

<<顶级蛋糕甜点酱调理技术>>

图书基本信息

书名：<<顶级蛋糕甜点酱调理技术>>

13位ISBN编号：9787534949456

10位ISBN编号：7534949459

出版时间：2011-7

出版时间：河南科技

作者：日本兵庫营养调理制果专门学校

页数：144

译者：沙子芳

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>

## &lt;&lt;顶级蛋糕甜点酱调理技术&gt;&gt;

## 前言

小时候，我连做梦都会梦到那些可望却不可常及的奶油蛋糕。

酸甜的红色草莓、柔软的海绵蛋糕，还有夹在其中雪白细腻、入口即化的鲜奶油，都给我留下了永难忘怀的美味回忆。

这样的记忆让我每次吃奶油蛋糕时，总是一边吃一边思索，怎样才能使蛋糕和奶油酱呈现完美的平衡？

沙河蛋糕虽然风味浓郁，但维也纳沙河饭店将沙河蛋糕与鲜奶油搭配得无与伦比，让我每次回想起来都会垂涎不已。

在法国，奶油泡芙外皮口感酥脆，里面挤入香草味软硬适度的卡士达酱，入口后，鲜奶油的冰凉口感与甜味让人回味无穷。

其实，无论是烤色、光泽、香味，还是口感，都有各种不同配方的奶油酱，给人各种美味的感受。

在奶油酱与酱汁中，以鲜奶油为例，乳脂肪含量占18%以上、酸度为0.2%以下、乳酸菌为10万/毫升以下、大肠菌群为阴性，符合这些条件的才能称之为“鲜奶油”。

在20世纪70年代以前，制作甜点时仅使用鲜奶油，口感虽然好，但味道却太浓郁了。

后来出现了加入鲜奶稀释成浓度约35%的产品，低脂鲜奶油产品开始上市。

搅拌机引入之后，它能强力搅入空气，制成发泡奶油酱，因此近年来甜点的口感也随之出现了很大的变化。

奶牛的品种与饲料不同，鲜奶油的色泽、香味和乳脂肪含量也会不同。

呈黄色、静置后会凝固的鲜奶油，与白奶酪组合风味最佳，现在这种配方已被大家灵活运用于奶油酱和酱汁的制作中。

为了能达到我在法国吃过的鲜奶油的风味，对其中所含空气的多寡、吃起来微妙的口感及软硬度等技巧的研究，我深感兴趣。

吃草莓时，淋上甜炼乳或鲜奶，能突显其酸味和甜味，淋上鲜奶油反而会降低风味。

混合鲜奶油和巧克力调制巧克力淋酱时，各种浓度的乳脂肪及不同纯度的巧克力，能让人享受搭配组合的乐趣，自由创作出不同颜色、光泽和造型的甜点。

制作圣诞蛋糕等甜点时，为了兼顾蛋糕的运送时间及保存期限等因素，以及添加装饰使其外观更豪华，这时常会使用奶油酱。

因全蛋、蛋黄或蛋白的不同配方，以及奶油种类和糖浆甜度等各种因素，奶油酱会呈现多种口感和光泽，也能制成装饰玫瑰花及叶片。

若以较柔软的奶油酱装饰蛋糕，则会呈现鲜奶油的感觉，加入可可、巧克力或抹茶等，色彩变化就会更丰富。

餐厅甜点盛盘时，蛋糕常用酱汁搭配，其中最具有代表性的是蛋糕、水果和冰激凌都能搭配的英式蛋奶酱汁。

不断积累经验，随时都能调制出相同浓度和味道的酱汁，是甜点师傅进步的起点。

基于这样的想法，光是鲜奶油，就有许多东西需要从实践中学习，包括其中所含的乳脂肪、混合脂肪或植物性脂肪的比例，从冰箱取出的时间、打发方法及挤出时间等，想为生活调出美味的人，不妨从这里起步。

请您详读本书后，不妨也试着制作甜点酱和蛋糕吧！

## <<顶级蛋糕甜点酱调理技术>>

### 内容概要

雪白细腻、入口即化的鲜奶油，香醇浓郁的巧克力淋酱，酸酸甜甜的果酱在烘焙得恰到好处的蛋糕上，搭配各种口味的酱料，就会呈现出不一样的光泽、香味与口感。在享受视觉上百变风情的同时，心中涌起的是幸福与感动。

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》共分为五章，从蛋糕酱的基本知识到进阶调理技术，都有深入浅出的说明与操作示范。

