

法國甜點之父 安東尼.卡漢姆

# Marie-Antoine Carême

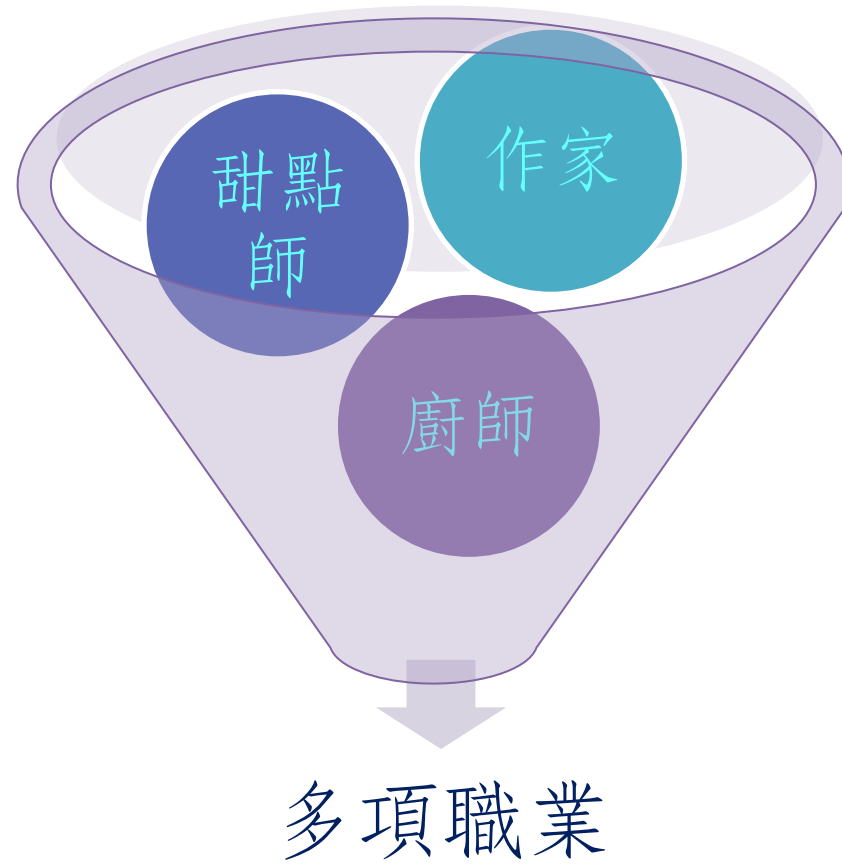


製作者:陳心嘉  
指導老師:張馨文

# 大頭照



# 他的職業



# 簡介

- 被公認是十八世紀時法國天才廚師安東尼·卡漢姆（Antonin Carême），他是第一個將建築概念融入糕點製作，用小甜點或糖花為裝飾製作大型婚宴或喜慶蛋糕的主廚，也是第一位發明擠奶油花袋與擠花嘴的人。安東尼·卡漢姆運用了道具與自己發明的工具，作出了「閃電泡芙」，還有夏洛特。



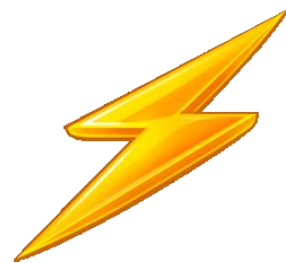
# 他發明了閃電泡芙

好多口味!真好吃!



# 閃電泡芙由來

- 閃電泡芙 (Éclair) 是以泡芙麵糊 (Pâte à choux) 製成的法式經典之一，它修長的外型與響亮有聲的名字都讓它特出於泡芙家族的其他成員。如同許多經典甜點，閃電泡芙的來源一樣眾說紛紜，閃電泡芙是19世紀初的法國糕點師傅 Marie Antonin Carême 所發明，閃電泡芙大約出現於 18-19 世紀間，第一份有文字紀錄的食譜是出版於 1884 年由 Mrs D.A Lincoln 所著的《Boston Cooking School Cook Book》。至於閃電泡芙之名又從何處得來？這大約有兩個說法，其一認為泡芙的美味讓人以閃電般的速度食用完畢，另一種說法則認為閃電之名是源於泡芙表面上的巧克力淋面發出的光澤。



