

<<不一样的起司蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<不一样的起司蛋糕>>

13位ISBN编号：9787534943119

10位ISBN编号：7534943116

出版时间：2011-12

出版时间：河南科学技术出版社

作者：何国熙

页数：143

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<不一样的起司蛋糕>>

内容概要

起司蛋糕是永远流行的甜点，任何时候，它都是最受欢迎的超人气点心。

谁说美味好吃的起司蛋糕一定要买？

在家也可以自己动手做。

无论是绵滑香甜的烘焙式、变化多样的冷藏式，还是将各式甜点摇身变成起司风味的新创意，62款四季皆宜的起司蛋糕，让你同时拥有美味与健康。

只要跟着行家动手做，就能享受不一样的起司风味。

<<不一样的起司蛋糕>>

作者简介

何国熙

何老师对于烘焙很有自己的想法，对美食的热情与执着完全呈现在糕点烘焙中，勇于尝试，也敢于挑战创新。

他拥有25年烘焙事业的丰富经验，擅长西式糕点、艺术造型糕点、彩绘饼干、中式点心、日式果子等中、日、西式点心，拿手的各式点心不只风味细腻，造型糕点的手艺更是无人能出其右。

除了致力于产品的研究与开发，同时专注于烘焙推广与学校教学。

<<不一样的起司蛋糕>>

书籍目录

- 4 关于起司
- 6 必须准备的材料
- 10 必须准备的工具
- 14 甜点高手制作技巧
- 21 实用甜点技巧提升
- 26 美味淋酱更加分
- 烘焙式起司糕点
- 风味款
- 29 金砖蜂蜜起司蛋糕
- 30 法式欧普起司蛋糕
- 32 古典巧克力起司蛋糕
- 34 咖啡香榭起司蛋糕
- 36 樱花起司挞
- 38 和风起司蛋糕
- 40 玫瑰香颂起司
- 水果款
- 42 覆盆子起司
- 44 香橙奶油起司蛋糕
- 46 曼波蓝莓起司挞
- 48 草莓雪果挞
- 50 百香起司蛋糕
- 52 橙香起司蛋糕
- 54 菠萝起司蛋糕
- 经典款
- 56 乡村起司蛋糕
- 58 纽约起司蛋糕
- 60 戈登起司蛋糕
- 62 美式起司蛋糕
- 63 轻乳酪蛋糕
- 64 海绵起司蛋糕
- 65 起司雪纺戚风蛋糕
- 66 皇家千层起司蛋糕
- 68 起司蛋糕卷
- 创意款
- 70 旋风起司棒
- 72 白布朗起司
- 74 蒙布朗起司
- 76 雪岩起司蛋糕
- 78 半熟起司蛋糕
- 80 羊奶起司蛋糕
- 81 起司雪藏蛋糕
- 82 舒芙蕾起司蛋糕
- 84 莓果千层起司派
- 冷藏式起司糕点
- 89 提拉米苏

<<不一样的起司蛋糕>>

- 90 雪天使起司
- 92 草莓甜心起司
- 94 弯月香蕉起司
- 96 黄金地瓜起司
- 98 千代起司
- 100 巧克力云石起司
- 102 黄金起司慕斯卷
- 104 冰心起司奶冻卷
- 106 鳄梨起司慕斯
- 108 德国起司慕斯
- 110 雪果起司
- 112 阳光香橙起司
- 114 香草起司布丁烧
- 116 芒果鲜奶酪
- 离不开起司点心
- 119 马铃薯起司
- 120 草莓起司挞
- 122 蘑菇鲜蔬起司派
- 124 欧德起司挞
- 126 杏仁起司条派
- 128 红曲起司棒
- 130 雷特起司饼
- 131 起司夹心酥
- 132 苏格兰起司饼
- 133 荞麦起司脆片
- 134 迷你起司球
- 135 起司雪球
- 136 起司脆皮泡芙
- 138 黄金烧烤起司
- 140 起司香葱司康
- 142 浪漫下午茶
- 各式起司糕点的速配搭档

<<不一样的起司蛋糕>>

章节摘录

版权页：插图：蛋糕体1将含盐奶油和牛奶煮沸，熄火后加入鸡蛋，用打蛋器搅拌均匀。

2将低筋面粉和玉米淀粉混合过筛，加入步骤1的材料中，搅拌均匀至无颗粒状，再分数次加入蛋黄搅拌均匀。

3将蛋白、盐和塔塔粉搅打至略起泡且有纹路状，再分数次加入细砂糖，打至湿性发泡（约九分发）

4取1/3量的蛋白霜加入步骤2的材料中轻混拌匀，再加入余下的蛋白霜拌匀。

5将蛋糕面糊倒入模型内，放入已经预热的烤箱中，上火180、下火150 烤约10分钟。

若表面上色，可关闭上火，以下火150C再烤约10分钟（单一火烤法：单一火全开1650C，放在中间格，烤约25分钟）。

6将烤好的蛋糕体用模型压成与模型大小相同的块状，铺入模型中。

<<不一样的起司蛋糕>>

编辑推荐

《不一样的起司蛋糕》：独门配方完全大公开，62款典藏起司甜点，就算只吃一口，也会让人露出满足的微笑。

<<不一样的起司蛋糕>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>