

《東京自由之丘》

图书基本信息

书名：《東京自由之丘》

13位ISBN编号：9789865724820

出版时间：2016-10-11

作者：辻口博啓

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

《東京自由之丘》

內容概要

榮獲巴黎2013 SALON DU CHOCOLAT最高榮譽5星賞

明星主廚 - - 辻口博啓 親授

MontSt.Clair

讓每一個擁有豐富層次感的精緻甜點充滿水嫩感，
絕對讓人想一嚐再嚐！

來自日本自由之丘的超人氣甜點，絕對是舞動味蕾的經典美味！

想一窺甜點達人堅持的好味道嗎？

巧克力的微苦、咖啡的香氣、季節水果的酸甜.....與宛如雪花般的輕盈蛋糕交織成入口即化的黃金比例，是一本烘焙愛好者的完美進階指南！

由經典甜點的進化至辻口師傅的個人創新食譜，將日本甜點帶入更深層美味。

座落於甜點王國 - - 自由之丘的MontSt.Clair，不只風靡全日本，每天都有來自世界各地的洋菓子饕客，而每每比賽受賞的辻口師傅，更深入探討歐洲精緻美食文化，研究出連法國人都讚不絕口的美味！而MontSt.Clair每一道熱賣人氣甜點、世界大賽受賞甜點.....辻口師傅都毫無保留地公開在本書中。藉由閱讀、烘焙、創新、賞味，您也能製作出讓每一口都輕盈且富有層次感的精緻甜點！

書籍目錄

基礎配料
專業卡式達醬
香緹鮮奶油 / 無糖鮮奶油霜
義大利奶油霜
義大利蛋白霜
口感輕盈的祕密
歌劇院
席布斯特
巧克力蜂蜜切片蛋糕
酸起司蛋糕
歐涅特
麵團&奶油餡的美味關係
甜塔皮
綠檸檬小塔
水果迷你塔
泡芙麵糊
奶油泡芙
焦糖閃電泡芙
辻口茶園閃電泡芙
紅巴黎布列斯特
反摺派皮
覆盆子千層派
馬卡龍麵糊 (焦糖咖啡)
馬卡龍 (焦糖咖啡)
達克瓦茲麵糊
麵粉達克瓦茲麵糊
米粉達克瓦茲麵糊
帕林內達克瓦茲
米粉達克瓦茲 覆盆子
米粉達克瓦茲 檸檬
米粉達克瓦茲 巧克力
米粉達克瓦茲 抹茶
傑諾瓦士蛋糕
草莓鮮奶油蛋糕
每個步驟蘊含的意義
焦糖香蕉蛋糕
迷你瑪德蓮
香橙蛋糕
米粉沙布列
佛羅倫汀
紅果實之丘
布列塔尼酥餅
糖霜餅乾
column
甜點師傅
Mont St. Clair的8守則
西西里的成本計算

《東京自由之丘》

如何和食材交流
減糖就比較不甜？
甜點師傅的天敵
甜點的原創性
西西里
馬賽茴香酒慕斯
聖克萊爾山
感官花園
這就是人生
糖雕

《東京自由之丘》

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