

<<面包蛋糕美味烤>>

图书基本信息

书名：<<面包蛋糕美味烤>>

13位ISBN编号：9787534947490

10位ISBN编号：7534947499

出版时间：2011-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：郑燕雪

页数：104

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>

<<面包蛋糕美味烤>>

前言

蛋糕和面包有很大的差异，一般来说，做面包使用的是高筋面粉，因为面包需要面粉的筋性来包住空气，使面包胀大且松软；而蛋糕正好相反，它需要绵密且细腻的口感，所以大多使用低筋面粉制作。制作时最大的不同在于，面包需要靠搅拌使面粉产生面筋，面筋在烘烤的过程中能包覆住面团因受热而产生的空气；而蛋糕则是通过搅拌将空气打入面糊中，但加入面粉后就不能搅拌过久，以免产生面筋而影响口感，同样是为了烘烤时能保住因受热膨胀的空气。

结果是一样的，都是要留住空气，使产品达到蓬松、绵密且细软的效果。

一般家庭烤箱很适合制作甜面包，因为甜面包的体积不大、烘烤的时间不长，又不像吐司或欧式面包需要较长的搅拌时间。

甜面包的可塑性非常强，内馅与外观都可以自由变化，甜馅、咸馅、鱼、肉、蔬菜，甚至坚果都很适合，非常随意。

即使没有搅拌机，通过手工搓揉、搅打和拌摔都可以达到产生面筋的效果。

自己制作的面包也许没有专业师傅做的漂亮且松软，但是享受面包出炉的幸福是无法取代的。

和些面粉，加入水，来点酵母和奶油，再加进满满的爱心，用力揉面并摔打。

包入家人爱吃的馅料，揉捏出自己喜欢的特色造型，烘烤出一屋子的面包香，感受家人满足的笑容，享受最真实无价的幸福。

<<面包蛋糕美味烤>>

内容概要

自己制作的面包和蛋糕也许没有专业师傅做得漂亮，但是享受面包和蛋糕刚出炉的幸福是无法比拟的。和些面粉，加些水，来点酵母和奶油，再加上满满的爱心，包入家人爱吃的馅料，揉捏出自己独创的特色造型，烘烤出一屋子幸福的香气。

<<面包蛋糕美味烤>>

作者简介

郑燕雪

认识郑燕雪老师的朋友都会亲切地叫她燕子。

跟随名师梁淑*学习烘焙后，她对烘焙产生了浓厚的兴趣，之后曾在中华谷类?研究所蛋糕、点心和面包三个专科班学习，为她打下良好的烘焙基础，并顺利地取得烘焙技术执照。

燕子老师善于结合烘焙理论与实践经验

<<面包蛋糕美味烤>>

书籍目录

认识蛋糕Part 1 绵密口感蛋糕 奶油巧克力蛋糕 蛋黄奶油蛋糕 草莓马芬 巧克力马芬 培根马芬
水果蛋糕 布朗尼 香蕉蛋糕 蜂蜜海绵蛋糕 咖啡海绵蛋糕 香橙威风蛋糕 柠檬蛋糕 乳酪蛋
糕 白兰地蛋糕 轻乳酪蛋糕 纽约乳酪蛋糕Part 2 幸福手做面包 袋饼 贝果 白吐司 蜜红豆吐
司 地瓜吐司 杂粮吐司 葡萄干卷 蔬菜卷 奶油餐包 热狗卷 菠萝面包 肉桂卷 芝麻麻花
圣诞水果面包 意大利水果面包 俄罗斯面包 面色棒 德国面包 浮华士 芝麻餐包 金牛角 英
式烤饼 甜甜圈 法式餐包 玉米面包 核桃面包 印度烤饼 番茄面包蛋糕面包的保存

<<面包蛋糕美味烤>>

章节摘录

插图：1.将高筋面粉放入搅拌缸中，加入细砂糖、速溶酵母（速溶酵母和细砂糖不要放在一起）、鸡蛋和冰水，用低速搅拌至材料混合均匀，再加入盐，用中速搅拌至面团表面光滑，然后加入25克奶油，搅拌至面团可以用手撑开成薄膜状，再加入蒸熟的地瓜泥，用慢速拌匀。

2.在干净的盆中薄薄地涂上一层奶油，放入面团，盖上保鲜膜进行基本发酵，胀发至原来的2~3倍大。

3.将发酵完成的面团分成2等份，把面团放在手掌中间滚圆，使面团表面光滑。

滚圆的面团盖上保鲜膜或湿毛巾，静置醒10分钟。

4.将面团再次滚圆，整形好后放入涂油的水果蛋糕模内进行最后发酵。

面团约发至高出烤模1厘米后，送入预热好的烤箱中，以190烤约35分钟，至四周呈金黄色，出炉后趁热脱模晾凉即可。

<<面包蛋糕美味烤>>

编辑推荐

《面包蛋糕美味烤》：燕子老师教您制作美味的面包和蛋糕，用力揉面，轻松搅拌，拌入爱心和创意，用家庭小烤箱，烤出绵密口感的蛋糕与带着幸福感的好吃面包。

吃腻了用鱼虾蟹肉制作的面食点心，不妨换换口味，尝尝素点心的好滋味!香菇、芋头、核桃、桂圆、红豆、芝麻、枸杞、腰果、香椿……都是提香增味的好材料。

再掌握简单的诀窍，新鲜出炉的素点心美味又健康。

<<面包蛋糕美味烤>>

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>