

<<卷起袖子学做蛋糕卷>>

图书基本信息

书名：<<卷起袖子学做蛋糕卷>>

13位ISBN编号：9787538166071

10位ISBN编号：7538166076

出版时间：2010-10

出版时间：辽宁科技

作者：曾美子

页数：133

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>

<<卷起袖子学做蛋糕卷>>

内容概要

书中曾美子老师使用简单的材料，蛋、无糖奶油、砂糖、面粉及其他材料，搭配简单明确的步骤图解说明，教您制作各式的蛋糕卷。

希望每一位喜爱蛋糕卷的人，都能和家人、朋友一起分享它的魅力，体验视觉与味蕾的双重感动。

蛋糕卷是最基础且非常容易上手的西点，只要学会基础蛋糕的制作技巧，再搭配不同的材料，就能轻松变化出各式美味蛋糕卷。

<<卷起袖子学做蛋糕卷>>

作者简介

曾美子，从小就非常喜爱烘焙西点，特别喜欢制作自然、健康和无化学添加物的点心。在日本留学期间，曾在日本有名的Homemade果子学校学习，毕业后取得Home made果子协会教师资格，曾任日本读卖文化中心教师。1998年回台，成立Home made果子学校中国台湾分校台北教室：巧思烘焙

<<卷起袖子学做蛋糕卷>>

书籍目录

1.全蛋蛋糕体 全蛋蛋糕体做法 正确分蛋法 草莓朗姆 雪顶蜂蜜 覆盆子果酱 芒果百香 玄米
阿萨姆 柠檬芝 苹果肉桂 香草奶油泡芙 芝麻奶酪 栗子勃朗峰 香橙雪坊 分蛋蛋糕体2.分
蛋蛋糕体做法 和风抹茶 圣诞榛果巧克力 云石 奶黄甜杏 鬼精灵 黑糖酒渍水果 天鹅湖 浓
情巧克力 黄金枸杞 魔法咖啡 微风黑森林 迷迭香花园 柠檬天空 芋泥椰香3.法式蛋糕体 拈
花惹草 焦糖杏仁 比西浓 夏露营特 抹茶慕斯 椰香手指 欧培拉 罗勒薄荷香槟 秋之颂 胡
桃夹子之恋

<<卷起袖子学做蛋糕卷>>

章节摘录

插图：1 将鸡蛋和蛋黄磕入钢盆内。

2 用打蛋器将鸡蛋打散，再加入砂糖拌和。

3 隔热水加热至35~40。

C时，移开热水。

4 用电动打蛋器将蛋液打发。

5 用手动打蛋器搅打约2分钟，使气泡变细小。

6 打发至有弹性，用打蛋器画“8”字可呈立体线状。

7 用刮刀将钢盆内侧清理干净，表面均匀地撒入已过筛的低筋面粉和杏仁粉。

8 用刮刀以切的方式拌和。

9 拌至无干粉状颗粒，呈表面有光泽的面糊。

10 取部分面糊与加热过的牛奶奶油液拌和。

11 再倒回面糊盆内。

12 混合拌匀。

13 将面糊倒入烤盘内。

14 用刮板整平。

15 放入已预热的烤箱内，以200。

C炉温烘焙8~10钟，将烤盘前后对调，再烤4~5分钟，使其着色均匀。

16 出炉后倒扣在干布上，撕开周围的烤焙纸，表面盖上拧干的湿布冷却。

17 蛋糕冷却后撕去表面的烤焙纸。

18 取一块拧干的湿布铺平，表面放上一张B4大小的烤焙纸，然后将蛋糕放在湿布上。

19 用蛋糕锯齿刀在蛋糕的一边斜切。

20 切口呈45。

角。

21 在蛋糕表面涂刷朗姆酒糖液。

22 用抹刀在蛋糕表面浅浅地划线，离自己较近的部分划线较密，渐渐拉开距离。

23 在蛋糕上涂抹加入樱桃白兰地和柠檬汁搅拌的覆盆子果酱。

24 从离自己较近的一端卷起，卷紧并整型。

25 两端卷好收口，放入冰箱冷藏30分钟以上即可。

<<卷起袖子学做蛋糕卷>>

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>