

<<最全面的点心教科书>>

图书基本信息

<<最全面的点心教科书>>

内容概要

Ecole辻东京厨艺学校将点心的深奥美味与工艺创作发挥到极致，甚至到法国办校教学，是西点师傅最向往的梦幻进修殿堂。

《最全面的点心教科书：日本烘焙名师手把手教您做》由该校教授亲自指导，配合详尽的步骤图，一目了然，清楚易学。

书中详细列出了制作所学的工具与材料，并提供适合在家操作的替代方案；同时解释制作原理，将技巧与知识融会贯通，更细心提醒甜点高手才知道的美味秘诀，可谓倾囊相授，宛如名师到家中一对一指导，即使新手也能轻松变身烘焙达人！

<<最全面的点心教科书>>

作者简介

<<最全面的点心教科书>>

书籍目录

第一章巧克力点心 用市售巧克力简单做甜点！

入门巧克力甜点 制作甘纳许！

利用生巧克力做巧克力甜点 18水果杯子蛋糕 20巧克力碎粒饼干 23棉花糖巧克力 25基本甘纳许 26杯子甘纳许 27热巧克力饮品 29生巧克力（Pavé au chocolat） 30甘纳许和水果小点 31巧克力水果干 将巧克力的风味烤进蛋糕里！

巧克力蛋糕与奶油甜点 重新替巧克力塑形！

挑战正统 夹心巧克力 33巧克力蛋糕36巧克力马德莲 38布朗尼（Brownie） 40沙河蛋糕 44白巧克力蛋糕48巧克力挞 54巧克力奶油盅 56巧克力慕斯 61装饰用巧克力薄片 62香脆巧克力3种63坚果巧克力片 64五谷巧克力棒65综合果仁巧克力 66松露巧克力68橙香巧克力 69彩色巧克力松露球 70杏仁巧克力 点心学校indd42013—6—1321：23：13 第二章冰凉甜点和日式点心 布丁 鲜奶冻 75焦糖卡士达布丁77法式水果布丁 冰品 81草莓牛奶冰淇淋 82黑芝麻冰淇淋 83香草冰淇淋 86香蕉坚果巧克力冰淇淋 87焦糖彩带冰淇淋 89香草冰淇淋奶冻 91抹茶红豆冰淇淋奶冻 93菠萝雪酪 96椰奶雪酪 96蓝莓雪酪 97蓝莓冰沙 98葡萄酒钻石冰 100香草鲜奶冻 101巧克力鲜奶冻 101草莓鲜奶冻 102三色鲜奶冻 冻类 109咖啡冻 111红茶冻 112葡萄柚果冻 113白酒风味水果冻 慕斯 103酸奶慕斯佐覆盆子酱 105覆盆子慕斯蛋糕 意式甜品 116意式水果点心 117意式奶酪 亚洲甜品 日式甜品 119芒果布丁 121杏仁豆腐 123超嫩杏仁豆腐 125小扁豆西米露 126印度酸奶 127蜜豆琼脂 129白玉汤圆佐三色酱 第三章饼干和酥饼 可爱造型压模饼干和酥饼纯朴风味手搓饼干可长期冰冻保存的 刀切饼干 134小菊花双色饼干和 糖油拌合法 142维也纳饼干 138茶壶造型红茶饼干 139小木马全麦饼干 140皇冠枫糖饼干 141玩具糖霜酥饼 143核桃酥饼 144西班牙传统烤饼 145坚果口味软饼 146葡萄干夹心饼 150雪球圆饼 151夏威夷果仁酥饼 152新月形香草酥饼 155燕麦饼干 158钻石饼和巧克力钻石饼（Noixdemacadamia） 160榛子饼干和巧克力杏仁脆饼 和粉油拌合法（Vanillekipferl） 161巧克力脆饼 162荷兰烤饼两种 点心学校indd72013—6—1321：27：53 166芝麻饼 167法式咸酥饼3种 典雅风格挤花的小圆饼干 欧洲经典独创 饼式烘烤点心 170香草和巧克力挤花饼干 172公爵夫人饼 173椰香岩饼 174葡萄干小圆饼 176瓦片两种 179奶油酥饼 182布列挞尼小圆酥饼 184司康烤饼 186意式手工坚果饼干 188法式焦糖杏仁酥饼 第四章派和挞 派挞 192苹果派 199樱桃派 201南瓜派 203千层派 205国王派 209蝴蝶酥（叶子派） 212新鲜水果挞 219洋梨挞 221香蕉挞 223坚果馅饼 217杏仁挞 挞的基本功1 213挞皮的制作 挞的基本功2 214挞皮的擀制方法 挞的基本功3 215挞皮塑形 挞的基本功4 216烘烤挞皮（挞壳的制作）

<<最全面的点心教科书>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<最全面的点心教科书>>

编辑推荐

《最全面的点心教科书》编辑推荐：66种精致美味的六星级蛋糕卷，随书附赠各种基础蛋糕卷做法及卷蛋糕卷专业手法DVD，让第一次烘焙的读者也能轻松做出媲美专业级大师的蛋糕卷。

《最全面的点心教科书》以独家私人的精准配方，结合更专业的手法组合，做出像蛋糕店橱窗里展示的精美蛋糕卷。

<<最全面的点心教科书>>

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>