

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

图书基本信息

书名：<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

13位ISBN编号：9787506479783

10位ISBN编号：7506479788

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：隈部美千代

页数：108

译者：刘晓静

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>

## <<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

### 内容概要

制作泡芙及奶油卷看似困难，其实它所使用的材料非常简单，制作过程更是有规律可循，最后只要搭配各种香甜的酱料，如蛋奶酱、香草酱、冰激凌、水果果酱等，再加上泡芙膨胀而成的优雅外观，最后撒上一层糖粉，这就是一道完美的成品了！

如果把它卷起来切成小块的奶油卷，更能深深地打动人心，漂亮的奶油卷就是小朋友或上班族的最佳早餐。

在本书中，我使用最简单的材料，如蛋、奶油、砂糖、面粉及其他材料，经过简单的搭配和非常详细的步骤图解说明以及奶油的小贴士，教会你制作各种美味的泡芙及奶油卷。

希望每一位喜爱泡芙及奶油卷的人，都能和家人、朋友一起分享它的魅力，体验视觉与味觉的双重享受。

泡芙及奶油卷是最基础且非常容易上手的小西点，只要学会基础的制作技巧，再通过自己的发挥搭配不同的材料，就能轻松变化出各式美味泡芙及奶油卷。

本书的宗旨就是教你如何用最天然的方法取代人工添加剂，这样做即使成本高一点，也要作为首选方法，因为家人的健康永远是最重要的。

## <<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

### 作者简介

隈部美千代，主持开办了以“礼物糕点”为主题的糕点制作培训班Sweet Ribbon。除了制作糕点外，还潜心指导工具加工、糕点包装等工作。除了以初学者为对象开办的入门课程外，从理论上学习糕点制作的研究班也非常受人欢迎。本书在介绍食谱、点心制作之外，还着重强调了造型的重要性。

## <<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

### 书籍目录

#### Part 01 泡芙制作入门及

基本泡芙种类

基本工具

基本材料

泡芙制作入门

关于泡芙

失败！

为什么？

夹心泡芙类

松软泡芙

芝麻泡芙

巧克力泡芙

#### Part 02 泡芙与奶油卷的完美组合——花式甜点

欧培拉泡芙

草莓泡芙

香橙泡芙

树莓泡芙

樱桃开心果泡芙

苹果派泡芙

柠檬泡芙

香槟菠萝泡芙

蜜汁香蕉片泡芙

花生泡芙

抹茶泡芙

红糖泡芙

蒙布朗泡芙

南瓜泡芙

甜土豆泡芙

花式泡芙酥球

玫瑰泡芙

提拉米苏泡芙

果仁泡芙

鲜乳酪泡芙

糖衣泡芙球

杏仁奶油卷泡芙

#### Part 03 梦寐以求的法式泡芙甜点

圣安娜

迷你圣安娜

双球包奶油蛋糕

巴黎车轮饼

三色奶油卷—— 开心

果、巧克力、咖啡

法式泡芙塔

#### Part 04 使用泡芙材料制作的另类甜点

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

法式泡芙卷  
泡芙薄脆饼  
蝴蝶酥  
冰激凌泡芙  
松露巧克力球  
适合宴会招待的泡芙甜点  
宴会用泡芙点心  
乳酪泡芙球  
泡芙比萨饼  
奶汁烤菜泡芙  
芝麻奶酪泡芙

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

### 编辑推荐

《一定要学会的美味泡芙和奶油卷》它是糕点中的精灵，烘焙中人气直升的甜点王。百变的馅料、充满创意的做法，制作和品味的过程乐趣无限日本热销美食好书原版引进！卷起袖子，学会制作人气直线上升的美味泡芙和奶油卷。这个过程充满欢乐，无论是做的人、吃的人都笑逐颜开！和全家人一起享受独一无二、健康好吃的美味泡芙和奶油卷！日本超畅销的烘焙圣经。

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

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>