

## <<我的第一本烘焙书>>

### 图书基本信息

书名：<<我的第一本烘焙书>>

13位ISBN编号：9787512704725

10位ISBN编号：7512704720

出版时间：2013-1

出版时间：中国妇女出版社

作者：小美

页数：186

字数：100000

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>

## <<我的第一本烘焙书>>

### 内容概要

本书按难易程度划分,从简单的饼干、纸杯蛋糕到稍具难度的面包、装饰蛋糕,详细地介绍了烘焙点心的原料配比和详细做法,对于容易被忽略的事项也给予了贴心提示。

另外还特别单独介绍了几款基础蛋糕体和面团的制作方法,它们是烘焙的重要组成部分。

从头开始一步一步地学,一步一步地做,你一定也能做出美味可口的西点。

## <<我的第一本烘焙书>>

### 作者简介

小美，“80后”的丫头，新浪博客精英博主，与爱犬贝勒及老公居于北京。爱烘焙，享受烘焙带来的每一份快乐；爱分享，通过博客记录下烘焙的点滴心得。并不追求百分百完美的作品，只求看到家人品尝时的幸福表情。

## <<我的第一本烘焙书>>

### 书籍目录

#### 一 开始做烘焙：原料、工具及基础制作

烘焙工具

烘焙模具

烘焙原料

法式蛋白霜

意式蛋白霜

香草全蛋海绵蛋糕胚体

焦糖奶油

甜面团

#### 二 最容易烤制的美味饼干

草莓蛋白饼

蛋果子

开心果蔓越莓可可酥

可可蕾丝瓦片

可可雪球

抹茶叶形饼

奶油曲奇

可可坚果酥

巧克力雪茄蛋卷

香橙乳酪夹心饼干

杏仁瓦片

杏仁亚麻籽酥饼

栗子泥

#### 三 纸杯简易小蛋糕

布朗尼蛋糕

草莓酸奶油小蛋糕

胡萝卜小蛋糕

黄金乳酪费南雪

焦糖红提蛋糕

焦糖奶油贝壳蛋糕

咖啡松子小蛋糕

蓝莓小蛋糕

芒果酸奶油小蛋糕

清新柠檬小蛋糕

巧克力乳酪麦芬

南瓜肉桂小蛋糕

芝麻海苔玛德琳

樱桃小蛋糕

#### 四 千变万化的风味蛋糕

白巧克力草莓夏洛特

抹茶草莓蛋糕

焦糖菠萝蛋糕

酒浸水果磅蛋糕

栗子蛋糕

芒果班兰手指蛋糕卷

<<我的第一本烘焙书>>

巧克力熔岩蛋糕  
水果萨瓦琳  
香蕉核桃磅蛋糕  
香蕉戚风  
紫薯戚风  
手指海绵蛋糕胚体  
五 甜美慕斯和巴伐露  
百香果慕斯蛋糕  
红醋栗巴伐露蛋糕  
蜜桃慕斯蛋糕  
香橙乳酪慕斯蛋糕  
爪印蛋糕  
杏仁海绵蛋糕胚体  
六 香浓乳酪蛋糕和提拉米苏  
草莓马斯卡彭蛋糕卷  
蓝莓大理石乳酪小蛋糕  
原味乳酪蛋糕  
酸奶乳酪蛋糕  
提拉米苏  
可可海绵蛋糕胚体  
七 进阶选手爱做酌塔  
蛋白香橙塔  
玫瑰马斯卡彭乳酪塔  
奶油蔬菜塔  
苹果薄片馅饼  
巧克力咖啡塔  
水果派  
水果塔  
香蕉布丁塔  
甜酥塔皮  
自制香草糖  
八 烘焙界酌美貌传奇  
焦糖布丁  
卡通烧果子  
克拉芙蒂  
蔓越莓司康  
闪电泡芙  
香橙舒芙蕾  
香草马卡龙  
九 技法升级做酥点  
黄金乳酪南瓜酥  
菊花酥  
莲蓉蛋黄酥  
玫瑰蛋黄酥  
水果酥  
酥皮蜜豆蛋挞  
十 面包吃面团最重要

