

《法式甜點傳奇: 名點、名廚

图书基本信息

书名：《法式甜點傳奇: 名點、名廚、名店細說從頭》

13位ISBN编号：9789865865548

出版时间：2014-4-30

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

《法式甜點傳奇：名點、名廚》

內容概要

當代甜點之神Pierre Herme領軍，
名店、名點、名廚、配方一次收藏，
揭開巴黎頂級甜點的神秘面紗，
所有甜點迷不可錯過的經典指南！

青木定治、Pierre Herme、Jean-Paul Hevin、Gerard Mulot.....等50位甜點大師、41間經典夢幻名店如JEAN-PAUL HEVIN、PIERRE HERME、LADUREE、GERARD MULOT、PAIN DE SUCRE、ANGELINA、LENOTRE、LAURENT DUCHENE、MAISON DU CHOCOLAT STEPHANE VANDERMEERSCH、BLE SUVRE、FAUCHON、LES DEUX ABEILLES、DALLOYAU、PLAZA ATHENEE.....齊聚一堂，聯合公開獨門甜點配方與童年回憶。

馬卡龍、閃電泡芙、修女泡芙、酒漬蛋糕、蒙布朗、千層酥、水果塔、巧克力.....百道讓人魂牽夢縈的法式甜點，一一驗名正身，娓娓道來身世之謎。

巴黎最受出版界青睞的美食攝影師Christian Sarramon，超過百張巨幅甜點攝影讓幸福時刻凍結紙上。

當代最有影響力的法國甜點之神皮耶 艾曼Pierre Herme專文導讀。
有關法國甜點的一切，都可以在這本書裡找到。由當代甜點之神Pierre Herme領軍，甜點寫真專家Christian Sarramon掌鏡，青木定治、Jean-Paul Hevin、PAIN DE SUCRE、Claire Damon等名店、名點、名廚一次收藏。另外獨家收錄了15道從未公開過的大師級甜點食譜，全面升級您的甜點魂。您可能不知道：

1891年巴黎首次舉辦自行車大賽，也帶來了車輪泡芙。

因為大戰其間的宵禁政策，翻轉蘋果塔於是誕生。

1683年，可頌麵包使維也納免於一場奇襲。

瑪莉皇后因布里歐許奶油麵包而喪命？

1800年，在熱那亞受困的法軍是杏仁海綿蛋糕的靈感來源？

阿茲提克的國王把西班牙人錯當神明，於是巧克力得以傳到歐洲。

法式甜點是一道道伴隨著愛的故事，隨著時光的推移，與法國每個家庭的美好往事交織在一起，成就出世代代的幸福時光。歷代甜點師傅各有所長，即便是流傳了好幾世紀的傳統食譜，在不同的手上都能再創高峰，卓越的工藝與動人的創意，吸引了全球美食愛好者的垂涎，也讓巴黎成為人人嚮往的「甜點之都」。

從「童年蛋糕」「巧克力魔法」「當代創意傑作」到「維也納風格奶油甜麵包與隨行糕點」，本書收錄41家名店兼具經典與創意的數百道傳奇甜點，無論是閃電泡芙、蛋白霜、蘭姆酒漬蛋糕、甜塔或可頌麵包，請一同前來探索它們的歷史，瞭解背後的創作者，懂得如何品嚐它們的美好滋味，甚至學習可以在家親手製作的方法。

本書是甜點愛好者不可錯過的聖經指南。內容章節經過精心編排，可供深度探索各種法式甜點的奧妙細節。分為以下幾個部分：

【童年蛋糕】

首先章節介紹經典傳統的法式甜點以及今日的改良與變化，像是水果塔與甜塔、修女泡芙、蛋白霜、焦糖布丁塔、杏仁榛果奶油夾心泡芙、蒙布朗栗子蛋糕、千層酥等等。

【巧克力魔法】

本章專為深度巧克力愛好者編排，整理出各種巧克力甜塔、馬卡龍、閃電泡芙、巧克力軟心蛋糕、巧克力焦糖鮮奶油泡芙、歐貝拉咖啡巧克力蛋糕... 不論是黑巧克力還是重回潮流的牛奶巧克力，都讓人對巧克力的變化嘆為觀止。

【當代創意傑作】

本章說明當代糕點創作的潮流與主要元素，從風靡人心的馬卡龍到各種焦糖香氣與口感的交錯變化（包括和鹽之花搭配的鹹甜口感），並論及透明杯皿的使用以及各種異國水果元素。

【維也納風格奶油甜麵包與隨行糕點】

本章探訪巴黎麵包店最擅長的糕點，也就是利用奶油麵團或是千層油酥麵團所製作的各種早餐或是午茶點心，例如可頌麵包、瑪德蓮小蛋糕、杏仁金磚小蛋糕與各種甜派。

《法式甜點傳奇: 名點、名廚

【店家資訊與食譜】

41間必訪經典糕點店，與15道來自名廚名店的獨門甜點食譜。

作者群 / 成就本書法式甜點傳奇的大師們...

Philippe Andrieu、Sadaharu Aoki (青木定治)、Sebastien Bauer、Philippe Conticini、Claire Damon、Sebastien Degardin、Laurent Duchene、Pierre Herme、Jean-Paul Hevin、Fabrice Le Bourdat、Pierre Lienard、Robert Linxe、Gilles Marchal、Carl Marletti、Didier Mathray、Christophe Michalak、Gerard Mulot、Apollonia Poilane、Nathalie Robert、Stephane Vandermeersch、Christophe Vasseur..... (依照姓氏排序)

《法式甜點傳奇: 名點、名廚

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