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》是喜爱制作蛋糕的读者希望拥有的专业技术教本。

## <<顶级蛋糕甜点酱调理技术>>

### 作者简介

兵库县位于日本本州的中央位置，在日本学习糕点制作的学校有很多，但都集中在专门学校，营养调理制果专门学校就是其中比较著名的学校。

<<顶级蛋糕甜点酱调理技术>>

书籍目录

第一章 奶油酱和酱汁的基本知识

奶油酱和酱汁的美味科学 8

奶油酱和酱汁的分类、特色及作用 9

第二章 制作奶油酱与酱汁的基本技术

基本烹调工具 14

基本材料 17

鲜奶油的打发常识 20

蛋白霜的制作诀窍 21

糖浆的制作诀窍 22

装饰的技巧 23

本书使用的专业用语说明 30

第三章 人气奶油酱的调制技术

香堤鲜奶油 32

香堤鲜奶油的应用 34

草莓香堤鲜奶油 36

奶油酱1 38

奶油酱2 40

奶油酱3 42

奶油酱4 44

奶油酱5 46

奶油酱6 47

奶油酱的应用 48

焦糖奶油酱 48

巧克力奶油酱 48

覆盆子奶油酱 48

红豆奶油酱 49

香橙奶油酱 49

卡士达酱1 50

卡士达酱2 53

卡士达酱的应用 54

巧克力卡士达酱 54

巴黎布雷斯特奶油酱 55

慕斯奶油酱 56

大使奶油酱 57

舒芙蕾奶油酱 58

巧克力奶油酱1 60

巧克力奶油酱2 62

巧克力奶油酱的应用 64

覆盆子巧克力奶油酱 64

百香果巧克力奶油酱 65

枫糖巧克力奶油酱 66

杏仁鲜奶油 68

栗子奶油酱1 70

栗子奶油酱2 72

吉布斯特酱 74

## &lt;&lt;顶级蛋糕甜点酱调理技术&gt;&gt;

- 布丁酱汁 76
- 奶酪奶油酱1 78
- 奶酪奶油酱2 79
- 杏仁奶油馅1 80
- 杏仁奶油馅2 81
- 焦糖奶油酱 82
- 柠檬蛋奶酱 84
- 巧克力淋酱 85
- 巧克力淋酱的应用 86
- 奶油巧克力淋酱 86
- 开心果巧克力淋酱 87
- 焦糖巧克力淋酱 88
- 榛果巧克力淋酱 90
- 第四章 人气酱汁与果酱的调制技术
- 英式蛋奶酱汁 92
- 英式蛋奶酱汁的应用 94
- 巧克力英式蛋奶酱汁 94
- 果仁英式蛋奶酱汁 94
- 抹茶英式蛋奶酱汁 95
- 焦糖酱汁 96
- 巧克力酱汁 98
- 沙巴雍酱汁 100
- 覆盆子酱汁 101
- 甜杏酱汁 102
- 黑醋栗酱汁 103
- 草莓酱汁 104
- 香橙酱汁 105
- 酸奶酱汁 106
- 苹果果酱 107
- 草莓果酱 109
- 香橙果酱 110
- 无花果果酱 111
- 无花果薄荷果酱 112
- 猕猴桃果酱 113
- 什锦果酱 114
- 菠萝果酱 115
- 香蕉果酱 116
- 第五章 使用奶油酱和酱汁制作甜点的技术
- 圣马克蛋糕 118
- 蒙布朗蛋糕 119
- 吉布斯特蛋糕 120
- 覆盆子巧克力蛋糕 121
- 欧培拉蛋糕 122
- 洋梨杏仁挞 123
- 皮斯维尔蛋糕 124
- 提拉米苏 125
- 焦糖蛋糕 126

<<顶级蛋糕甜点酱调理技术>>

- 法式烤布丁 127
- 嫩布丁 127
- 开心果巧克力蛋糕 128
- 舒芙蕾可丽饼 129
- 奶酪奶油蛋糕 130
- 草莓千层派 131
- 百香果榛果蛋糕 132
- 食谱 133

## <<顶级蛋糕甜点酱调理技术>>

### 编辑推荐

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》：几乎囊括全部西点制作会使用的奶油酱与酱汁的调制方式。

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》由日本专门制果学校编写，内容的专业性、权威性、细致性非同类书可比拟。

制作过程图文并茂，对时间、手法等操作重点都有详细说明，可操作性强。



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>