

<<日本蛋糕名店的私藏秘方>>

图书基本信息

书名：<<日本蛋糕名店的私藏秘方>>

13位ISBN编号：9789577103901

10位ISBN编号：9577103901

出版时间：2003-07-10

出版时间：笛藤出版

作者：永瀬正人

译者：榮淑椿

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>

## <<日本蛋糕名店的私藏秘方>>

### 内容概要

在日本，你一定會發現美味蛋糕店的蹤跡隨處可尋，那是他們對品質的堅持與要求所激發出的競爭力。大道旁、巷弄間，只要你的嗅覺夠靈敏，循著漂浮於空氣中的奶油香探尋，十之八九都可以滿足你挑剔的味覺。這些美味蛋糕店，同時兼顧視覺、味覺享受之外，口味的豐富性也是吸引人潮的主要原因。

本書特別網羅日本各地23家蛋糕名店，約30餘種蛋糕甜點的獨家私藏秘方，詳解各步驟，提供讀者最道地的做法與訣竅。不出門，一樣可以享受道地、美味、質優的下午茶喔！

### 目錄:

- 蛋糕之基本
- 製作蛋糕的道具
- 製作蛋糕的材料
- 蛋糕零失敗的基本技術
- 粉的處理方法
- 打發方法
- 材料的攪拌方法
- 麵糰的口法
- 模具的使用方法
- 基本的麵糊
- 海綿蛋糕麵糊
- 塔皮
- 甜塔皮
- 鹹塔皮
- 派皮（千層派皮）
- 泡芙麵糊
- 巴巴露亞&慕斯
- 覆盆子巴巴露亞/奶油慕斯
- 巧克力慕斯
- 基本奶油醬
- 卡士達奶油醬
- 義大利蛋白霜/卡士達奶油蛋白霜/奶油蛋白霜/巧克力奶油蛋白霜
- 基本醬汁
- 奶油醬
- 焦糖醬/巧克力醬/水果醬
- 裝飾
- 塗抹打發鮮奶油
- 巧克力淋飾/奶油擠花/利用湯匙作盤飾/醬汁盤飾
- 各式各樣的裝飾材料
- 美味蛋糕大集合
- 海綿蛋糕篇
- 草莓園
- 水果海綿蛋糕
- 瑞士捲

<<日本蛋糕名店的私藏秘方>>

塔皮篇  
綜合水果塔  
水果塔  
百香果奶油球  
派皮篇  
焦糖蘋果派  
亞洲風千層派  
泡芙篇  
奶油泡芙  
天鵝/手指奶油泡芙/泡芙球  
法式皇冠泡芙  
慕斯&巴巴露亞篇...

<<日本蛋糕名店的私藏秘方>>

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>