

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

图书基本信息

书名：<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

13位ISBN编号：9787506479783

10位ISBN编号：7506479788

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：隈部美千代

页数：108

译者：刘晓静

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>

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

内容概要

制作泡芙及奶油卷看似困难，其实它所使用的材料非常简单，制作过程更是有规律可循，最后只要搭配各种香甜的酱料，如蛋奶酱、香草酱、冰激凌、水果果酱等，再加上泡芙膨胀而成的优雅外观，最后撒上一层糖粉，这就是一道完美的成品了！

如果把它卷起来切成小块的奶油卷，更能深深地打动人心，漂亮的奶油卷就是小朋友或上班族的最佳早餐。

在本书中，我使用最简单的材料，如蛋、奶油、砂糖、面粉及其他材料，经过简单的搭配和非常详细的步骤图解说明以及奶油的小贴士，教会你制作各种美味的泡芙及奶油卷。

希望每一位喜爱泡芙及奶油卷的人，都能和家人、朋友一起分享它的魅力，体验视觉与味觉的双重享受。

泡芙及奶油卷是最基础且非常容易上手的小西点，只要学会基础的制作技巧，再通过自己的发挥搭配不同的材料，就能轻松变化出各式美味泡芙及奶油卷。

本书的宗旨就是教你如何用最天然的方法取代人工添加剂，这样做即使成本高一点，也要作为首选方法，因为家人的健康永远是最重要的。

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

作者简介

隈部美千代，主持开办了以“礼物糕点”为主题的糕点制作培训班Sweet Ribbon。

除了制作糕点外，还潜心指导工具加工、糕点包装等工作。

除了以初学者为对象开办的入门课程外，从理论上学习糕点制作的研究班也非常受人欢迎。

本书在介绍食谱、点心制作之外，还着重强调了造型的重要性。

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

书籍目录

Part 01 泡芙制作入门及

基本泡芙种类

基本工具

基本材料

泡芙制作入门

关于泡芙

失败！

为什么？

夹心泡芙类

松软泡芙

芝麻泡芙

巧克力泡芙

Part 02 泡芙与奶油卷的完美组合——花式甜点

欧培拉泡芙

草莓泡芙

香橙泡芙

树莓泡芙

樱桃开心果泡芙

苹果派泡芙

柠檬泡芙

香槟菠萝泡芙

蜜汁香蕉片泡芙

花生泡芙

抹茶泡芙

红糖泡芙

蒙布朗泡芙

南瓜泡芙

甜土豆泡芙

花式泡芙酥球

玫瑰泡芙

提拉米苏泡芙

果仁泡芙

鲜乳酪泡芙

糖衣泡芙球

杏仁奶油卷泡芙

Part 03 梦寐以求的法式泡芙甜点

圣安娜

迷你圣安娜

双球包奶油蛋糕

巴黎车轮饼

三色奶油卷—— 开心

果、巧克力、咖啡

法式泡芙塔

Part 04 使用泡芙材料制作的另类甜点

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

法式泡芙卷
泡芙薄脆饼
蝴蝶酥
冰激凌泡芙
松露巧克力球
适合宴会招待的泡芙甜点
宴会用泡芙点心
乳酪泡芙球
泡芙比萨饼
奶汁烤菜泡芙
芝麻奶酪泡芙

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

章节摘录

版权页：插图：

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

编辑推荐

《一定要学会的美味泡芙和奶油卷》它是糕点中的精灵，烘焙中人气直升的甜点王。百变的馅料、充满创意的做法，制作和品味的过程乐趣无限日本热销美食好书原版引进！卷起袖子，学会制作人气直线上升的美味泡芙和奶油卷。这个过程充满欢乐，无论是做的人、吃的人都笑逐颜开！和全家人一起享受独一无二、健康好吃的美味泡芙和奶油卷！日本超畅销的烘焙圣经。

<<一定要学会的美味泡芙和奶油卷>>

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>