 g 二砂糖
- 30 g 細砂糖
- 60 g 杏仁粉
- 60 g 低筋粉
- 60 g 無鹽奶油
- 30 g 杏仁(切碎)
- 30 g 榛果(切碎)
- 30 g 核桃(切碎)
- 20 g 開心果(切碎)

使用漿狀依順序混合全部材料形成麵糰狀，再分離成酥菠蘿狀平鋪於矽膠布上，以烤焙溫度170°C(風扇爐)時間12分鐘。

組合與裝飾

使用擠花袋，填入30g熱帶香蕉餡於杯中入冷藏凝固，接下來再撒30g牛乳巧克力酥片於香蕉餡上，再填入30g干邑咖啡乳霜餡放入冷藏凝固，取出再倒入20g干邑咖啡果凍再放入冷藏凝固，再取出一次填入30g干邑咖啡乳霜餡，最後填入裝飾酥片。

原創設計：

Original creation by **Jean-Michel Perruchon**
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France





熱帶卡蕾

Planteur Galette

配方可作3個4人份的16cm x16cm 方型

原創設計：
Original creation
by **Jean-Michel Perruchon**,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil
Paris, France

1. 起酥皮

1. 奶油：
600 g 乾燥的奶油
260 g 麵粉

使用漿狀攪拌器將材料混合均勻放入冷藏冰箱鬆弛大約一小時。

2. 麵糰：
500 g 高筋麵粉
250 g 水
22 g 鹽
150 g 乾燥的奶油

混合奶油和麵粉加入水和鹽揉成麵糰。

- 將奶油放在已桿開像紅包袋狀的長方型上
- 給予整個麵糰用桿麵機摺三折一次，放入冷藏鬆弛一小時
- 再將麵糰取出摺四折一次，再放入冷藏鬆弛一小時
- 再將麵糰取出摺三折一次，再放入冷藏鬆弛一小時
- 確定完成並儲存起酥皮於冷藏中，再使用麵糰之前請再桿開四折一次並鬆弛15分鐘

2. 萊姆鳳梨餡

- 300 g 新鮮鳳梨(切丁)
25 g 細砂糖
1 萊姆
1 香草棒
20 g 聖詹姆斯蘭姆酒44%

混合料在使用前兩個小時，並保存於冷藏中。

3. 香椰蘭姆乳霜餡

- 100 g 無鹽奶油
125 g 糖粉
100 g 椰子粉
15 g 菲荷林香草奶油粉(熱作卡斯達粉)
75 g 全蛋
20 g 聖詹姆斯蘭姆酒44%
200 g 卡斯達餡

依照下列順序混合所有材料:無鹽奶油、糖粉、椰子粉、香草奶油粉、全蛋、蘭姆酒44%，最後混合卡斯達餡，保存備用。

4. 組合與完成

製作卡蕾，桿開起酥皮3mm厚2個長16cm x寬16cm，填入約100g香椰蘭姆乳霜餡，平鋪再放入萊姆鳳梨餡，然後四周擦蛋水再覆蓋另外一片起酥皮，再擦兩次蛋水於表面並用刮刀裝飾表面，放入烤箱以溫度180°C約30-40分鐘，出爐後趁熱表面擦糖漿，增加亮度。





干邑馬卡龍

Centaur'Macaroon

配方可作大約100個馬卡龍餅

原創設計：
Original creation by **Antoine Santos**
Ecole Criollo
Tokyo, Japan

1. 馬卡龍餅

310 g 杏仁粉
275 g 糖粉
110 g 蛋白
250 g 細砂糖
85 g 水
110 g 蛋白
咖啡香料

過篩杏仁粉和糖粉放入攪拌盆中，加入蛋白製作成杏仁醬，再將細砂糖和水煮至118°C。當溫度到達118°C時將糖漿倒入蛋白中打發，然後再調整，中速打發。將蛋白霜加入杏仁醬和咖啡香料一起用刮刀拌勻。

將拌好的馬卡龍餡擠入烤盤上，尺寸約直徑3cm，然後放乾燥再以烘焙溫度160-165°C，時間10分鐘(風扇爐)。

2. 干邑焦糖餡

280 g 細砂糖
45 g 葡萄糖漿
160 g 動物鮮奶油
2 g 鹽
220 g 奶油
45 g 君度干邑白蘭地58%

加熱奶油、鹽和鮮奶油，使用細砂糖和葡萄糖漿乾炒成焦糖狀，再分次加入煮熱的奶油、鹽和鮮奶油，當隔水降溫至50°C時，使用手持式攪拌機混合均質，再加入君度干邑白蘭地58%拌勻和放置於冷藏庫保存。

3. 組合

將干邑焦糖餡夾入兩片的馬卡龍中心。





心心相印 Coup de Coeur

君度甜橘杏桃蛋糕配方可作50個模型

原創設計：
Original creation by **Antoine Santos**,
Ecole Criollo
Tokyo, Japan

1. 柳橙杏仁海綿蛋糕

265 g Lemke 杏仁醬 1:1
250 g 全蛋
25 g 細砂糖
110 g 無鹽奶油
40 g 33濃縮柳橙醬
65 g 糖浸柳橙乾
110 g 低筋粉
3 g 泡打粉

