图书基本信息

书名:《不用烤箱的幸福甜点》

13位ISBN编号:9787517019767

出版时间:2014-7-1

作者:(日)仲里园子,(日)/山口蝶子

版权说明:本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读,请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com

内容概要

无需烘焙的饼干和布朗尼、不用炖煮的糖渍水果、由纯果肉凝固而成的弹嫩果冻、不含乳制品却入口即化的爽滑冰淇淋、巧用牛油果和生可可的苦涩呈现醇厚成熟口味的巧克力蛋糕……摆脱烤箱束缚,美味可口,做法简单,健康低脂,只要吃上一口,就会感到快乐! 作者简介

仲里园子&山口蝶子

倡导轻松愉快地将生食引入生活的姐妹二人组。姐姐仲里园子6岁到15岁旅居于英国和美国,长大后成立蔬菜料理教室并承办酒席,从中发现了生食的乐趣,开始自学相关知识,2010年与妹妹共同创立了日本第一间生食甜点专卖店"Shalimar de la TefuTefu"。妹妹山口蝶子3岁到12岁在国外度过,长大后曾担任服装品牌的公关和时尚报刊的记者,2009年开始独自发展,2010年着手翻译绿色思慕雪的发明者——维多利亚柏探可的代表著作《绿色生活》(《Green for Life》),并与姐姐在日本开展绿色思慕雪的推广活动。二人合著有《开始制作你的绿色思慕雪吧》。

书籍目录

生食甜点——充满魔力的甜点

什么是生食甜点?

生食甜点的制作要点

必备材料"腰果奶油"

杏仁奶&杏仁泥

生食甜点所使用的基本材料

制作工具

Part 1无须烘焙的蛋糕& 水果挞

草莓牛奶花饰蛋糕

青柠乳酪蛋糕

新鲜香草茶

百香果提拉米苏

牛油果巧克力蛋糕

三莓乳脂松糕

莓果苏打水

冰冻猕猴桃挞

苹果挞

Column 1冷冻与保存

Part2只需搅拌成型的"免烘焙"点心& 巧克力

布朗尼

Shalimar 水果条

迷迭香奶油酥饼

迷你杯子蛋糕

椰子酥饼

IceBox 饼干

香料饼干

蜂蜜柠檬球

巧克力脆粒

咸味生奶糖

松露巧克力

Column 2 关于Shalimar de la TefuTefu

Part 3 利用食品脱水机制作正宗的生食甜点

熟悉食品脱水机

水果干

椰子马卡龙

洋葱薄饼

荞麦籽可丽饼

Column 3关于水果

Part 4做法更简单的凉品&冷饮

印度奶茶香草冰淇淋

巧克力冰淇淋三重奏

咸味香草冰淇淋夹心饼干

冰冻蓝莓酸奶

水果冰旋风

葡萄柚冰沙

桃李雪芭

西瓜番茄雪芭

香蕉冰淇淋 蓝莓果冻 柿子布丁 绿色思慕雪 香蕉奶昔 菠萝椰子汁 芒果百香果汤 巧克力薄荷汤 水果羹 水果麦片 水果酸奶 黄桃奶酥 糖渍秋季水果 奶油馅无花果 姜汁汽水 无酒精莫吉托 无酒精桑格利亚

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:www.tushu111.com