

《法式甜点全书》

图书基本信息

《法式甜点全书》

内容概要

本书介绍的近300款法式点心的制作配方是法国著名烹饪设计师、烘焙达人、美食畅销书女作家伊莎贝尔精心选择的，包括从最简单的基础甜点到制法复杂的高档甜食，从传统经典的小蛋糕到变化多样的新式甜点，涵盖种类丰富、款式新颖、口味多样变化、配方精准、制作文字介绍详尽，实用、时尚，能保证喜爱烘焙的美食爱好者自己动手制作出美味的法式甜点，带给人们非同寻常的幸福感受。

《法式甜点全书》

作者简介

书籍目录

第1章甜食基础

蛋白霜

焦糖

杏酱

水果浓浆

杏仁奶油酱

英式奶油酱

咖啡黄油酱

甜味搅奶油

牛奶蛋黄酱

清烤塔坯

隔水加热法

达克瓦兹

巧克力酱

海绵蛋糕坯

糖霜

法式烤蛋白

镜面果酱

水油混酥面团

层酥面坯

甜酥面团

油炸面糊

奶油圆球蛋糕

泡芙

煎饼

华夫饼

咸黄油焦糖少司

柑橙少司

甜白少司

巧克力少司

红色水果糖浆

第2章饼干和小糕点

蛋白杏仁饼干

干果巧克力条

意式咖啡饼干

姜糖饼干

巧克力夹心饼干

圣尼古拉饼干（或阿尔萨斯圣诞饼干）

杏仁干果糖球

杏干开心果燕麦方切糕

焦糖黄油方切糕

烟卷饼干

椰蓉蛋白饼干

贝壳舔食糖

燕麦杏干曲奇

巧克力开心果曲奇

香草巧克力核桃曲奇

佛罗伦萨饼干
布列塔尼饼干
燕麦巧克力饼干
巴斯勒饼干
南锡杏仁蛋白饼干
巧克力杏仁蛋白饼干
果酱夹心烤蛋白
小熊巧克力饼干
咸味黄油饼干
果酱酥饼
砂岩玫瑰酥
圣诞甜酥饼干
番红花香橙甜酥饼干
维也纳甜酥饼干
桂皮甜酥饼干
油酥饼干
杏仁脆糖片
松露巧克力
第3章奶油、慕斯和冷甜食
黑巧克力焦糖搅奶油
石榴搅奶油
桑葚搅奶油
火烧焦糖鸡蛋布丁
巧克力鸡蛋布丁
百里香桃子鸡蛋布丁
咖啡鸡蛋布丁
焦糖布丁
加泰罗尼亚鸡蛋布丁
巧克力杏仁布丁
柠檬蜜姜布丁
鸡蛋布丁
香橙鸡蛋布丁
苹果枫浆布丁
菠萝椰汁布丁
开心果鸡蛋布丁
香梨巧克力鸡蛋布丁
糖衣干果巧克力鸡蛋布丁
焦糖鸡蛋布丁
焦糖大黄鸡蛋布丁
香草覆盆子布丁
猕猴桃覆盆子慕斯双拼
速成覆盆子冰激凌
大黄姜味冰激凌
罗勒柚子冰霜
菠萝慕斯
咖啡马斯卡彭奶酪慕斯
巧克力焦糖慕斯
黑巧克力马斯卡彭奶酪慕斯
浓情巧克力慕斯

咖啡巧克力慕斯冰激凌
甜瓜青柠慕斯冰激凌
杏仁无花果蜂蜜慕斯冰激凌
速成果酱慕斯
牛轧冰激凌
焦糖牛轧冰激凌
覆盆子开心果牛轧冰激凌
桂皮甜酥饼干奶油杯
西番莲猕猴桃奶冻
牛轧糖奶冻
甜酥饼干奶冻
复活节奶冻
开心果草莓糖奶冻
芒果香草奶冻
牛奶米饭鸡蛋布丁
奶油葡萄干米饭布丁
醋栗奶油杯
第4章水果甜食
黄油焦糖杏
火烧香蕉
菠萝香蕉椰子糕串
炸香蕉片
青柠蜂蜜煮菠萝
糖水煮水果（葡萄干、苹果、梨）
糖水煮水果（苹果、覆盆子、大黄）
烤无花果面包片
红糖桂皮烤苹果
香醋焦糖草莓
糖浆水果
糖衣水果
苹果饼
鸡蛋奶油烤水果（香蕉、芒果）
鸡蛋奶油烤水果（无花果）
鸡蛋奶油烤水果（秋季水果）
水果夹心烤蛋白
雷恩烤蛋白
纸包烤水果（覆盆子、香蕉、椰蓉）
贝尔伊莲娜煮梨
香草梨
爱情果
酥皮烤苹果
杏酱烤苹果
水果寿司
意式蛋黄酱焗红色水果
薄荷水果沙拉（草莓、猕猴桃、苹果）
橙味谷物干果沙拉
凉拌水果沙拉（甜瓜、桃、油桃）
桂皮松子仁香橙沙拉
橙味蛋奶酥

