

<<暖暖西点烘焙>>

图书基本信息

书名：<<暖暖西点烘焙>>

13位ISBN编号：9787540551117

10位ISBN编号：7540551119

出版时间：2012-2

出版时间：新世纪出版社

作者：莎拉·刘易斯

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>

## <<暖暖西点烘焙>>

### 内容概要

根据西餐的分类和特色，超级人气食谱“食尚达人”系列分门别类介绍二人餐、西点烘焙、意大利菜、沙拉、汤、甜品等西餐快速简便的制作方法，每道菜式都为读者列出所需的食材、用量和制作的具体步骤，所涉及到的食材和烹调工具也能在市场上找得到，每道菜式都配有一张精美的成品图，读者可以以此作为参考和对照。

<<暖暖西点烘焙>>

作者简介

莎拉·刘易斯 (Sara Lewis)：烹饪类书籍作家，《实用育儿杂志》饮食专栏编辑。著有《30分钟做好儿童蛋糕》、《厨房里的儿童》及《为儿童烘焙食物》、《面包的书》、《低碳水化合物美食》、《慢煮锅》、《蛋糕和烘焙食品》及《提前做好的菜肴》等多部畅销书。

<<暖暖西点烘焙>>

书籍目录

基础课程

小蛋糕

开心果巧克力蛋黄酥

藏红花巧克力蛋白酥

复活节纸杯蛋糕

女性纸杯蛋糕

柠檬香橙蛋糕

柠檬金黄糖浆蛋糕

香橙葡萄烤饼

小圆烤饼

枫蜜核桃松饼

牛奶巧克力和榛子松饼

水果薄饼

香橙肉桂粉薄饼

复活节十字小圆面包

姜果小面包

炸油条

香橙油条

雪山姜饼

桂皮香橙松饼

维也纳果酱卷

百味蛋糕卷

蓝莓柠檬松饼

覆盆子白巧克力松饼

迷你卡布奇诺蛋糕

迷你维多利亚三明治蛋糕

林明顿蛋糕

覆盆子酱蛋糕

巧克力松饼

白巧克力酸莓松饼

香蕉葡萄薄饼

夏天蓝莓薄饼

香梨酸莓松饼

蓝莓酸莓松饼

草莓薰衣草脆饼

柠檬蓝莓脆饼

杏仁葵花籽松饼

桃子香橙松饼

香蕉太妃蛋白酥

咖啡太妃蛋白酥

榛子蓝莓蛋糕

杏仁覆盆子蛋糕

柠檬纸杯蛋糕

糖果纸杯蛋糕

全麦黑糖烤饼

## &lt;&lt;暖暖西点烘焙&gt;&gt;

枣榛子烤饼  
摩卡纸杯蛋糕  
双重巧克力纸杯蛋糕  
覆盆子椰蓉酥饼  
杏仁开心果酥饼  
曲奇  
柠檬姜饼  
巧克力姜饼  
复活节曲奇  
数字曲奇饼干  
巧克力杏仁脆饼  
白巧克力姜味杏仁脆饼  
姜味雪人饼干  
万圣节南瓜饼  
咖啡夹心甜饼  
巧克力夹心饼干  
枫糖饼干  
蜂蜜饼干  
杏仁脆饼  
橙花脆饼  
琳泽饼干  
香橙杏仁夹心饼干  
圣诞树装饰饼干  
香橙什锦香料心形饼干  
经典脆饼  
开心果脆饼  
樱桃软糖曲奇  
黑巧克力开心果曲奇  
三味巧克力卷饼  
传统卷饼  
三味巧克力曲奇  
巧克力香草榛子曲奇  
接骨木花浆松饼  
覆盆子奶油松饼  
巧克力辣椒曲奇  
姜味巧克力曲奇  
花生曲奇  
花生巧克力曲奇  
葡萄茴香饼干  
茴香香橙饼  
姜味燕麦脆饼  
香橙脆饼  
意式烤饼  
柠檬夏威夷果烤饼  
冰冻椰蓉曲奇  
香草金砂糖曲奇  
盘烤曲奇

<<暖暖西点烘焙>>

巧克力脆饼  
柠檬味手指饼  
草莓酱烤饼  
果酱烤饼  
能量棒  
芝麻香蕉烤饼  
黑莓玉米饼  
李子榛子玉米饼  
朗姆酒葡萄巧克力饼  
三味巧克力饼  
白巧克力杏仁小方饼  
白巧克力酸莓方饼  
热带姜味蛋糕  
胡萝卜葡萄蛋糕  
巧克力香梨香橙酥  
蜜梨方块酥  
苹果黑莓脆皮蛋糕  
苹果甜馅酥皮蛋糕  
糖霜香蕉棒  
酸莓香蕉棒  
芒果猕猴桃蛋糕  
杏仁酸莓倒置蛋糕  
西梅干葵花籽方酥  
枣苹果方酥  
巧克力焦糖蛋糕  
焦糖松仁蛋糕  
夹心蛋糕  
草莓蛋白核桃蛋糕  
巧克力栗子蛋白核桃蛋糕  
巧克力朗姆酒蛋糕  
香橙白酒蛋糕  
苹果柠汁蛋糕  
香梨蛋糕  
巧克力甜土豆蛋糕

.....

## &lt;&lt;暖暖西点烘焙&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：烘烤时，蛋糕整体的表面颜色应该均匀。

用指尖轻轻按压蛋糕时，蛋糕会弹回。

串肉扦插进稍大蛋糕的中心后取出时，如果串肉扦干净且干燥，则表示蛋糕已烘烤好。

你需要确保能选择大小合适的蛋糕模。

应该测量蛋糕模的底部，特别是使用烤盘时，因为这种通常会有稍微的斜坡边和顶部边缘上有个小口。

疑难排解 如果自制的蛋糕与你的期望并不相符，可以根据以下方法解决：蛋糕顶部严重裂开 烘烤蛋糕时，烤箱设定的温度过高或烤架的温度过高。

发酵粉的用量为满匙而不是平匙。

蛋糕模大小导致蛋糕没有足够的空间膨胀。

水果凹陷 太多水果导致蛋糕承受不了水果的重量。

如果太潮湿，如果使用糖渍接触。

它们会与砂糖黏在一起。

蛋糕凹陷 蛋糕成型之前就打开烤箱门。

蛋糕未烤透便从烤箱中取出。

发酵粉放太多，导致蛋糕膨胀很快但混合物成型前就已经坍塌。

蛋糕没有膨起 空气被挤出——或许搅打面粉时直接搅打入蛋糕混合物中而不是轻轻拌入。

烤箱温度太低或不小心中断电源。

忘记放发酵粉，比如泡打粉。

误用中筋面粉而不是自发面粉。

蛋糕模太大。

蛋糕太干 没有足够的奶脂。

蛋糕烘烤过度。

蛋糕烘烤后没有包裹好和存放在蛋糕模或塑料容器中。

蛋糕存放 蛋糕或甜点一般最好存放在密封盒内，并放置在阴凉处。

但是含有奶油或奶酪馅料或奶霜的，需存放在水箱中。

虽然蛋糕不添加糖渍水果和新鲜水果或不经过冰冻的耐候最好，但是大多数蛋糕还是可以冷冻好。

松脆的蛋糕需冷冻至结实，再用保鲜膜或锡纸包裹好，并放进塑料器皿内。

比较结实的蛋糕可以先包裹好再冷冻。

体积大蛋糕在冷冻前可以切成长条，并用不粘烤纸隔开，食用时根据需要，将其中的一两条解冻。

<<暖暖西点烘焙>>

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>