

<<幸福洋R子>>

图书基本信息

书名：<<幸福洋R子>>

13位ISBN编号：9789865912260

10位ISBN编号：9865912260

出版时间：2013-2-4

出版时间：悦知文化

作者：菅又亮輔

译者：黄薇嬪

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>

<<幸福洋R子>>

內容概要

時尚．絢麗．精巧的法式小圓餅，是甜點中的彩色寶石，
苦手於做不出外酥內軟的馬卡龍嗎？

本書從基礎作法開始示範，並無私分享主廚級的馬卡龍食譜。

- 01.馬卡龍的基礎功夫 以詳細的圖解步驟來示範小圓餅以及內餡作法
- 02.色彩繽紛的馬卡龍 水果、香草、堅果口味的馬卡龍
- 03.流行時尚的馬卡龍 時尚風味、口感特殊的馬卡龍
- 04.千變萬化的馬卡龍 增添其他高貴食材的花式馬卡龍
- 05.馬卡龍盛裝登場 依節慶、場合，將馬卡龍包裝成滿滿祝福

本書特色：
公開名店主廚的馬卡龍recipe
超過500張圖解照片，一看就會！

首度公開東京知名法式甜點店主廚的馬卡龍配方，即使自己在家動手做，也能跟洋？
子店裡賣的一樣色味俱佳。

應該是史上最多圖解步驟的馬卡龍料理書了，跟著主廚的示範，一步一步完成，想失敗還真很難！

像寶石般的馬卡龍，最適合在節日、婚禮、宴客時當成禮物了。
書中介紹馬卡龍包裝提案，傳達暖暖心意。

<<幸福洋菓子>>

作者简介

菅又亮輔

於東京目黑區八雲的甜點激戰區開設了法國甜點店「D'eux Pâtisserie-Café」，隨後也在東京車站商店街開設了「D'eux Pâtisserie a Tokyo」，是一位相當年輕的新銳實力派甜點主廚。

1976年出生於日本新潟縣。

高中畢業後，由於一直嚮往甜點的世界，便在26歲那年前往法國。在法國的諾曼第、隆河 - 阿爾卑斯區、亞爾薩斯、巴黎等地學習長達三年的甜點。回國後，先是在舞濱的「Pierre Hermé Salon de Thé」擔任主廚副手，將從Pierre Hermé那裡習得的技術，琢磨得更具藝術性及創造性之後，便獨立開店。因為擅長運用食材本身風味來製作甜點，無論滋味與外觀上均獲得一致好評。

網站：<http://deux-tokyo.com/>

譯者：黃薇嬪

剛開始看到馬卡龍，只覺得：「這麼一小顆，居然等於一個排骨便當的價錢！壞？」

實際翻譯了這本書，才發現這是多麼「搞缸」的甜點，於是手刀飛奔去隱身於西湖市場的法國甜點小店進貢新台幣，帶了幾顆馬卡龍回家，聊表我的歉意。
(嚼)

<<幸福洋菓子>>

書籍目錄

INTRODUCTION/簡介

GRAVURE/印象

CONTENTS/目次

SWEETS.01 馬卡龍的基礎功夫

做法 - 1 圓餅

2 奶油霜

3 甘納許奶油醬

4 檸檬奶油醬

5 覆盆子果醬

6 焦糖醬

7 組合馬卡龍

COLUMN - 跨越時代與國界 法國馬卡龍紀行

SWEETS.02 色彩繽紛的馬卡龍

覆盆子Framboise

開心果Pistache

檸檬Citron

香草Vanille

核果糖Pralin ?

香甜杏桃Abricot epic ?

SWEETS.03 流行時尚的馬卡龍

黑森林蛋糕Foret-noire

榛果檸檬巧克力Gianduja citron

茶Th ?

巧克力Chocolat

香蕉巧克力Habile

黑醋栗Cassis

SWEETS.04 千變萬化的馬卡龍

覆盆子鮮果Framboise frais

綜合莓果Fruits des bois

柑橘葡萄柚Orange pamplemousse

葡萄乳酪Raisin fromage

焦糖巧克力Chocolat caramel

SWEETS.05 馬卡龍盛裝登場

禮物01 - 烤馬卡龍薄片

禮物02 - 馬卡龍棒

禮物03 - 巧克力裝飾馬卡龍

婚禮 - 馬卡龍塔

情人節 - 心型馬卡龍

3月3日 - 女兒節馬卡龍

裝飾01 - 色彩繽紛馬卡龍

裝飾02 - 黑白色調馬卡龍

點心 - 趣味馬卡龍

<<幸福洋菓子>>

萬聖節 - 南瓜馬卡龍

聖誕節 - 馬卡龍掛飾

SWEETS.06 馬卡龍辭典

製作馬卡龍的工具

製作馬卡龍的材料

常見的馬卡龍Q&A

訪問 - 菅又流的馬卡龍STYLE UP

馬卡龍用語集

協力店家介紹 - D'eux P ?

tisserie-Caf ?

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>