

# 《20種融化你心的巧克力小西點》

## 图书基本信息

书名：《20種融化你心的巧克力小西點》

13位ISBN编号：9789865973575

10位ISBN编号：986597357X

出版时间：2012-12-31

出版社：楓書坊

作者：佐藤寬子（Satou Hiroko）

译者：賴惠鈴

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)

# 《20種融化你心的巧克力小西點》

## 內容概要

· 日本Amazon網路書店讀者評價5顆星！

不管是不是情人節，巧克力總是喜愛甜點的人心中的NO.1，因此，巧克力糕點也產生了各式各樣的運用方式，或者是搭配其他食材等不同的製作方法，例如幾款常見的巧克力蛋糕、甜而不膩的布朗尼、或是風味獨特的巧克力餅乾，以及令人忍不住一口接著一口的巧克力鬆餅……巧克力就是這樣一種充滿變化性、又具有豐富口感的甜點。

本書就是要告訴讀者：其實，只要掌握做法、了解製作蛋糕的要訣，即使在家裡也可以自己動手做出這些巧克力點心喔！書中將巧克力甜點主要分為：法式巧克力、人氣甜點、小點心三大類，網羅共20種超經典的巧克力點心的作法。法式巧克力蛋糕從基本作法到延伸口味的做法，三大類的巧克力蛋糕卻有八種變化型式，人氣甜點部份則收錄了巧克力布朗尼、大理石蛋糕、方塊巧克力蛋糕，以及深受大眾喜愛的巧克力蛋糕卷，在小點心的部份則提供由巧克力所製成的糖果、餅乾、烤布蕾、鬆餅等。本書以詳細的照片，一步一步紮實的指導讀者各種巧克力蛋糕的作法，實際嘗試以後你會發現，用巧克力做蛋糕真的超簡單！

巧克力是由可可樹的果實中提煉出來的。

可可樹一共有Criollo、Forastero、Trinitario等3個品種，各自都會結出不同風味的果實。

取出由可可樹的果實發酵而成的可可豆，再經過各式各樣的工程，這才成為吃起來非常美味的巧克力。

這本書就是使用了上述的巧克力來製作甜點的書。

為了能夠更深入地品味

直接吃就已經是人間美味的巧克力，

為大家介紹好幾種巧克力的作法。

如果能夠遇見那種不是一年才作一次，而是每天都想要製作的巧克力甜點就好了。

想不想試著製作出

讓許多人都能展顏歡笑的巧克力甜點啊？

這本書將會是大家的好幫手。

# 《20種融化你心的巧克力小西點》

## 作者簡介

佐藤寬子（Satou Hiroko）

營養師・烘焙衛生師，甜點工房madeleine烘焙負責人。

1999年開始經營烘焙點心的郵購及開設教室、接受寄賣等等，包含抹茶聖經在內，每一包的風味和口感都不一樣，可以享受到宛如「全餐料理」般的自製餅乾都非常受歡迎。

以紮實的烘焙理論和技術為基礎，可以學習到以家庭用的大小製作出各種用錢也買不到的豐盛的「家庭甜點」的烘焙教室也得到了相當高的評價。「把平凡無奇的東要作得美味可口」是她的理念，致力於製作出會讓人懷念，「吃了還想再吃的美味」。

著作有《用真的非常美味的麵糊來製作的77款甜甜圈食譜》（朝日新聞出版）。

# 《20種融化你心的巧克力小西點》

## 書籍目錄

# 《20種融化你心的巧克力小西點》

## 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)