# 閃電泡芙店

- 法國最著名的兩家閃電泡芙專賣店，分別為L' Éclair de Génie和L' Atelier de l' Éclair。當中以位於法國巴黎瑪黑區Saint-Paul站附近的L' Éclair de Génie較為有名，店面外觀是簡潔的白色搭配上彩色的圓圈Logo，店內裝潢也偏向簡潔。
- 位於Etienne Marcel的L' Atelier de l' Éclair的裝潢以黑色調為主，較為華麗，外盒的包裝也較講究，就像精品一樣。
- 如果有機會到法國巴黎，一定要親自品嚐這種如閃電般的泡芙。
- 資料來源：[hipparis](#), [paris in four months](#), [cookingisbeautiful](#)



# 他還發明了擠奶油花嘴呢!

做出來好美喔!





# 夏洛特是甚麼?

- 第一法國油裝擠已卡漢圍力巴黎敗夏為  
一個天花飾奶發姆繞慕小洛是  
為才一製袋明所在斯姐巴特是  
夏廚師將大擠工的夏洛特，是以  
洛師安建型花具，作出了「閃電  
特東建築婚宴的，作出了「閃電  
蛋尼概宴的，作出了「閃電  
糕東概宴的，作出了「閃電  
「定卡漢姆糕點製作，用小甜  
型卡漢姆糕點製作，用小甜  
者，被公認是十八世紀時是  
被公認是十八世紀時是
- 卡漢圍力巴黎敗夏為  
姆繞慕小洛是  
所在斯姐巴特是  
的夏洛特，是以  
夏洛特，是以  
周邊，再放入  
鮮奶油而成，  
當  
被稱為「夏  
洛特·  
（Charlotte Parisienne）。不過後來因拿破崙  
波旁王朝統治，為了「政治正確」，當時  
被稱為「Charlotte Russe」，不知道的人可能會  
「夏  
洛特·  
（Charlotte Parisienne）。不過後來因拿破崙  
波旁王朝統治，為了「政治正確」，當時  
被稱為「Charlotte Russe」，不知道的人可能會