<<我的第一本烘焙书>>

布里欧修

豆沙面包

黑樱籽贝果

椰蓉面包卷

佛卡夏三明治

十一 朝着大神前进之经典蛋糕

草莓蛋糕

栗子木柴蛋糕

红丝绒蛋糕

歌剧院蛋糕

## <<我的第一本烘焙书>>

### 章节摘录

版权页：插图：1.糖粉和杏仁粉混合用料理机稍搅打，过筛2次备用。

2.蛋白分次加入香草糖打至干性发泡，提起打蛋器有个垂直的小尖钩。

3.加入一半的提前过筛好的糖粉和杏仁粉，稍翻拌。

4.再加入剩余的糖粉和杏仁粉混合翻拌均匀，如果面糊稍黏稠可再加入少许蛋白液拌匀。

5.裱花袋装1厘米的平口花嘴，装入面糊。

烤盘上放硅胶垫，挤上直径2.5厘米的面糊，扩散后大约在3.5厘米左右，可挤10枚左右，放杏仁片装饰。

放在通风良好的地方风干表皮，待表皮不黏手而且摸起来有层硬壳的感觉即可烘烤。

6.烤箱预热200℃ 烤3~4分钟等马卡龙出现裙边后，立刻降温至140℃ 再烤8~10分钟。

中途开2~3次烤箱门。

7.全蛋液打至颜色稍白，体积变大且浓稠状。

8.细砂糖和水混合倒入锅中，煮至120℃ 左右。

9.慢慢倒入全蛋液中，边倒边不停搅拌，打至温和。

10.分几次加入膏状黄油。

11.充分搅拌均匀，加入香草精混合均匀。

12.放入裱花袋中挤在一片马卡龙内侧，粘上另一片马卡龙。

## <<我的第一本烘焙书>>

### 编辑推荐

《我的第一本烘焙书》编辑推荐：一上手就成功的饼干，美型又美味的小蛋糕，香醇甜美的塔和派，最IN最火爆的马卡龙，经典的歌剧院蛋糕……人气点心全网罗，开启你的味蕾诱惑。

烘焙没有捷径，烘焙也并不高深。

没有一位西点前辈生下来就是大师，他们也都是从最简单的面团开始学起。

在“网购”盛行的时代，每一种原料或是工具都可以轻松找到。

别再羡慕别人能够做出精巧美味的西点了，别再给自己缺乏动力和轻易放弃寻找理由！

亲自动手试一试，为爱人或亲朋送上爱心满满的小点心，他们品尝后的幸福表情会是你继续在烘焙旅程上前行的最大“鸡血”！

新浪博客380万点击量精英博主首部烘焙力作。

零起点，零失败，亲爱的小美烘焙心得全揭秘。

78款人气点心，完成从菜鸟到大神的转身。



## <<我的第一本烘焙书>>

### 名人推荐

每每在小美博客看到她亲手做的烘焙甜品，都会被那幸福的味道感染。

小美的作品就像她的名字一样，可以带给人温暖。

亲爱的小美同学，你要继续努力带给史多人甜蜜和温暖哦！

——美食、旅行专栏作者，美食节目主持人，美食名博潘潘猫 因烘焙和小美成为朋友，感动于她对烘焙的执着和热情。

现在她把自己的烘焙作品集成册展现在大家面前，真心替她高兴。

愿读者朋友们不仅能从中学习到烘焙的知识，更能体会剑烘焙带给您的生活乐趣。

——美食摄影师、美食图书作者、新浪博客风云博主妍色 小美的烘焙作品很更貌，花样也多，史有美好的味道和生活的乐趣。

定是有颗对生活充满热情的内心才能做出这么有爱的甜点。

跟着她，你会发现，生活总有意想不到的精彩。

——美食摄影师、新浪博客资深博主万万 因为烘焙，我和小美在新浪博客里相识，互相看着对方进步，也一起进步。

小美，一个对烘焙极其认真的妞儿，她写的烘焙书，也如她的博客一样认真、细致！

——新浪博客风云博主、美食专栏作者凌余余

<<我的第一本烘焙书>>

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>