

<<蛋糕教室>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕教室>>

13位ISBN编号：9787506473385

10位ISBN编号：7506473380

出版时间：2011-5

出版时间：中国纺织出版社

作者：许正忠，林倍加

页数：144

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>

<<蛋糕教室>>

前言

22年前，电机工程师闯入烘焙这个奇幻的世界中，首先接触的就是面包这一领域，又因烘焙分为西点、蛋糕、饼干、面包、传统糕点等多种，其中又以面包为最具挑战性的产品，因为制作面包所用到的酵母是“活的”！

温度的高低、湿度的变化、时间的长短……都决定了成品的质量！

制作面包有许多种方式，程序各有不同，在本书中所介绍的“冷藏液种”、“冷藏老面种”都是利用低温、长时间发酵，让酵母以最自然、最舒适的方式“快乐成长”，有“健康”的酵母，一定会有好吃的面包！

柯师傅是位帅气、有冲劲、且有着扎实技术的年轻老板，在他的努力下，终于将这本书呈现在大家面前，相信这本书除了是一本可以帮你在家DIY的工具书外，也是开店必备的参考书！

许正忠记得在日本念书时，我很喜欢吃他们的甜点，吃到的所有种类，不管是面包或蛋糕，原材料的质量、做出来的成品外观、或是吃起来的口感，都会让我由衷地赞叹！

回国后，一直对那时吃到的幸福美味难以忘怀，也总在想怎么把这样的幸福感传递出去。

偶然的时机，盘下了现在的店面，也在因缘巧合中，通过林倍佳师傅认识了——许正忠老师，在烘焙的专业领域中，是非常资深的老师，在跟他的交流中，给了我跟他一起出书的想法，在许老师专业的建议下，从深受大家喜爱的面包做为出书的企划，也考虑到原材料的购买、操作的简易度、材料配方的比例……也让自己又有了再次自我成长跟学习的机会。

也期待自己由烘焙所感到的快乐与幸福感，能藉由本书的出版，完整地传递给喜爱烘焙的你！柯文正

<<蛋糕教室>>

内容概要

蛋糕教室开课了！

本书以经典蛋糕为主轴，将内容细分为让大家更容易区分的乳沫类（如海绵、天使蛋糕）、戚风类、面糊类（如奶油蛋糕）、芝士类、组合类等，囊括了传统蛋糕、日式蛋糕、欧美蛋糕和师傅们的创新蛋糕，除了顶级的配方外，做法也更力求简单、更易操做，以符合现代西点的趋势。省时、美观、又好吃！

<<蛋糕教室>>

作者简介

许正忠

因为太爱面包了！

22年前他从一个电机工程师，一头栽进烘焙这个对他来说全新的行业，凭借着努力又不服输的性格，以及对烘焙的热爱，22年走来，从最基础学起，到后来在各大学校授课，以及获得多到不胜枚举的头衔及学生。

在技术上，他是功底深厚的师傅；在学术，他是学有专精的老师，现在的他仍任职于福华大饭店。他说：“责任感使然，出书，是希望结合更多优秀的后进，将烘焙这个奇幻世界的美好传达出去！”

林倍加

个性朴实、内敛的他，是一位具16年西式烘焙专业经验的师傅，他把他的热情全投注在烘焙的世界里，在制作西点的过程中，每一个细节、每一个步骤、都是既严格又谨慎，从不断的学习成长、不断的自我提升自己的技术，也创新出更美味的西点。

现在的他除了辛勤于烘焙屋的工作外，也积极在餐饮相关学校单位授课，将他的努力也分享给更多的人！

<<蛋糕教室>>

书籍目录

Cake

蛋糕的基本制作方法

香草戚风蛋糕

塔、派皮面团（糖油拌合法）

香草海绵蛋糕

饼干派皮

奶油霜

巧克力淋酱

Chocolate

巧克力饰片的基本制作方法

蜂巢巧克力

扫帚巧克力

五爪巧克力

彗星巧克力

双色针叶巧克力

火焰巧克力

巧克力网制作方法

螺旋巧克力

双色巧克力扇形（巧克力棒）

巧克力咕咕霍夫

面糊类

巧克力香蕉蛋糕

巧克力榛果

咖啡雪茄

和风抹茶

美式香蕉核桃蛋糕

英式什锦甜莓蛋糕

坚果蛋糕

莓果巧克力麦芬

雪藏

焦糖苹果

玛德蕾

巧克力玛德蕾

欧式布朗尼

杏仁布朗尼

绿茶小品

古典巧克力

柠檬奶油小蛋糕

枫巢蛋糕

白兰地水果蛋糕

芝士类

德式芝士派

巧克力芝士

帕米森芝士派

帕玛森芝士球

<<蛋糕教室>>

法式奶酪
大理石奶酪
法式烧烤奶酪
芝士蛋糕
原味奶酪蛋糕
蓝莓芝士蛋糕
贝克奶酪
黑胡椒芝士
蔓越莓奶酪蛋糕
帕玛森芝士蛋糕
蓝莓奶酪派
组合类
巧克力慕斯
星钻
水晶蛋糕
欧式杏塔
浓郁巧克力蛋糕
蓝莓杏仁派
芋泥蒙布朗
日式纹卷
焦糖香蕉巧克力
布丁蛋糕
瑞士巧克力慕斯
蜜桃核果
杏仁香蕉
蜂蜜核桃蛋糕塔
港式三色蛋糕
乳沫类
巧克力布朗尼
杏仁亚曼达
咖啡核桃蛋糕
红糖菠萝蛋糕
欧香蛋糕
养身桂圆蛋糕
奶油小西点
圣诞树蛋糕
皇家巧克力
摩卡坚果蛋糕
蜂蜜千层
红豆天使
柠檬蛋糕
雪芬
黄金橘子
蜂蜜蛋糕
奶油水果蛋糕
木轮卷
巧克力糖果烧

<<蛋糕教室>>

蓝莓天使
巧克力千层
朝雾
莎堡
莱明顿
巧克力金字塔

<<蛋糕教室>>

编辑推荐

《蛋糕教室》编辑推荐：《烘焙大师系列》由《面包教室》、《蛋糕教室》、《饼干教室》和《巧克力教室》组成，是台湾四块玉文化事业有限公司集合台湾著名烘焙大师，将他们多年的私藏配方与经验总结一次完整呈现。

本系列严选人气精品，囊括从最基础到最经典的各式西点，无论您是烘焙爱好者，还是专业人士，均不容错过。

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>