第一图书网, tushu007.com

<<慕斯蛋糕基础课－烘焙食品制作教程>>

图书基本信息

书名：<<慕斯蛋糕基础课－烘焙食品制作教程>>

13位ISBN编号：9787501976041

10位ISBN编号：750197604X

出版时间：2010-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王森

页数：104

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

第一图书网, tushu007.com

前言

提到慕斯蛋糕，会让人想到美食之都巴黎。
慕斯蛋糕在当今欧美国家蛋糕类产品中占据着很大的比例，是饼店、咖啡店和甜品店里的主打产品。
在我国，慕斯蛋糕也有相当长的历史，但以前主要是在星级酒店里出现，其产品定位、市场空间和影响力都有很大的局限性。
近几年，随着我国烘焙业的发展，慕斯蛋糕消费市场日趋成熟。
一些注重品牌效应的饼店在产品品种、特色和开发上都在引进和采用最新的技术、工具、原料，使自己的产品不断创新，保持高人一筹的竞争优势，从而培育了慕斯的消费市场。
事实证明，在中国，各大城市的知名饼店在运用慕斯蛋糕产品提升品牌和经济效益时，都获得了成功。
慕斯蛋糕具有口味纯正、自然清新、不油腻、口感细腻的特点，因此适合各种年龄层次的人：慕斯外形装饰具有层次清晰、色彩协调、主题明确、精致美观的特点，所以消费主体是注重品位、讲究个性的时尚一族。

第一图书网, tushu007.com

<<慕斯蛋糕基础课—烘焙食品制作教程>>

内容概要

单一的慕斯口味，是否已经让人感到厌烦？
什么样的食材能够组合在一起，装饰出与众不同的造型？
按照配方精准的称量已经可以100%成功，想要挑战更高的层次该如何做起？
翻开《慕斯蛋糕基础课》吧，里面会有答案！
慕斯蛋糕是一种不需要烘烤，容易制作的甜点。
如果对自己有一点点更高的要求，就会发现，原来蛋糕坯、水果装饰、马卡龙、果冻、巧克力件摆放、各种口味的搭配，也同样重要。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

王森，从事西餐西点行业二十余年，国内艺术西点专业创办人，著名的西点装饰专家，国家级评委，至今已培养出上万名具有国家资质的烘焙人才。
闲暇之余，走遍世界各地，搜寻世界一流的烘焙技术，带回国内与烘焙中人分享。
出版烘焙图书几十余种，专业光盘百余张。

第一图书网, tushu007.com

<<慕斯蛋糕基础课—烘焙食品制作教程>>

书籍目录

基础篇　慕斯新手入门必读　慕斯装饰的常用构图方式　原料介绍　器具介绍 实战篇　巧克力水果慕斯　草莓慕斯　杏仁塔慕斯　草莓巧克力慕斯　草莓果冻慕斯　芒果慕斯　榛果巧克力冰淇淋慕斯　柠檬巧克力冰淇淋慕斯　水蜜桃巧克力冰淇淋慕斯　巧克力慕斯　黑森林慕斯　红茶冰淇淋慕斯　咖啡慕斯　水蜜桃芒果冰淇淋慕斯　白乳酪慕斯　乳酪慕斯　蓝莓慕斯　凤梨椰子慕斯　草莓奶油慕斯　咖啡杏仁慕斯　巧克力杏仁慕斯　榛果巧克力慕斯　覆盆子慕斯　焦糖慕斯　柳橙慕斯　香蕉慕斯　巧克力奶油慕斯　无花果巧克力慕斯　哈密瓜巧克力慕斯　榛果果冻慕斯　菠萝奶油奶酪慕斯　巧克力覆盆子慕斯　布朗尼栗子慕斯　芒果水蜜桃慕斯　乳酪咖啡水晶蛋糕　柠檬奶油馅慕斯　栗子焦糖慕斯　纯巧克力慕斯　双层巧克力慕斯　蛋白霜巧克力慕斯　焦糖苹果慕斯　椰汁牛奶慕斯　菠萝慕斯

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：基础篇　慕斯新手入门必读慕斯蛋糕的概念与起源慕斯的英文是Mousse，是一种奶冻式的甜点，可以直接食用或是作蛋糕夹层，通常是加入奶油和凝固剂形成浓稠冻状的效果。
慕斯蛋糕最早出现在美食之都法国巴黎，最初大师们在奶油中加入起稳定作用和改善结构、口感、风味的各种辅料，使其外形、色泽、结构、口味变化丰富，更加自然纯正，冷冻后食用美味无穷，成为蛋糕中的极品。
慕斯的出现符合人们追求时尚、崇尚自然健康的生活理念，满足了人们对蛋糕不断提出的新要求。
慕斯蛋糕也给大师们一个更大的创造空间，通过慕斯蛋糕的创作展示出他们内心的生活悟性和艺术灵感。
慕斯这两个字实际上是法语的译音，书面解释是胶体泡沫状的意思。
慕斯原本与布丁一样属于甜点的一种，其质地较布丁及巴伐琳（Bavarian）更柔软，产品入口即化，慕斯与巴伐琳、巴伐露（Bavarois）最大的不同点是配方中的蛋白、蛋黄、鲜奶油都需单独与糖打发，随后再混入一起拌匀，所以质地比较松软。
慕斯所使用的胶冻原料是动物胶（吉利丁），需置于低温处存放。
慕斯的口感具体来说类似于我们经常吃的冰淇淋与果冻、布丁相结合而来的感觉，细腻、润滑、质地柔软、入口即化，这也是慕斯应具备的口感。
慕斯的基本制作流程及保存方法慕斯是以牛奶、吉利丁、糖、蛋黄为基本原料，以打发蛋白或打发鲜奶油为主要填充材料制成的胶冻类甜品。
其制作流程大致为：将牛奶与吉利丁隔水加热至胶体融化，蛋黄与糖混合拌匀，加入牛奶中，加热至80～90℃停火，冷却至3Q℃左右时加入打发好的鲜奶油混合拌匀。
调好的浆料填入装有蛋糕坯的模具中冷冻，冻硬脱模后在表面进行各种不同的装饰即可。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

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