

<<巴黎食尚风>>

图书基本信息

书名：<<巴黎食尚风>>

13位ISBN编号：9787534964749

10位ISBN编号：7534964741

出版时间：2013-9

出版单位：河南科学技术出版社

作者：[日]小林香苗

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>

<<巴黎食尚风>>

内容概要

这几年巴黎吹起了马卡龙旋风！

造访巴黎的时候，经常在街上看到创新口味、时髦造型的各式马卡龙，华丽地装饰在甜点店的玻璃橱窗内。

马卡龙虽然也属于烘焙点心，却拥有各种缤纷的色彩，以及变化万千的风味组合，这是马卡龙之所以历久不衰的原因，也是它广受欢迎的秘密之一。

只要体验一次烘焙马卡龙的过程，就会忍不住想再做出更多中马卡龙，实在乐趣无穷。

本书的另一重点，就是要介绍现在人气也在上升中的法式修女泡芙。

只要学会泡芙面糊和卡仕达奶油的做法，就可以轻松完成修女泡芙。

而且卡仕达奶油还能再变化出不同的风味，让修女泡芙的成品更加美味。

除此之外，在制作马卡龙和修女泡芙时，不需要用到烤模，要准备的材料也很简单，只要有挤花袋和花嘴，就可以在家开始制作，这也是他们的其中一部分的魅力所在。

<<巴黎食尚风>>

作者简介

<<巴黎食尚风>>

书籍目录

Contents 目录

6 法式蛋白霜与意式蛋白霜—— 马卡龙的两种不同做法

Macarons

马卡龙

8 制作马卡龙的基本材料

9 为马卡龙添加各种口味与装饰

10 所需的其他材料与主要工具

13 基础马卡龙圆饼

13 法式蛋白霜配方

17 意式蛋白霜配方

20 奶油夹心馅和巧克力夹心馅

23 为马卡龙加入夹心馅的重点

23 用夹心馅将马卡龙黏合起来吧

24 制作马卡龙的重点和诀窍

26 专栏

26 时髦的甜点代表——巴黎马卡龙与日本马卡龙

Mes Nouveaux Macarons

创意马卡龙

28 春之马卡龙

29 杏仁巧克力马卡龙

29 樱花马卡龙

30 玫瑰马卡龙

31 蓝莓起司蛋糕马卡龙

32 夏之马卡龙

33 柑橘薄荷马卡龙

33 梅酒马卡龙

34 番茄罗勒马卡龙

35 香橙哈密瓜马卡龙

36 秋之马卡龙

37 焦糖苹果马卡龙

37 南瓜马卡龙

38 蒙布朗马卡龙

39 烤红薯马卡龙

40 冬之马卡龙

41 皇家奶茶马卡龙

41 黑七味马卡龙

42 柚香马卡龙

43 黑醋栗马卡龙

44 特殊造型马卡龙

45 泪光闪闪——泪滴马卡龙

46 心心相印——晶钻心形马卡龙

49 花朵马卡龙

51 马卡龙小熊

52 长饼马卡龙

<<巴黎食尚风>>

- 55 宝石马卡龙
- 56 大理石马卡龙
- 59 马卡龙蛋糕
- 60 马卡龙塔
- 62 专栏
- 62 马卡龙的美味调查——关于马卡龙的新口味研发
- 64 照片
- 64 巴黎街头的马卡龙与修女泡芙
- Religieuses de Paris
- 巴黎的法式修女泡芙
- 69 基础修女泡芙
- 69 香草修女泡芙
- 72 基础卡士达奶油
- 72 基础翻糖
- 73 卡士达奶油与翻糖的口味变化
- 76 特殊造型修女泡芙
- 77 玫瑰修女泡芙
- 77 咖啡修女泡芙
- 78 热带水果修女泡芙
- 79 覆盆子修女泡芙
- 81 巧克力修女泡芙
- 81 焦糖修女泡芙
- 82 抹茶修女泡芙
- 84 专栏
- 84 拥抱传统的法式甜点——在巴黎与各式各样的修女泡芙相遇
- 87 跋

制作甜点的注意事项

· 烤箱的品牌不同，火力大小会有差异，请根据平常使用的烤箱情况调整火力。

本书使用的烤箱为对流恒温烤箱。

· 请以“克”为单位,正确地称量材料。

· 请使用纯度为100%的杏仁粉和糖粉。

· 制作甜点的过程中，经常会接触温度较高的烤盘与锅具，拿取时请戴上棉质厚手套或隔热手套，并穿合适的衣服进行烘焙，以免烫伤。

特别是打开烤箱确认马卡龙面糊的烘烤程度及制作意式蛋白霜糖浆时，更要小心。

<<巴黎食尚风>>

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>