夏





喜歡用糕點原料製作建築模型



# 有獎徵答

1

2

3

挑戰題

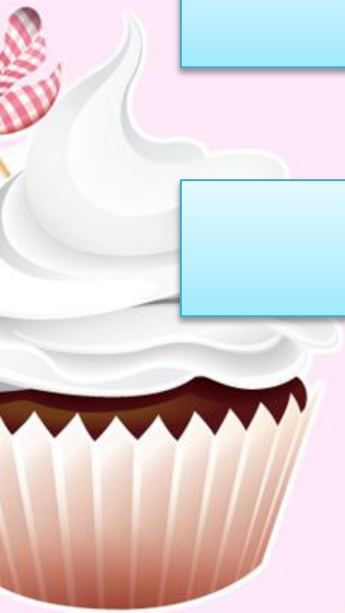
遊戲完成

請問他的出生地是……

英國

法國

美國



# 請問他沒有發明以下哪個東西

擠奶油花嘴

閃電泡芙

牛排



# 他的工作是……

畫家

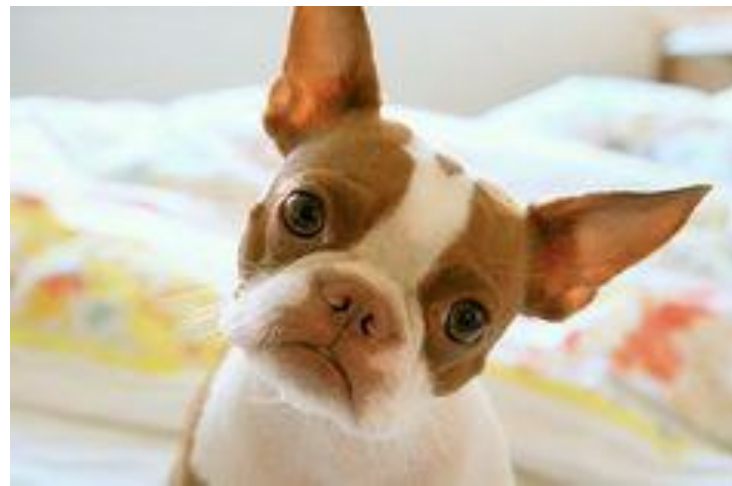
作家、甜點師、廚師

藝人、賽車手





- 1.誰可以簡單描述夏洛特?
- 2.甚麼是閃電泡芙?



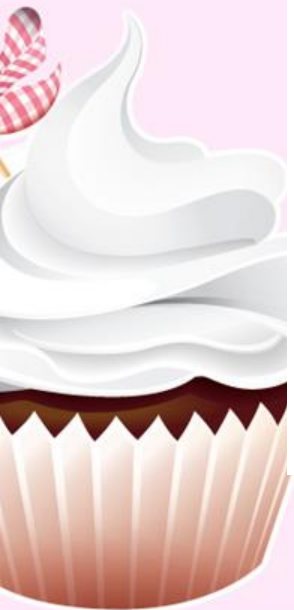
# 我為他做的書

## 目 錄

- P.0 目 錄
- P.1 動 機
- P.2 生 平
- P.3 ~ 4 超 厲 害 工 作
- P.5 ~ 6 美 味 閃 電
- P.7 ~ 8 夏 洛 特
- P.9 ~ 10 有 關 他 和 法 國 甜 點 的 書
- P.11 ~ 12 在 哪 吃 美 味 ？
- P.13 ~ 14 小 故 事
- P.15 老 師 說

法 國 甜 點  
之 父 ~  
安 東 尼 · 卡 漢 姆

文 · 圖 : 陳 心 嘉  
出 版 : 文 馨 心 欣 出 版 社



# 動機

1. Why? 聽張老師說他發明的閃電泡芙和夏商帽以及擠奶油花袋覺得很厲害。
2. 自己興趣? 吃甜點和自己動手做。
3. know? 想知道臺灣有沒有相關店家。



讓我們  
一起來  
認識他

大家好!  
我是小園  
兔,我會向你  
們介紹

# 生平

- 出生: 1784/6/18 第 15 個小孩(老公)
- 法國巴黎
- 巴黎市場餐廳打工
- 13 年學徒 / 西爾萬·巴伊
- 塔列朗廚房訓練完成
- 倫敦攝政王服務
- 私人廚房工作
- 皇家宮殿
- 購買 Valencay 城堡
- 設計菜單 / 發明甜點
- 死亡: 1833/1/12
- 死亡: 48 歲, 很年輕!



# 超厲害工作!

\*1813年

1. 開了一間: Patisserie de 街 de la Paix 酒店.
2. 自由工作: 法國外交官、美食家的私人廚師。查爾斯·莫里斯·德拉里蘭德、佩里戈德還有拿破崙。
3. 王子攝政廚師、喬治四世(倫敦)。
4. 非洲大陸沙皇亞歷山大一世聖彼得堡(不做)。
5. 銀行家 James Mayer Rothschild 的廚師。



## 作者

- 👉 百科全書 L'Art de la Cuisine Française (5卷)
- 👉 Le Pâtissier (現代藝術)
- 👉 Le Maître d'hôtel français Ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne considéré sous rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons (古代和現代菜單)。
- 👉 聖彼得堡建築工程學院 (巴黎, 1821年)。
- 👉 巴黎建築事務所 (巴黎, 1826年)。
- 👉 Le Pâtissier pittoresque, Précédé d'un traité des cinq ordres d'architecture (巴黎, 1828年 第4版, 巴黎, 1842年)。
- 👉 Le cuisinier parisien, Deuxième édition, revue, corrigée et augmentée (巴黎, 1828年)。
- 👉 L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique (第1-5卷 [在阿爾芒·普萊梅雷死後卡薩姆完成的工作]) 巴黎, 1833-1847)。
- 👉 皇家巴黎糕點和糖果 (從原本的 Carême, 約翰·波特編譯 倫敦, 1834年)。
- 👉 法國烹飪, 包括美食烹飪法 皇家皇家 Le Cuisinier parisien [William 譯之 倫敦, 1836年]。



