

# 《Pierre Herme 写给你的法》

## 图书基本信息

书名：《Pierre Herme 写给你的法式点心书》

13位ISBN编号：9789570410860

10位ISBN编号：9570410868

出版社：大境文化

作者：Pierre Herme

页数：90

译者：许孟函

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](http://www.tushu111.com)

# 《Pierre Herme 写给你的法》

## 内容概要

Pierre Herme教你做法式甜点哦~

# 《Pierre Herme 写给你的法》

## 作者简介

Pierre Herme是目前法国最好的甜点师，他的甜品店在世界享有盛誉。PH甜品点也被称作甜品中的爱马仕。他本人也因为擅长创作，冠以甜品中的毕加索的称号

## 书籍目录

Introduction .....	2
作者序	
材料介绍.....	4
Bases, Conseils, et Astuces	
製作烘焙点心的基本与诀窍.....	6
Madeleine Vanille	
香草马德莲.....	8
Madeleine C ' bon	
焦糖杏桃马德莲.....	9
Madeleine Ispahan	
玫瑰覆盆子马德莲.....	14
Financier nature	
原味费南雪金砖蛋糕.....	16
Financier Mathilda	
榛果费南雪金砖蛋糕.....	17
Financier Carre Blanc	
蔓越莓费南雪金砖蛋糕.....	22
Dacquoise Mathilda	
达可瓦兹杏仁蛋白饼.....	24
Dacquoise Plenitude	
焦糖巧克力达可瓦兹杏仁蛋白饼.....	25
Sable diamant vanille	
香草酥饼.....	30
Sable chocolat a la fleur de sel	
盐之花巧克力酥饼.....	31
Sable breton	
不列塔尼酥饼.....	36
Sable a l ' olive noire	
黑橄欖酥饼.....	38
Sable viennois	
维也纳酥饼.....	40
Tuiles coco	
椰子瓦片.....	42
Tuiles amandes	
杏仁瓦片.....	44
Cake aux fruits	
法式水果蛋糕.....	46
Cake Aztec	
阿兹特克蛋糕 (橙香酒醋巧克力蛋糕).....	47
Cake au chocolat, a la banane et au gingembre	
生薑香蕉巧克力蛋糕.....	52
Cake au citron	
柠檬蛋糕.....	53
Cake carrement chocolat	
金箔巧克力蛋糕.....	58
Imperia	
因佩里亚(覆盆子橄欖油蛋糕).....	60

## 《Pierre Herme 写给你的法》

Cake Vanille	
法式香草蛋糕.....	61
Cake Ispahan	
玫瑰覆盆子蛋糕.....	66
Pain de Genes	
杏仁蛋糕.....	67
Pain d ' epices	
香料蛋糕.....	72
Leckerlis de Bale	
坚果脆饼 .....	73
Florentins	
法式焦糖杏仁脆饼.....	78
Sacristains	
千层酥.....	79
D ' ecorations	
装饰的材料与作法.....	84
Pierre Herme店址.....	87

# 《Pierre Herme 写给你的法》

精彩短评

## 《Pierre Herme 写给你的法》

### 精彩书评

1、這是一本拿到手就會流口水的書，書中的甜點太誘人。對於烘焙，有一種說不出的愛。烘焙對於我而言，是一種減壓方式，一種交流方式，一種生活態度。不了解的人覺得烘焙是情趣是浪漫，不，烘焙應是嚴謹的。從選材到調製再到烘烤，每一個細節都不能馬虎。例如鮮奶油的乳脂肪是否達到35%，這影響其是否宜打發與打發後的口感。黃油是否帶鹽？調製中，高筋麵粉與低筋麵粉的選擇，以及克數的匹配。烘烤溫度與時間的變化與選擇，都會令甜點變得不一樣。要做好一個甜品是一件不容易的事情，你要不斷嘗試，不斷修改方子，才能做出自己的甜品。Pierre Herme說：甜點師的工作是甜美的預感、夢想、回憶、聯想、勇氣、以及直覺等各種元素的結合。而令人著迷的香氣、味道以及風味更是由這些元素孕育而生的結晶。能有一個美味可觀的作品，就算有著正確的食譜，可是最後都是實踐出來的。喜歡烘焙，是因為它是一件實事，需要的是實踐。而且更為神奇的事，不管成功與失敗，我感受到都是一種喜悅。這種喜悅，不是因為我做了甜點，而是因為那些積極當我的小白鼠的人似乎都很高興，對生活仿佛有了新的期待。這才是我繼續學習的動力。以味覺的愉悅作唯一標準的話，我還真不負大家所望。如果不考慮任何現實因素，我會選擇當一個專業的甜點師傅。不過業餘的行，能慢慢做出傳遞希望與歡愉的甜品給身邊每一個愛我的人品嚐。謝謝Pierre Herme願意分享他的食譜以及他烘焙觀念。知道這本書的人很少，這也是想在這裡占樓的原因。認真的作品都應該被尊重。民以食為天，熱愛烘焙熱愛烹飪的人，必然熱愛生活。願實力將情懷落地，用實力去感染他人。希望更多的人瞭解這本書，也希望更多的人能結合食譜去瞭解Pierre Herme。

# 《Pierre Herme 写给你的法》

## 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](http://www.tushu111.com)