

<<最详尽的甜点制作教科书>>

图书基本信息

书名：<<最详尽的甜点制作教科书>>

13位ISBN编号：9787534945878

10位ISBN编号：7534945879

出版时间：2010-10

出版时间：河南科学技术出版社

作者：[日]川上文代

页数：224

译者：书锦缘

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>

<<最详尽的甜点制作教科书>>

内容概要

每款甜点都配有最详细的步骤图与解说，从理论到实践、从面团到成品，保证让每个“生手”和“熟手”都能把握住其中的所有细节，一气呵成！

本书共精选了十二大类的甜点。

根据不同的面团/面糊要求，一一进行了细致的讲解。

相信你做出的甜点也一定会：酥松的入口即化，松软的湿滑细腻！

再加上甜点大师的装饰创意，绝对让你的DIY甜点大放异彩！

每款甜点的配方都根据东方人的口感喜好和健康指数进行了精准的调整，并且经过了大量的尝试和验证，从下一秒开始，爱上烘焙的你就是甜点达人！

<<最详尽的甜点制作教科书>>

作者简介

川上文代从幼年时代就对料理有着浓厚的兴趣，并于初中三年级至高中三年级的四年时间里。在池田幸惠料理教室学习料理制作。

从大阪阿倍野調理師専門学校毕业以后，曾任该校职员十二年。

在这段期间，她致力于調理師専門学校的大阪分校、法国里昂分校、TSUJIGROUP SCHOOL国立

<<最详尽的甜点制作教科书>>

书籍目录

前言

第1章 制作糕点的基本技巧

基本技巧 计量

基本技巧 过筛

基本技巧 打发、混拌

基本技巧 挤花

基本奶油馅及酱汁的做法

第2章 海绵蛋糕&奶油蛋糕

基本面糊 海绵蛋糕体面糊

法式草莓蛋糕

法式摩卡蛋糕

圣诞木柴蛋糕

法式覆盆子圣诞蛋糕

德国黑森林蛋糕

洋梨夏露蕾特

基本面糊 奶油蛋糕面糊

吉涅司

栗子库克洛夫

大理石蛋糕

香橙周末蛋糕

第3章 挞皮&派饼

基本面团 挞面团

2种基本挞饼

2种水果挞

2种迷你挞饼

基本面团 派面团

长形苹果派

糖霜杏仁奶油派

皇冠杏仁派

南瓜派

第4章 泡芙&可丽饼

基本面团 泡芙面糊

圣多诺黑香醍泡芙

雪片泡芙鲜奶油蛋糕

修女泡芙

基本面团 可丽饼面糊

2种千层蛋糕

布列塔尼可丽饼

橙香火焰可丽饼

第5章 蛋白霜&舒芙蕾

基本面团 蛋白霜

2种蛋白霜点心

蛋白霜糖&棉花糖

基本面团 舒芙蕾面糊

3种舒芙蕾

<<最详尽的甜点制作教科书>>

第6章 巧克力&冰点&烘烤点心

轻松地完成巧克力的调温吧

欧培拉蛋糕

马郁兰蛋糕

巧克力布朗尼&岩浆巧克力蛋糕

2种布丁

黑醋栗镜面蛋糕

酸橙舒芙蕾冻糕

2种果冻

巴斯克蛋糕

布列塔尼酥饼&罗伦丹焦糖杏仁饼

饼干糖果屋

第七章 简单糕点

.....

<<最详尽的甜点制作教科书>>

编辑推荐

日本主妇中人气最高的甜点女王、法国甜点学校最受欢迎的女讲师，将殿堂级的味觉享受带入你的家中！

！
！

完美打造各款蛋糕的基础面团或面糊，让极致口感事半功倍！

巧妙的装饰ideas+制作中的贴心tips+帮你偷懒省事的points，让甜点制作变得省心、省时、更省力！

！

家庭甜点的饕餮大餐就在这里，让感官和心灵共同感受不一样的烘焙世界吧！

<<最详尽的甜点制作教科书>>

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>