使用加熱Lemke杏仁醬，將全蛋和細砂糖混合好，分次一點一點的加入杏仁醬打發成海綿蛋糕體狀，加入溶化(45°C)的奶油，33濃縮柳橙醬，糖浸柳橙乾混合均勻，最後拌入過篩的低筋粉和泡打粉，將內餡倒入鐵盤18.5 x 27cm 高2cm，烤焙溫度160°C時間約15分鐘。

2. 甜橘果凍

760 g 甜橘果泥
75 g 細砂糖
10 g 吉利丁片

混合甜橘果泥和細砂糖煮至成濃縮果泥，在加入先前泡軟的吉利丁片混合均勻，將內餡倒入小半圓型矽膠模型中約10g再放杏桃果餡和放置冷凍保存。

3. 杏桃果餡

1000 g 杏桃(半片)
625 g 細砂糖

混合半片杏桃和細砂糖，允許放至保存冷藏一晚，隔日取出煮滾2~3分鐘，然後放置烤盤上(矽膠布)，烤焙溫度120~130°C(風扇爐)，烤至提取潮濕的杏桃，冷卻，切小片放入甜橘果凍內。

4. 君度幕斯

320 g 動物鮮奶油35%
320 g 鮮奶
65 g 君度橙皮酒60%
75 g 吉利丁片
40 g 轉化糖
145 g 細砂糖

155 g 蛋黃
560 g 打發動物鮮奶油

煮熱鮮奶和鮮奶油加入先前泡軟的吉利丁片混合均勻，當溫度降至30度C時，加入君度橙酒，另外煮滾糖、水、轉化糖，倒入蛋黃中煮成84°C的(Pate a bombe)，冷卻，混合所作的這兩項，最後同時拌入打發鮮奶油。

5. 組合

倒入一半君度幕斯於心型矽膠模型中，壓入甜橘果凍和杏桃果餡，再加入一點君度幕斯，最後覆蓋一片柳橙杏仁海綿蛋糕，冷凍保存。

6. 裝飾鮮奶油

800 g 動物鮮奶油
65 g 糖

打發鮮奶油和細砂糖裝飾，再使用自用配方白色鏡面果膠覆蓋慕斯。





君度蘇格蘭櫻桃

The Saint Sylvestre

配方可做60cm x 40cm的框, 4.5cm高

1. 君度櫻桃蛋糕體

440 g 蛋白
520 g 細砂糖
160 g 杏仁粉
240 g 低筋粉
640 g 君度酒漬櫻桃15%

使用打蛋器，混合打發蛋白和細砂糖，打至發泡，再拌入杏仁粉和過篩的低筋粉，再加入先前用微波爐加熱切碎的君度櫻桃15%拌勻，將麵糊倒入60x40的鐵盤和框架中，烤焙溫度170°C大約20分鐘。完成後取出烤箱冷卻。

2. 焦糖榛果脆片

450 g 菲荷林招牌榛果醬1:1
40 g 菲荷林牛乳巧克力38%
90 g 裝飾脆片

溶化牛乳巧克力38%於35°C和加入招牌榛果醬1:1，再拌入裝飾脆片，再加混合物平抹在蛋糕表面中放入冷藏5°C中。

3. 君度酒漬櫻桃果餡

1000 g 櫻桃果泥
200 g 櫻桃果汁
80 g 細砂糖
80 g 玉米粉
60 g 馬鈴薯粉
25 g 吉利丁片
600 g 君度酒漬櫻桃15%

在手煮鍋中，加熱苦櫻桃果泥和果汁，第一個80g細砂糖，在另一個攪拌盆中先混合，玉米粉和60g馬鈴薯粉和少許為溫的果泥拌勻，在全部煮至沸騰，最後加上吉利丁片和君度酒漬櫻桃拌勻倒入焦糖榛果脆片上放入冷凍中保存。

4. 君度馬斯卡邦乳霜餡

860 g 鮮奶
300 g 葡萄糖漿
220 g 蛋黃
5 g 香草英醬
1030 g 瑪斯卡邦起士
28 g 吉利丁片
260 g 義大利蛋白霜
80 g 君度橙皮酒60%

製作安格烈斯餡使用鮮奶、葡萄糖漿、蛋黃、香草棒者至85°C混合好並降溫至5°C，再用打蛋器混合馬斯卡邦起士，加入溶化吉利丁，然後拌入義大利蛋白霜和君度橙皮酒混合均可。

義大利蛋白霜
150 g 細砂糖
60 g 葡萄糖
45 g 水
100 g 蛋白
煮糖，葡萄糖和水至120°C，然後倒入打發的蛋白中攪拌至冷卻。



原創設計：
Original creation by **Jean-Michel Perruchon**,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil
Paris, France

5. 組合與完成

在已經準備好烤焙完成的蛋糕體上，倒入焦糖榛果脆片、君度酒漬櫻桃果餡，再填滿君度馬斯卡邦乳霜餡抹平，放置冷凍凝結，取出，表面用擠花袋網孔花嘴，擠麵條狀於表面上，再使用巧克力專用噴槍，噴上紅色可可脂色素，最後依自己喜愛的方式裝飾表面。