# 美味閃電

閃電泡芙 (Eclair) 是以泡芙麵糊 (Pâte à choux) 製成的法式經典之一，它修長的外型與響亮有聲的名字都讓它特出於泡芙家族的其它成員。

閃電泡芙之名大約有兩個說法，其一認為泡芙的美味讓人以閃電般的速度食用完畢，另一種說法則是認為閃電之名是源於泡芙表面裹上的巧克力淋面發出的光澤。

各式各樣的閃電泡芙

閃電泡芙的價款真不便宜一個就值400!!! 我愛著

自創：我是閃電泡芙，惹吃嚙

草莓 巧克力 藍莓 香草 巧克力 越級

Happy

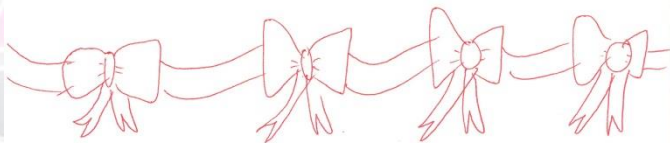
egg 蛋 水 星

R6 R5

這是一個夏洛特～～～



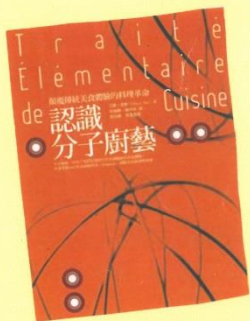
看起來好不好吃呢?



## 夏洛特

卡達姆所做的夏洛特，是以吸附了利口酒的手指海綿餅乾圍繞在模型周邊，再放入香草風味的巴伐利亞醬或巧克力慕斯，或發泡鮮奶油而成，當時被稱為「夏洛特·巴黎小姐」（Charlotte Parisienne）。不過後來因拿破崙戰敗，巴黎被波旁王朝統治，為了「政治正確」，當時的夏洛特被稱為「Charlotte Russe」。不明究裡者可能會以為它是俄國糕點。

第一個為夏洛特蛋糕「定型」者，被公認是十八世紀時法國天才廚師安東尼·卡達姆（Antonin Carême），他是第一個將建築概念融入糕點製作，用小甜點或糖花為裝飾製作大型婚宴或喜慶蛋糕的主廚，也是第一位發明擠奶袋與擠花嘴的人。安東尼·卡達姆運用了道具與自己發明的工具，作出了「閃電泡芙」，還有夏洛特。



我找看，  
還有沒有有關  
安東尼·卡蕙姆  
的書呢？



參考：博客來

P12 811

# 有關他和法國 甜點的書目

1.

20位顛覆飲食潮流的革命家  
<http://www.books.com.tw/products/0010643714>



2.

書籍：0101 66 這不是一本有400頁的厚書



<http://www.books.com.tw/products/001068314>



## ▲美味還是要出國：東京

### 3 LA MAISON DU CHOCOLAT

LA MAISON DU CHOCOLAT 是一家專門做巧克力的店，為許多巧克力愛好者所知，但他們的閃電泡芙也是超級好吃的，尤其是巧克力口味。這家店每兩年會專門從法國本店請來糕點主廚確保味道如一。在閃電泡芙中的奶油品質與口感保持最佳狀態，有三種口味：巧克力、焦糖和咖啡。不會太甜、有點苦的奶油跟較甜的外皮超搭，這種完美的平衡不斷地吸引著客人再來。

### 4 .Ca ca o

Ca ca o 是一家專門使用高價巧克力製作甜點的店，他們的閃電泡芙是其中一種最受歡迎的糕點。有兩種口味：白巧克力和牛奶巧克力。白巧克力和牛奶巧克力口味都用上巧克力奶油、甘納許和巧克力條製作成最完美的閃電泡芙。Ca ca p 也有賣巧克力塔、霜淇淋、馬卡龍和其他巧克力製品，全都跟閃電泡芙有著完美的搭配。



