

<<巧克力糕点>>

图书基本信息

书名：<<巧克力糕点>>

13位ISBN编号：9787807281894

10位ISBN编号：7807281898

出版时间：2005-12

出版时间：广东经济出版社

作者：林品莹

页数：103

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>

<<巧克力糕点>>

内容概要

《饼干塔派》是“时尚点心DIY”丛书的一个分册，带你领略当今西式塔派制作的流行趋势，书中的作品精巧新颖，令你大开眼界，除了教你一些简单美味的塔派制作方法之外，还介绍了不少新奇可爱的饼干、比萨和汉堡包的制作方法，希望在烘焙技艺方面有长足发展的你绝对不能错过。全书以精美清晰的图片和生动简明的操作步骤，让你活学活用，无师自通，在家中也能轻松自如地DIY。

书中包含了大师们多年来在饼干塔派制作领域积累的实践经验和许多简单有效的小技巧，让你在学习过程中少走一些弯路。

《饼干塔派》中的饼干塔派容易制作，而且不乏创意之作，不仅适合初学的人士，让你一开始就站在一个较高的起点；而且还适合已入行的人士，带给你一些有创意的新点子，是你走向西点技师成功之路的金钥匙。

<<巧克力糕点>>

作者简介

林品莹(Tina) 作为资深西点技师和国家级西点烘焙师，作者在烘焙行业积累了丰富的教学培训经验，历任美国惠儿通(WILTON)蛋糕装饰学校老师及台湾多所烘焙装饰学校指导老师，现任广州黎国雄蛋糕烘焙中心高级顾问。

<<巧克力糕点>>

书籍目录

称心如意材料篇得心应手工具篇DIY前奏塔派篇卡士达酱派皮佳法软糖塔白桃馅饼杏仁鲜奶派南瓜软饼苹果酸奶油蛋饼乡村风味苹果馅饼香橙布丁杏仁塔无花果卡士达酱馅饼苹果派黑醋栗塔杏仁草莓塔香槟蜜桃塔双果奶油塔柠檬派姜味凤梨杏桃塔茶渍梨子派亚洲风味千层派太阳的礼物鲜奶油塔洋梨栗子塔樱桃田雪梨杏仁派法式布丁派栗子塔柠檬凝乳塔甜品篇芙皮水果蛋糕卷铜锣烧甜味奶油番薯格状芙皮蛋糕卷草莓蒸糕椰丝雪白球奶油泡芙巧克力司康白巧克力芝士饼水果蛋糕比萨面包篇薄饼比萨番茄玉米青豆比萨意大利芙卡夏面包蔬菜法式脆饼培根比萨花生面包圣诞史多伦面包无花果虎皮面包火腿芝士面包肉桂面包饼干篇姜饼屋奴轧汀巧克力丹尼酥草莓杏仁酥片黑白饼干芝麻奶酥姜饼冷冻饼花生可可饼肉桂指形饼干黑珍珠小甜饼蜂蜜焦糖杏仁饼杏仁薄片巴拿巧克力甜饼加丽特饼芝士条雪茄饼杏仁达克热比斯基绿茶松烤饼月形饼布列塔尼地方饼干

<<巧克力糕点>>

章节摘录

百桃馅饼 馅饼面团：无盐奶油90克，糖粉60克，盐15克，全蛋30克，低筋面粉150克，杏仁粉15克。

内馅：白桃4个，蛋黄2个，细糖100克，酸奶油200克，白酒200克，低筋面粉60克，杏仁片适量。

制作过程 1.馅饼面团制作方法：将奶油拌匀后加入糖粉拌匀。

2.加入全蛋液。

3.将低筋面粉、杏仁粉、盐过筛后加入蛋糊中，拌成团用保鲜膜包好，冷藏1个小时，放入8寸活底塔模以180℃烤20分钟，烤至金黄色备用。

4.内馅制作：将蛋黄和细糖放进盆里，用打蛋机打至砂糖粒消失。

5.依序将酸奶油和白酒加入，加以混合。

6.加入过筛后的低筋面粉。

7.将白桃切片，摆放在烘烤过的饼皮当中。

8.将内馅酱的4/5淋上，以180℃烤10~15分钟后取出，淋上刚刚剩下的内馅酱，撒上杏仁片再烤20~25分钟，用竹签插进中心部分确认是否烤熟。

<<巧克力糕点>>

编辑推荐

广州黎国雄蛋糕烘焙中心创意指导，荟萃欧美最新西式饼干塔派技术与配方，中美烘焙技师同台献艺，各领风骚。

介绍各种塔派、饼干、比萨的制作方法，材料、配方、操作步骤一应俱全，图例丰富、美轮美奂。西点技师案头必备，活学活用便能举一反三；家庭制作首选读本，实用易学更可自得其乐！

一款款精巧细致的饼干塔派，可以从自己的纤纤巧手中变幻出来，你在享受制作乐趣的同时，还能感受到生活的甜蜜与精彩！

<<巧克力糕点>>

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>