

《PIERRE HERME獨創糕點》

图书基本信息

书名：《PIERRE HERME獨創糕點》

13位ISBN编号：9789570410921

10位ISBN编号：9570410922

出版时间：2012-12-26

出版社：大境文化事業有限公司

作者：皮耶艾曼 (Pierre Herme), 朵莉格林史班 (Dorie Greenspan)

页数：304

译者：SunnyPie

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

《PIERRE HERME獨創糕點》

內容概要

* 被譽為「糕點界的畢卡索」的Pierre Herme 大師第一本英文版著作

* 獲得法國與美國媒體及專家們一致推薦

* 61道原創食譜：水果，奶油醬和餅乾，塔和迷你塔，蛋糕...等基本技巧完整解說，體驗PH大師如何巧妙地運用著口感與味道之間的搭配

* 19道基礎配方：海綿蛋糕、完美塔皮麵團、瑪琳蛋白霜、鏡面巧克力、奶油醬、糖漿...等各式重要基本

* 巴黎、東京和紐約的同名糕點店PIERRE HERME Paris吸引無數糕點愛好者前往朝聖品嚐

* 精準配方、製作技巧 & 重點絕竅全收錄，每一道食譜都經家庭廚房實際測試<內容介紹> 精準配方 & 製作技巧，親身感受PH大師獨特的糕點魅力

這本食譜寶庫裡包含了貫穿Pierre Herme全部作品的精華要素、適合每個人的甜點，不管你有多少烘焙經驗。

如果你是完全的烘焙新手，那就從“水果，奶油醬和餅乾FRUITS, CREAMS, AND COOKIES”這個章節開始。超讚的奶油布蕾冰淇淋、奢華的苦黑巧克力奶油醬佐覆盆子庫利、椰子瓦片，以及準備起來很簡單，卻能讓新手化為閃亮巨星，像個烘焙高手般的水果甜點...

轉到“塔和迷你塔TARTS AND TARTLETS”的單元，享用一下滿滿香氣的水煮西洋梨核桃塔、或者小巧如濃郁熱情巧克力迷你塔...。再以豐富多變的“蛋糕CAKES”來個總結。其中包括了簡單卻滋味深厚的檸檬、椰子、巧克力和天然辛香料長條蛋糕；又如咖啡堅果蛋糕這麼優雅的創作：柔軟有彈性的核桃底層、輕柔的咖啡慕斯、夾以甜美辛辣的薑。還有一系列不凡的巧克力蛋糕，有些和秋天的瑪琳蛋糕一樣簡單而迷人 - 以一層瑪琳、一層甘那許和一層鏡面巧克力所組成的三重唱 - 其它如酥脆柔滑米饗宴般狂放 - 一款夾了以肉桂調味的米布丁和厚厚的巧克力卡士達，頂層再綴以酥脆的焦糖米脆片的夏露蕾特...。就好像時裝表演總會以婚紗做結尾，「Pierre Herme獨創糕點」也以婚禮蛋糕畫下如儀式般永垂不朽的句點。

這本書裡還有非常重要的“基礎食譜Basic Recipes”這個章節、和全面性談論“專有名詞、技巧、設備和材料字典A Dictionary of Terms, Techniques, Equipments and Ingredients”的單元。「這是讓你學會關於各種形式下的巧克力、了解蛋糕圈模、探索了解鹽之花和大溪地香草豆莢、並且查出a la minute是什麼意思」的地方。對某些人來說，這是再次複習更新；對其它人來說，這是甜點詞彙的入門介紹，但我認為所有的人都會覺得這是一個有用的參考，如果腦袋裡出現任何疑問。兩者交乘，建構出一套如同PH大師親授，完整的糕點製作課程。

完整收錄Pierre Herme大師獨創配方，每一道食譜都經家庭廚房實際測試

Pierre Herme大師的獨創糕點作品中，巧妙地運用著口感與味道之間的搭配：柔軟和酥脆、熱和冷、酸與苦...等，包括：夾了自製紅覆盆子果醬的林茲餅乾；柑橘塔和它柔滑的杏仁填餡；椰子櫻桃乾果餡餅和它擄獲人心的香氣；檸檬、椰子、巧克力、香料和胡蘿蔔...等口味的長條蛋糕，形式簡單但掩蓋不了它們不落俗套的風味。還有，圓形綴以覆盆子的利古里亞檸檬蛋糕；以奶油乳酪慕斯，佐以藍緞帶般的酥頂碎麵屑的費城杏仁蛋糕；高雅的咖啡核桃蛋糕；以布里歐修為基底的塔普林法式奶油塔...等，囊括了PH大師獨創配方的食譜寶藏。

「Pierre Herme獨創糕點」獲得法國與美國媒體及專家們一致推薦，更受到無數饕客讀者的歡迎

。Pierre Herme皮耶艾曼是法國首席糕點主廚更被譽為領導21世紀甜點界的第一把交椅。這是他第一本以英文發表的食譜書，與暢銷書“Baking with Julia和茱莉亞一起烘焙”的作者Dorie Greenspan 朵莉格琳史班攜手合作，一起為大家揭示究竟是什麼秘密，造就了 Pierre Herme 非比尋常的美味糕點。

每一道食譜都在家庭的廚房內實際測試過，寫出清清楚楚的步驟，非常實際的流程安排，每位對追求極致抱有熱情的讀者，現在都可以在家享用Pierre皮耶的獨創糕點。

《PIERRE HERME獨創糕點》

作者簡介

《PIERRE HERME獨創糕點》

書籍目錄

《PIERRE HERME獨創糕點》

精彩短评

1、書裡全部都是美式計量 ORZ 麵粉這麼重要的居然也是按杯算..副標題還是精準配方...裏面PH的幾句話感覺可以受用終身了.... “ 每個人都做得出我的配方 但懂得味道很重要 ” “ 堅持建築般的味道，不贊同堆砌般的建築般的食物 ” 以及PH對原料的要求，真的好高...

《PIERRE HERME獨創糕點》

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