## 在哪吃美味?

### 5 甜點專賣店 (東京 Andaz)

Andaz 酒店的一樓有一家售賣閃電泡芙的甜點專賣店。在他們的餐廳也可以吃得到。這家糕點店外觀簡潔，有著花崗岩的展示櫃。他們提供六種不同口味的閃電泡芙，有三種不同大小：小 (200 日圓)、大 (490 日圓) 和特大 (1000 日圓，只限特定口味)。小型的是任何人的完美選擇，可以嘗到多種口味和隨季節不同的味道。該店也有附設咖啡廳，你可以在那休息一下邊喝茶邊吃閃電泡芙。

### 6 L'Éclair de Génie.

這個閃電泡芙品牌是由巴黎的 Christophe Adam 為主廚，現在於日本的高島屋百貨店也能夠買得到。此糕點的概念是「天才 x 了不起的閃電泡芙」，這品牌有著多種口味和季節限定味道的閃電泡芙







# 小故事



他在 1794 年在法國大革命的高度被他的父母放棄在巴黎，他在一家廉價的巴黎糕點店上為一個廚房男孩，以換取房間和板子。1798 年，他正式學習了 Sylvain Bailly，一位著名的商店，附近有皇家宮殿。革命後的皇宮是一個高調、時尚的社區，充滿活力的生活和熱鬧的人群。他原釋了他的才華和野心。當他準備離開比利時時，他可以規定，當一個更好的提議出現時，他應該可以自由離開他的新雇主。Carême 開了自己的商店，直到 1813 年，他保持了 Pâtisserie de la rue de la Paix。

Carême 在巴黎獲得了名氣萊特利爾的精湛建築，Bailly 在 pâtisserie 窗口中顯示為中心，他製作了這些甜點，有時幾英尺高，完全是由糖、杏仁糖和糕點等食物所製成。他以寺廟、金字塔和古遺址為模範，從建築歷史書籍的觀點出發，他在附近的 Bibliothèque Nationale 學習，感謝他的第一位雇主 Bailly 開明的態度。他被認為是發明農產品和由杏仁和蜂蜜製成的甜酥白酥皮餅乾。他做了自由工作，主要為法國外交官和美食家查爾斯·莫里斯·德拉里蘭德·佩里戈德，還有巴黎高等社會的其他成員，包括拿破崙。在許多私人廚房工作時，他迅速將烹飪技能擴展到主要課程。

拿破崙對食物不關心，但他了解到外交世界中社會關係的重要性。在 1804 年，他給了 Talleyrand 錢，購買了巴黎以外的大型莊園 Valençay 城堡。城堡意在作為一種外交聚會的地方。當 Talleyrand 搬到那裡時，他帶著 Carême。

Carême 由 Talleyrand 進行測試，創造一整年的菜單，無庸重復，只使用季節性產品。Carême 通過測試，完成了在 Talleyrand 廚房的培訓。拿破崙淪陷後，Carême 去了倫敦一次，並擔任王子攝政的廚師，後來是喬治四世。回到非洲大陸，他接受了沙皇亞歷山大一世的邀請來到聖彼得堡，但是這聲譽短地說，他甚至不準備為沙皇準備一頓飯。返回巴黎後，他成為銀行家 James Mayer Rothschild 的廚師。

Carême 年齡在 48 歲時在他的巴黎房子 Rue Neuve Saint Roche 死亡，因為許多年可能吸入了他煮過的木炭的有毒煙霧。他被記住為高級烹飪概念的創始人，並被派駐在巴黎的蒙馬特公墓。

在他的第一個主要職位，Carême 為 Talleyrand 做廚師，他積極地鼓勵 Carême 開發採用草藥、新鮮蔬菜和簡便調料的新型精緻食材。他也曾談論過，塔列蘭德成為著名的主持人，當大會解散時，不僅歐洲地圖，而且上層階級的烹飪口味也被徹底修改。