香槟水果冷汤（甜瓜、草莓、青柠）

第5章果馅奶油蛋糕

杏味奶油蛋糕

猕猴桃菠萝小奶油蛋糕

牛轧糖樱桃奶油蛋糕

香草奶油蛋糕覆盆子香草奶油蛋糕

小罐苹果奶油蛋糕

香梨杏仁奶油蛋糕

迷你苹果奶油蛋糕

鸡蛋甜松糕饼

巧克力奶油蛋糕

李子奶油蛋糕

香料橙味奶油蛋糕

椰奶覆盆子开心果奶油蛋糕

第6章小点心和家常甜食

薄皮苹果卷

朗姆巴巴蛋糕

杏仁蜜糖千层糕

覆盆子椰蓉糕饼

萨瓦饼干

脆皮巧克力布朗尼

草莓慕斯冻蛋糕

胡萝卜蛋糕

巧克力香蕉蛋糕

覆盆子蛋糕

马斯卡彭奶酪果酱蛋糕

开心果巧克力蛋糕

夏洛特巧克力椰蓉慕斯蛋糕

夏洛特草莓蛋糕

速成夏洛特蛋糕

巧克力树根蛋糕

巧克力奶酪蛋糕

覆盆子奶酪蛋糕

鲜桃马斯卡彭奶酪蛋糕

柠檬奶酪蛋糕

科西嘉奶酪蛋糕

国王杏仁馅饼

国王果料蛋糕

巴斯克樱桃酱蛋糕

圣尼古拉蛋糕

酸樱桃蛋糕

白奶酪山核桃蛋糕

白奶酪杏蛋糕

巧克力蛋糕

椰蓉柠檬蛋糕

巧克力香梨姜味蛋糕

香梨蛋糕

果酱蛋糕卷

酸奶蛋糕

大理石花纹蛋糕
香料面包
圣诞节巧克力奶冻
果料面包
迷你小蛋糕
奶油圆球蛋糕布丁配酸樱桃酱
干果布丁
果酱布丁
四分蛋糕
糖渍水果萨瓦兰蛋糕
巧克力黄油饼干蛋糕
提拉米苏
红色水果提拉米苏
桑葚提拉米苏
葡萄提拉米苏
第7章小点心和份甜食
桑葚杏仁塔
船形果酱小蛋糕
炸苹果、炸菠萝
迷你多纳圈、草莓、棉花糖串
油炸甜脆饼
八角青柠蛋糕
代姆蛋糕
花边小蛋糕
西班牙炸油条
苹果脆皮卷
小勺巧克力松糕
小碗蛋糕
越橘小碗蛋糕
可可酱小碗蛋糕
原味多纳圈
杏仁多纳圈
手指形巧克力泡芙
金砖小蛋糕
草莓糖金砖小蛋糕
黑森林蛋糕
姜味蛋糕
巧克力玛德琳小蛋糕
香草玛德琳小蛋糕
千层酥
香蕉千层酥
蜂蜜柠檬桂皮迷你软心蛋糕
咸黄油焦糖溏心蛋糕
牛轧糖樱桃软心蛋糕
牛奶巧克力溏心蛋糕
草莓牛奶巧克力溏心蛋糕
焦糖白巧克力溏心蛋糕
开心果巧克力溏心蛋糕
橙味杏仁软心蛋糕

芒果溏心蛋糕
椰肉巧克力溏心蛋糕
热巧克力溏心蛋糕
巧克力焦糖松糕
柠檬桂皮奶酪松糕
越橘核桃松糕
枫浆葡萄松糕
香蕉饼
布列塔尼酥饼配香草搅奶油和百里香煎杏
司康饼
巧克力蛋奶酥
方包棉花糖
煎牛奶鸡蛋面包片配芒果慕斯
草莓乳脂松糕
香料面包橙味溏心蛋糕
速成栗酱雪山
第8章水果塔、水果派和水果沙酥
焦糖苹果派
酥皮香蕉椰蓉馅饼
酥皮无花果奶酪馅饼
苹果葡萄干酥皮饺
脆皮梨馅饼
开心果杏沙酥
覆盆子杏仁沙酥
速成香蕉草莓沙酥
梨李子沙酥
苹果樱桃沙酥
速成香桃覆盆子酥盒
万圣节苹果南瓜派
杏开心果派
樱桃牛轧糖派
柠檬蛋黄酱派
巧克力香蕉派
速成姜味橙酱派
香脂醋焦糖草莓派
秋季水果饼干派
红色水果派
干果派
桃子芒果松子派
大黄覆盆子派
香蕉菠萝椰蓉酥卷
干果酥卷
大黄覆盆子酥卷
栗子塔
巧克力塔
烤蛋白柠檬塔
香梨巧克力塔
李子塔
诺曼底式苹果塔

奶油糖塔
迷迭香杏塔
马鞭草香桃塔
苹果塔
薄荷香桃塔
杏仁香草梨塔
草莓醋栗烤蛋白塔
水果塔
水果奶酪塔
山核桃塔

精彩短评

- 1、满满的爱啊
- 2、做起来还是很麻烦的，留着镇宅用
- 3、能做不多，因为食材、工具限制
- 4、诱人啊！

《法式甜点全书》

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