

<<自制不一样的花式甜点>>

图书基本信息

书名：<<自制不一样的花式甜点>>

13位ISBN编号：9787534949272

10位ISBN编号：7534949270

出版时间：2011-6

出版时间：河南科学技术出版社

作者：（日）Sachi

页数：112

译者：赵怡凡

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>

<<自制不一样的花式甜点>>

内容概要

女孩喜爱的甜点都是既美味又精致漂亮的！
本书是一本可以让甜点大变身的魔法书！
不但介绍了几十款甜点的制作方法，同时介绍了包装这些甜点的好主意！
书中的重点步骤都用实例图片的形式进行了介绍，操作起来更加方便！

用心发觉如何制作出松软的甜点，精心装饰，做出世界上独一无二的甜点，在甜点的制作过程中，是可以收获到许多快乐的。

调和材料的时候，被香味诱惑着窥视烤箱的时候，和喜欢的人一起吃点心的时候-----每个瞬间都充满了幸福。
制作点心的过程，是女孩子幻想的时间，是让每个人都笑逐颜开的魔法。
装饰让点心变身，快乐，可爱，又美味！
与世界上绝无仅有的甜点邂逅。

<<自制不一样的花式甜点>>

作者简介

Sachi, 1997年留学法国, 在巴黎蓝带西餐西点学校学习糕点制作, 师从巴黎布里斯托酒店的著名甜点师。

并在巴黎Stohrer甜点店以及巴黎郊外的Chocolatier店等地方进修。

2000年, 在法国美食大赛中荣获蛋糕组第五名。

2002年回国后, 担任过甜点师, 从事过甜点讲座, 现为自由职业者, 为杂志、广告等提供甜点的制作方法、装饰要点, 并活跃于食品公司的商品开发领域。

[Http://sachi-et-creme.com/](http://sachi-et-creme.com/)

<<自制不一样的花式甜点>>

书籍目录

甜点制作的基础

基本工具

基础材料

基本技巧

第1章 礼物甜点

木勺巧克力

松露球

脆巧克力

巧克力松饼

巧克力蛋糕

杏仁饼

生日蛋糕

茶会上的蛋糕卷

迷你婚礼蛋糕

专栏 令人心跳不已的礼物

第2章 牛奶甜点

小羊酥皮饼

可可星曲奇

奶油杯布丁

抹茶杯布丁

云朵棉花糖

水滴蛋白酥

美味甜甜圈

磅蛋糕

蜂蜜薄烤饼

修女泡芙

巧克力泡芙

奶冻布丁

蓝莓果冻

专栏 甜点的家庭制作

第3章 节日甜点

3月3日的焦糖奶油松饼

云纹芝士蛋糕

曲奇项链

七夕节的冰淇淋水果冻

万圣节前夜的南瓜鬼脸甜点

圣诞节红醋栗树桩蛋糕卷

圣诞花环布丁

雪山圆蛋糕

专栏 节日甜点的故事

第4章 装饰与包装的小技巧

甜点装饰秘诀

传递好心情的甜点包装

<<自制不一样的花式甜点>>

编辑推荐

1. 在普通烘焙蛋糕的基础上再增加3个步骤，就能让你的可爱甜点大变身！
 2. 囊括了美味甜点的制作方法和包装的全部技巧！
- ！

<<自制不一样的花式甜点>>

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>