

<<松饼派蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<松饼派蛋糕>>

13位ISBN编号：9787534945441

10位ISBN编号：7534945445

出版时间：2010-6

出版时间：河南科学技术出版社

作者：Winnie姐

页数：133

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>

<<松饼派蛋糕>>

内容概要

松饼模、派挞模、长方形饼模、圆形蛋糕模烘焙意想不到的蛋糕、面包、成点小吃.....鲜菌糙米
奶酪松饼、焦糖柠檬蛋挞、薰衣草蛋糕南瓜乳酪面包、木糠奶酪蛋糕、菠菜刁草三文鱼蛋饼惊喜、兴
奋、开心、喜悦！
添加创意，一份材料+两款饼模=无限惊喜。

<<松饼派蛋糕>>

作者简介

Winnie姐，自小对烹饪有浓厚的兴趣，经常烹制美食供亲友品尝；现在，Winnie姐将这份兴趣发扬，教授烹饪，让更多人享受烹调之乐，除教授烹饪之外，Winnie姐还出版多本食谱，是畅销书榜的常客。

<<松饼派蛋糕>>

书籍目录

基本烘烤饼模四大天王
成功烘焙的必备材料
令味蕾兴奋的原材料
松饼饼模
Muffin Mould：多变Versatility
巧克力花生酱扭纹蛋糕
蓝莓奶酪冻饼
辣肉肠太阳番茄松饼
蓝莓香蕉燕麦松饼
南瓜松饼
提子面包布丁
栗子杏仁海绵小蛋糕
精致迷你奶酪饼
伯爵茶法国小蛋糕
圣诞小蛋糕
焦糖菠萝反转蛋糕
巧克力香蕉核桃松饼
双柠小蛋糕
菠菜小茴香三文鱼蛋饼
鲜菌糙米奶酪松饼
杏仁奶油花卷
派挞模子
Pie & Tart Mould：惊喜Surprise
大蒜洋葱派
香橙吉士挞
苹果派
焦糖柠檬挞
干果果仁挞
燕麦杂莓酥饼
巧克力软心挞
南瓜奶酪派
杂果茸派
红莓皇冠包
番茄熏肉挞
长形饼模
Loaf Mould：创意Creativity
柠檬酸奶蛋糕
薰衣草蛋糕
果仁牛油蛋糕
香橙巧克力云石蛋糕
枫浆雪芳蛋糕
全麦面包
香料核桃蛋糕
香橙巧克力酸奶蛋糕
杏仁香草蛋糕

<<松饼派蛋糕>>

巧克力栗子蛋糕
巧克力朗姆酒提子蛋糕
脆皮咖啡杏仁蛋糕
圣诞干果蛋糕
圆形饼模
Round Mould : 独特Uniqueness
朗姆酒提子奶酪饼
苹果蛋糕
特浓巧克力松露蛋糕
木糠奶酪蛋糕
南瓜酸奶包
法式巧克力核桃蛋糕
金提核桃波浪蛋糕
榛仁咖啡蛋糕
黑巧克力布朗蛋糕
胡萝卜香蕉蛋糕

<<松饼派蛋糕>>

章节摘录

插图：1.面团与南瓜肉粒拌匀，将面团分成2大份，每份再分成5小份（每小份的份量渐进地由大至小）。

2.每小份面团略搓圆，盖上保鲜膜待约15分钟至发大。

3.将5小份面团略擀薄，最大份量的放在已垫纸的饼盆中间，其余的放于两旁，洒适量水，再静置40分钟，刷上蛋汁。

4.放入已预热的烤箱，以190 烘烤约15分钟即成。

1.Add diced pumpkin to the dough. 1.Knead again to distribute evenly. 1.Divide the dough into 2 equal portions. Then divide each portion into 5 smaller parts with sizes in ascending order. 2.Roll each smaller part into a ball. Cover them in cling wrap and let it rest for 15 minutes. The dough would expand further. 3.Roll each piece out with a rolling pin. Carefully arrange them in a cake mould lined with parchment paper (place a large portion in the centre)。

Sprinkle some water on top and leave it to prove again for 40 minutes. Brush egg wash on top. 4. Bake in a preheated oven at 190 ; for 15 minutes. Serve.

<<松饼派蛋糕>>

编辑推荐

<<松饼派蛋糕>>

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>