

<<新手学烘焙>>

图书基本信息

书名：<<新手学烘焙>>

13位ISBN编号：9787122146212

10位ISBN编号：7122146219

出版时间：2012-9

出版时间：化学工业出版社

作者：靓丽社 编

页数：103

字数：200000

译者：张艳辉

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>

<<新手学烘焙>>

内容概要

你是否还梦想着亲手从烤箱中拿出甜点的那一刻？

想做甜点就动起来吧，享受美好的烘焙时光！

本书为读者介绍了52款最容易上手，最美味的甜点。

草莓蛋糕、提拉米苏、泡芙、苹果派、果酱挞、巧克力布朗尼。

- 。
- 。
- 。
- 。
- 。

均收入其中。

不需要复杂奢侈的烘焙用具，只需要一个搅拌盆、搅拌刷、模具、擀面杖和一个烤箱这些简单的工具就OK了。

超详细的步骤图、最实用的操作要领，让你避开“鸡蛋、奶油发泡过度”的问题，手把手交给你派的折叠方法。

即使你是零经验、零技巧的新手，也能烘焙出零失败的美味甜点。

<<新手学烘焙>>

书籍目录

必备知识
制作点心的要点
制作点心的基本工具
点心制作的词汇集
海绵蛋糕
草莓蛋糕
花朵装饰蛋糕
蛋糕卷
咖啡蛋糕卷
戚风蛋糕
戚风蛋糕
红茶戚风蛋糕
巧克力戚风蛋糕
黄油蛋糕
磅蛋糕
香蕉磅蛋糕
松饼
纸杯蛋糕
玛德琳蛋糕
费南雪蛋糕
芝士蛋糕
柠檬芝士蛋糕
纽约芝士蛋糕
花样奶油芝士蛋糕
提拉米苏
蛋奶酥
蛋奶酥
泡芙
泡芙
指形小饼
讯
苹果派
南瓜派
草莓千层派
树叶酥饼
条形酥
柠檬奶油派
果酱挞
果酱挞
香芋挞
奶油芝士蛋挞
蛋挞
巧克力
生巧克力
巧克力球

<<新手学烘焙>>

熟练掌握巧克力调温！

模具巧克力
巧克力橘条
巧克力布朗尼
巧克力蛋糕
岩浆蛋糕
饼干
模具饼干
裱花糖霜饼干
冰箱饼干
雪球酥
小酥饼
杏仁饼
小甜饼
冷点心
布丁
巴伐露斯
草莓巴伐露斯
黑芝麻布丁
柚子果冻
冰凉柚子果冻
咖啡果冻
香橙慕斯

<<新手学烘焙>>

章节摘录

版权页：插图：什么是巧克力调温？

溶解巧克力至二次凝固前进行的温度调节。

通过调温，使巧克力中含有的可可奶油的结晶趋于稳定。

还可增添巧克力的丝滑质感和美味程度，是制作巧克力的重要手法。

如果没有巧克力调温会怎样？

会导致巧克力凝结度差、松散，或者即使凝结也会在表面产生白霜。

口感也会较差，比较苦涩。

虽然巧克力调温比较麻烦，但是为了制作出更加美味的巧克力，这个过程，必备可少。

调温的诀窍 严禁水分！

注意水蒸气及水滴 巧克力中混入水分，则会导致调温失败或巧克力表面形成白霜。

隔水溶化时的水蒸气和冷却时的水分要绝对严防，道具和盆内的水分也要充分擦拭干净。

隔水融化温度不宜过高 巧克力遇到高温，脂肪成分就会分离。

所以，隔水溶化时温度不能超过60 。

而且，如果隔水溶化温度超过60 ，巧克力成分也会产生变化，导致无法凝固。

缓和升温 and 降温的节奏 调温时，注意缓和升温 and 降温的节奏。

避免立即接触高温水或迅速降温的冰箱。

降温凝固时，如果温度急剧降低，则成形的巧克力会产生裂纹。

调温时室内环境非常重要 如果室内温度极寒或极热，则无法进行调温。

应将室温调节至18~22 。

并且，湿度低于55%的环境最适合。

稍有寒意的环境再好不过。

多准备巧克力原料 如果巧克力量太少，会导致温度变化提前，难以完成调温。

至少需要300g，最好500g左右。

尽可能准备多的巧克力是调温成功的关键。

注意操作环境及保管环境 避免在通风口或空调出风口处操作。

并且，巧克力的保管场所也尽量避免阳光及其他光线直射场所或湿气较高的场所。

<<新手学烘焙>>

编辑推荐

《新手学烘焙:52道超简单零失败的幸福甜点全图解》编辑推荐：幸福的味道是什么？是草莓蛋糕的绵密，是奶酪的香甜，是杏仁饼的酥脆，是提拉米苏的回味无穷。幸福甜点是爱人之间情感的桥梁，是家庭聚会不可缺席的一份子！超简单零失败的幸福甜点是甜蜜的爱情、是感人的亲情、是执著的友情、是你亲手制作出的幸福。

<<新手学烘焙>>

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>