Carême 對烹飪事務的影響範圍從微不足道到理論。他被認為是製作標準的廚師的帽子，他設計了新的調味料和菜餚，他根據四種母醬出版了所有醬料的分類。他也經常被認為是在俄羅斯法院返回服役後，更換服務 *à la française*（立即為所有菜餚提供服務）（服務於菜單上的菜單），但其他人說他是一個忠實的支持者服務 *à la française*。

thank  
you



THE END

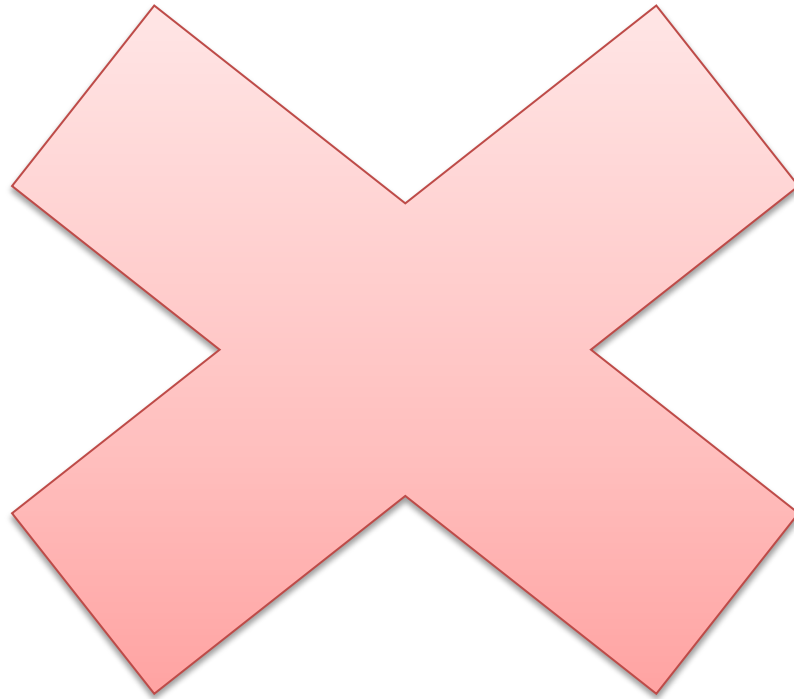


# 謝謝大家



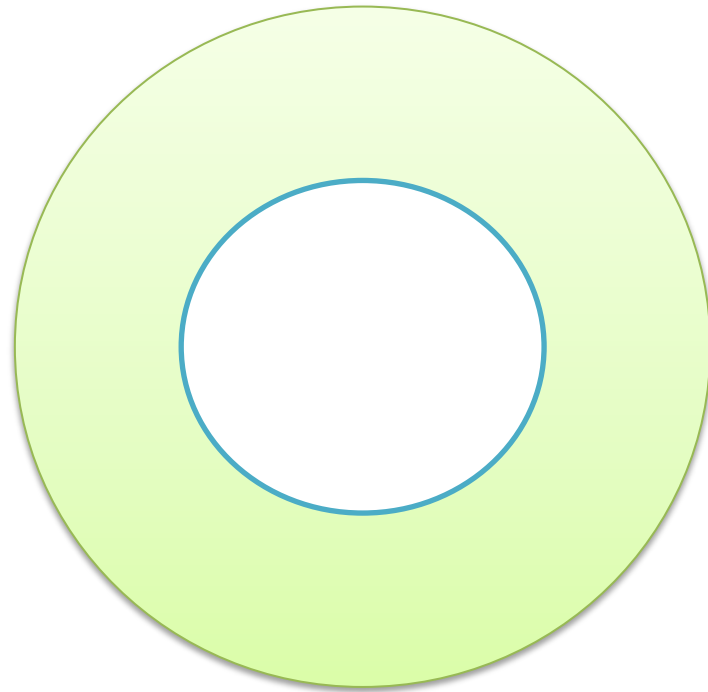
結束

答錯了!



返回

恭喜答對!



[返回](#)