

<<一见倾心的50款极致西点>>

图书基本信息

书名：<<一见倾心的50款极致西点>>

13位ISBN编号：9787122045003

10位ISBN编号：7122045005

出版时间：2009-5

出版时间：化学工业出版社

作者：古建隆

页数：108

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：<http://www.tushu007.com>

<<一见倾心的50款极致西点>>

前言

以法式糕點為主流的五星級西点，是全世界糕點的典範，尤其經典的、傳統的、有代表性的糕點歷久不衰，高級的食材、典雅極致的手法都把糕餅表現得口感更豐富，令人著迷。

本書包括燒果子篇3道、手工餅乾篇3道、蛋糕慕斯篇28道三大類52道極致点心，呈現經典的糕點如法式栗子蛋糕、巧克力塔、德式黑森林、芒果栗子舒芙雷塔、榛果千層蛋糕、瑪奇朵、咖啡栗子蛋糕、楓糖朗姆葡萄蛋糕、焦糖蘋果乳酪蛋糕、法式牛軋糖、杏仁比斯奇、葡萄奶酥餅乾、椰子餅乾、巧克力布朗尼、蜂蜜蛋糕、布列塔尼、法式栗子酥、芙雷露球、濃情巧克力等50余道市面上不容易搜羅得齊全的配方食譜，一次傳授，裝飾極有美感且展現法國甜點的浪漫精神，不論是欣賞者、喜好品嚐、學習糕點的學生或師傅都值得擁有一本，得以進入法國糕點、甚至全歐洲糕點的精緻殿堂。

极致西点浪漫香氣飄揚，在本書裡，更囊括作者極具創意、不藏私而與讀者分享的巧克力堅果餅乾、巧克力爆米花、養生黑棗蛋糕、白雪水果蛋糕、綠光森林、紅果迷情、香橘燒果子等，搭配精心繪製的圖示，照樣製作，學藝盡得真傳，是視覺、嗅覺、味覺、口腹之慾的最高享樂。

現在，您也可以做得和大師的作品一樣精美爽口，佐以自從歐洲13-14世紀文藝復興時代意大利宮廷甜點師傅帶進法國的糕點盤飾、裝飾工夫，以及作者傾囊相授的巧克力工藝、美學。

無限的喜悅、滿足、幸福感受，已經從這裡開始傳達給您。

<<一见倾心的50款极致西点>>

内容概要

《一见倾心的50款极致西点》包含烧果子、手工饼干、蛋糕慕斯三个大类52道精美诱人的西点，提供了难得网罗齐全的详细配方和操作步骤。

书中不仅有对难度步骤的分解图片，更有编者亲手绘制的组合图示，使得读者可以体会来自顶级糕点师傅的真传。

贴心的小百科解读，使你在品尝和制作美味的同时，更可了解和体会其悠远的历史渊源。

原来，那优雅、精致的欧洲糕点殿堂并不遥远。

<<一见倾心的50款极致西点>>

作者简介

古建隆，1963年出生于桃园县大溪镇，曾至法国、瑞士、德国、日本，新加坡进修。

现任：

高雄汉来大饭店点心房 主厨

国立高雄餐旅学院 讲师

85 全国连锁店 总指导顾问

美国洛杉矶RJ Patisserie 顾问

经历：20年以上烘焙业经验

<<一见倾心的50款极致西点>>

书籍目录

巧壳刀装饰工艺烧果子篇 养生黑枣蛋糕 千层水果蛋糕 夏威夷坚果塔 蜂蜜蛋糕 布列塔尼 巧克力布朗尼 香橘烧果子 乳酪饼干 亚罗爵酥 芙雷露球 浓情巧克力 法式栗子酥 焦糖无花果烧果子手工饼干篇 牛轧糖 杏仁比斯奇 咖啡杏仁饼干 燕麦芝麻饼干 伯爵饼干 巧克力糖球 葡萄奶酥饼干 罗马盾牌 椰子饼干 坚果巧克力 坚果巧克力爆米花蛋糕慕斯篇 彩虹柳橙慕斯蛋糕 芒果巧克力慕斯蛋糕 香蕉巧克力慕斯蛋糕 焦糖香蕉布丁塔 法式栗子蛋糕 椰香百香果慕斯 杏桃甘栗慕斯 巧克力塔 芒果栗子舒芙蕾塔 德式黑森林蛋糕 巧克力水果百汇 红果迷情 榛果千层蛋糕 咖啡栗子蛋糕 百香果巧克力慕斯蛋糕 玛奇朵 草莓乳酪蛋糕 芒果乳酪蛋糕 白巧克力香覆盆子蛋糕 哈密瓜椰子慕斯 栗子塔 摩多格 枫糖朗姆葡萄蛋糕 白雪水果蛋糕 小红莓慕斯蛋糕 开心果杏桃蛋糕 绿光森林 焦糖苹果乳酪蛋糕

<<一见倾心的50款极致西点>>

章节摘录

千层水果蛋糕材料1.黄油1800g 糖粉900g 蛋黄1200g2.香草精60g 色拉油180ml3.蛋白2100g 细砂糖900g 盐15g4.低筋面粉1050g 玉米淀粉150g 泡打粉20g5.什锦水果蜜饯适量做法1.黄油(1)、糖粉(2)打发(3、4),分次加入蛋黄打发(5、6、7),然后加入香草精(8、9)、色拉油打发。
2.蛋白、盐、细砂糖打到八分发(10、11、12、13、14),加入过筛的低筋面粉、玉米淀粉、泡打粉等粉类(15),拌匀。
3.做法1、2混合拌匀成面糊。
4.在烤盘铺上铝箔纸,放上8寸慕斯框,倒入一层面糊在框模内,抹平(16)。
5.放进烤箱上火250、下火180 烤约10分钟,出炉。
6.撒上什锦蜜饯,再上一层面糊,如此共9层,续烤50分钟后出炉,切片成长8.5cm、宽2.6cm的蛋糕片即可。

<<一见倾心的50款极致西点>>

编辑推荐

带来弥漫于空气中的温暖麦香，不藏私而与你分享的独门配方，邀你共同徜徉于法式糕点的浪漫气息

<<一见倾心的50款极致西点>>

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:<http://www.tushu007.com>