

<<小岛老师的蛋糕教室>>

图书基本信息

书名：<<小岛老师的蛋糕教室>>

13位ISBN编号：9787538178395

10位ISBN编号：7538178392

出版时间：2013-2

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：小岛留美

译者：李瀛,张倩

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>

<<小岛老师的蛋糕教室>>

内容概要

《小岛老师的蛋糕教室(决定版)》将从制作点心的基本动作搅拌、打发、刮盆开始讲解。橡皮刮刀的拿法、用法环节也会细致讲解，请您一定摒弃自己的那套方法，按照《小岛老师的蛋糕教室(决定版)》中讲解的搅拌方法和制作流程来实践一下吧！而且不要忘记制作过程中要“仔细观察面团的状态”哟！相信您制作点心的水平一定会大大提高，也一定会做出与以往不同口感的蛋糕坯。同时，您也会亲身体会到搅拌、刮盆这类既简单又老套的操作有多么的重要。

<<小岛老师的蛋糕教室>>

作者简介

作者：（日本）小岛留美 译者：李瀛 张倩

<<小岛老师的蛋糕教室>>

书籍目录

前言 欢迎来到小岛老师的蛋糕教室 授课之前 第一课 搅拌、打发、刮盆的基础 第二课 把面粉倒入打发好的材料中搅拌 布丁 昂糯蛋糕 费南雪蛋糕 玛芬蛋糕 经典玛芬蛋糕 杂莓巧克力玛芬蛋糕 玛芬蛋糕的新风味 苹果 豆类 香蕉+菠萝 草莓+白巧克力 磅蛋糕 经典磅蛋糕 香草磅蛋糕 磅蛋糕的新风味 香辛料磅蛋糕 甜橙磅蛋糕 抹茶磅蛋糕 戚风蛋糕 经典戚风蛋糕 香草戚风蛋糕 戚风蛋糕的新风味 香蕉 茼蒿+芝麻姜粉+巧克力 水果蛋挞 经典蛋挞 美国车厘子蛋挞 水果蛋挞的新风味 芒果蛋挞 大黄蛋挞 蓝莓蛋挞 芝士蛋糕 烘烤型芝士蛋糕 蛋奶酥芝士蛋糕 巧克力蛋糕 全蛋打发食谱 翻糖黑加仑蛋糕 分蛋打发食谱 法式蒸烤巧克力蛋糕 只需搅拌的食谱 温水巧克力蛋糕 泡芙 泡芙 蒙布朗 草莓蛋糕 草莓蛋糕 蛋糕卷 经典蛋糕卷 香草蛋糕卷 蛋糕卷的新风味 水果蛋糕卷 巧克力蛋糕卷 法式咸蛋糕 芝士蛋糕坯 芦笋咸蛋糕 芝士蛋糕坯的新风味 三文鱼奶油奶酪 蘑菇细香葱 菠菜核桃 山药蛋糕坯 西兰花味咸蛋糕 蔬菜挞 洋葱挞 西红柿彩椒挞 制作配料 蛋糕用具和材料

<<小岛老师的蛋糕教室>>

章节摘录

版权页：插图：这款费南雪蛋糕集贵族气质的黄油香和凝练的烤制火候于一身。

它带给人的是一扫黄油的油腻，自然轻松后意犹未尽的感觉。

通过两种不同种类黄油的融合烤制，更提升其浓厚的味道。

要点是制作面料时的“充分搅拌”。

蛋清和面粉搅拌120次、加入焦化黄油后再搅拌100次以上。

这样面粉和黄油充分融合在一起，且蕴涵了一定量的空气，口感更加轻盈。

制作费南雪蛋糕需要略深的模具，在倒入面料前要仔细涂抹黄油。

它在高温下短时间烤成，因此外边焦香、里边绵甜。

材料（8厘米X5厘米费南雪蛋糕用方形深底模具15~16个）无盐黄油（发酵）65克 无盐黄油65克 蛋清138克 糖浆3克 低筋面粉57克 杏仁粉57克 细砂糖140克 最佳食用时间 烤好当天口感酥脆，隔天整体逐渐变得发潮。

保存时要个别包装，密封保存。

期限大约为室温下5天，冰箱可存放7~10天。

食用时要等温度回升至室温。

<<小岛老师的蛋糕教室>>

编辑推荐

《小岛老师的蛋糕教室(决定版)》由辽宁科学技术出版社出版。

<<小岛老师的蛋糕教室>>

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>