

《世界一級棒的100道點心》

图书基本信息

书名：《世界一級棒的100道點心》

13位ISBN编号：9789867139764

10位ISBN编号：9867139763

出版时间：2013-1-11

出版社：良品文化

作者：西山朗子

译者：丁廣貞

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

《世界一級棒的100道點心》

內容概要

詳細圖解步驟的製作過程，每道食譜都標上星號表示難易度，並附有貼心小叮嚀教你注意過程中的楣角角，讓初學新手、家庭主婦、烘焙達人、廚藝愛好者都能輕鬆上手！

材料．作法簡單

書中清楚介紹製作糕點的器具、材料和步驟，製作技巧整理說明：打發鮮奶油．製作卡士達．製作蛋白糖霜．擠花袋使用法．不同材料攪拌方式

書中詳細分解步驟．拍照．文字說明．重點提醒

攪拌的手勢．何時分批倒入材料順序？如何使材料混合時不易產生分離現象？貼心小細節讓你絕不會功虧一簣……！

．從冰涼的甜點到巧克力，滿滿一整本都是最受歡迎的人氣點心

．細膩的分解步驟，甜點新手也OK！

．簡易說明材料及道具，是一本最適合初學者使用的完美點心食譜

PART 1 沒有模型也可以做的點心——手指餅乾．巧克力閃電泡芙．法式千層派．美式鬆餅

PART 2 以小型模型&杯模即可完成的點心——蒙布朗．瑪德蓮貝殼蛋糕．布列塔尼酥餅

PART 3 磅蛋糕模做點心——大理石蛋糕．檸檬蛋糕．費南雪蛋糕

PART 4 圓形模型做點心——卡士達布丁．舒芙蕾蛋糕．?茶巧克力蛋糕

PART 5 各式模型做點心——戚風蛋糕．克拉芙緹．洋梨塔

PART 6 冰涼的點心——咖啡歐蕾雙層凍．雪藏乳酪蛋糕．香草芭芭羅瓦

PART 7 慶祝特別日子用的甜點——聖?樹幹蛋糕．國王派．松露巧克力

《世界一級棒的100道點心》

作者簡介

西山朗子

甜點研究家。

師事料理研究家藤野真紀子後，前往法國，於美食甜點學校Bellouet Conseil及知名法國甜點鋪Pierre Herme裡學習點心製作，現於自家開設甜點教室「Le Petit Citron」，此外也擔任書籍的校稿及為企業設計各式菜單等……

甜點新手的妳，好想試試自己動手做點心，可是手邊沒有模型嗎？

在這裡所介紹的皆是為初學者所設計、不用模型也做得出來的點心。用湯匙舀取後直接置於烤盤上的小餅乾、用刀子切開後送入烤箱即成的雪藏餅乾和司康、可隨意擠成橢圓或圓型的達可瓦滋蛋白餅及泡芙、填滿烤盤即可的布朗尼或蛋糕捲……從超簡單的點心到甜點專賣店裡的人氣甜點，就算沒有模型，妳也可以成功挑戰許多不同種類的點心哦。

《世界一級棒的100道點心》

書籍目錄

PART 1 沒有模型也可以做的點心

- 小餅乾...9
- 焦糖餅乾...13
- 雪藏餅乾...14
- 小圓餅...16
- 起司棒...18
- 手指餅乾...20
- 杏仁瓦片餅...22
- 杏仁脆餅...23
- 達可瓦滋杏仁蛋白餅...24
- 司康...26
- 起司司康...28
- 布朗尼...30
- 泡芙...33
- 巧克力閃電泡芙...36
- 巴黎布蕾斯特泡芙...38
- 蛋糕卷...41
- 利用冷凍派皮製作
- 法式千層派...44
- 蘋果派...46
- 利用平底鍋製作
- 美式鬆餅...48
- 可麗餅...49

PART 2 以小型模型&杯模即可完成的點心

- 杯子蛋糕...53
- 杯子蛋糕的各種裝飾
- 香蕉&鮮奶油...56
- 閃亮粉紅...56
- 白色蠟燭...57
- 巧克力&花生...57
- 蒙布朗風...57
- 重巧克力杯子蛋糕...58
- 藍莓杯子蛋糕...59
- 瑪德蓮貝殼蛋糕...60
- 布列塔尼酥餅...62
- 地瓜蛋糕...64

PART 3 磅蛋糕模做點心

- 磅蛋糕...69
- 大理石蛋糕...73
- 檸檬蛋糕...75
- 香蕉蛋糕...76
- 胡蘿蔔蛋糕...78
- 奶茶蛋糕...80
- 薑汁黑糖蛋糕...81
- 焦糖蛋糕...82
- 蘋果蛋糕...83
- 費南雪蛋糕...85

《世界一級棒的100道點心》

週末蛋糕...86

PART 4 圓形模型做點心

烤乳酪蛋糕...90

藍莓起司蛋糕...94

舒芙蕾蛋糕...97

巧克力蛋糕...101

茶巧克力蛋糕...105

草莓鮮奶油蛋糕...107

黑森林蛋糕...110

卡士達布丁...112

南瓜布丁...117

PART 5 各式模型做點心

戚風蛋糕...121

香料戚風蛋糕...125

克拉芙緹...126

草莓塔...128

蘋果塔...133

檸檬塔...134

洋梨塔...136

奶油酥餅...138

PART 6 冰涼的點心

茉莉花茶凍...143

咖啡歐蕾雙層凍...145

葡萄柚果凍...147

義式鮮奶酪...149

雪藏乳酪蛋糕...150

芒果乳酪蛋糕...152

巧克力慕斯...153

香草芭芭羅瓦...154

提拉米蘇...156

冰淇淋...159

PART 7 慶祝特別日子用的甜點

聖誕餅乾...164

香草新月餅乾...167

聖誕樹幹蛋糕...169

水果蛋糕...170

國王派...172

法式生巧克力...175

松露巧克力...176

材料 memo

巧克力豆...9

堅果...15

瑞士葛瑞爾乳酪...19

花生醬...24

切達起司...29

杏仁醬...39

冷凍派皮...44

天然海鹽...63

奶油乳酪...91

《世界一級棒的100道點心》

全麥餅乾...91
酸奶油...94
白巧克力...105
黑櫻桃...111
香料...125、164
罐頭芒果...152
馬斯卡彭乳酪...157
酒漬綜合水果...170
搪瓷小人偶...173
開始動手做點心之前...。 ...5
做點心的工具...178
做點心的材料...180
做點心的基本技巧
將鮮奶油打發起泡的方法...182
卡士達醬的作法...183
蛋白糖霜的作法...184
擠花袋的用法...185
各式攪拌法...186
利用現有素材做包裝...188
索引...190

《世界一級棒的100道點心》

精彩短評

1、千萬不要買 重的要死 幾乎沒什麼參考價值 要方子簡單容易上手不如買韓國人的烘焙書

《世界一級棒的100道點心》

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