

<<蛋糕花样创意1000例>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕花样创意1000例>>

13位ISBN编号：9787506490252

10位ISBN编号：7506490250

出版时间：2013-1

出版时间：中国纺织出版社

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>

<<蛋糕花样创意1000例>>

前言

<<蛋糕花样创意1000例>>

内容概要

《蛋糕花样创意1000例》带您走进蛋糕装饰的缤纷世界！

《蛋糕花样创意1000例》收集了1000款来自世界各地的、富有创意的蛋糕、饼干、茶点等的图片，按照使用的不同场合分为节日蛋糕、婚庆蛋糕等几个大类，是一本面向高端、西点专业人士、蛋糕店、西饼屋及婚礼蛋糕、个性蛋糕定制等领域的很有价值的参考书。

<<蛋糕花样创意1000例>>

作者简介

作者：（美国）桑德拉·萨拉莫尼 （美国）吉娜·M.布朗 译者：李梦琳 房楠

<<蛋糕花样创意1000例>>

书籍目录

宴会蛋糕7 儿童蛋糕85 节日蛋糕135 休闲蛋糕175 婚庆蛋糕253 制作方法296 索引300 撰稿人名录308 致谢312 关于作者312

<<蛋糕花样创意1000例>>

章节摘录

版权页：插图： 简易的甘纳许（巧克力酱）糖霜 甘纳许（巧克力酱）糖霜经常被用作巧克力松露和巧克力馅，这种糖霜并不仅仅是巧克力爱好者的一个美好的梦境，它更承载着蛋糕制作者的喜悦。甘纳许巧克力为翻糖蛋糕提供了一层坚固的夹层。

另外，在甘纳许中加入少许君度酒，为你的巧克力酱增添一些橘子的清香，也会别有一番风味。

（制作3杯量）半糖巧克力块18盎司（510克）鲜奶油1.5杯（355毫升）白酒或香料（选其一）1勺

（15毫升）做法：1.将巧克力块置于耐热的容器中。

2.奶油加热至冒泡，倒在巧克力块上。

3.将做法2的巧克力静置约10分钟。

4.巧克力与奶油（可根据个人口味掺入香料）搅拌直至完全混合，呈现出深色的光滑均匀的状态。

5.将做法4冷却，可以手动搅拌至浓稠，也可以静置并待其自然冷却，可达到相同的效果。

成品可在干燥通风处密封保存1周左右。

使用时，可对其进行加热直至固体融化。

精致的皇家糖霜 这种光滑洁白又干燥的糖霜可以在进行蛋糕装饰时，保持其原有的形态。

它也经常被用作蛋糕装饰之间的黏合剂。

这种糖霜对于潮热的氛围以及油脂的存在十分敏感，因此在制作过程中必须保持环境的干冷，与糖霜接触的容器必须经过严格的清洗，确保没有沾上黄油等物质。

（制作约2杯量）蛋清（室温）2个细砂糖4杯（910克）柠檬1/2个（榨汁）做法：1.将蛋清中速搅拌至完全松散的状态，大约需要1分钟。

2.向蛋清中分次加入砂糖，每次1克（225克），打发。

在混合物仍保持湿润的状态下，加入柠檬汁，搅匀。

成品可在干燥通风处密封保存1周左右。

使用时，为了使成品恢复光润的状态，用蛋糕刮刀搅拌即可。

小贴士 如果糖霜过于黏稠，可以适当增加鸡蛋清的比例；反之，如果糖霜过于稀疏，继续加入砂糖即可。

另外，孕妇、婴幼儿或有免疫系统缺陷者，不适合食用生鸡蛋制作的糖霜。

当用糖霜涂抹蛋糕的边缘时，不妨分次加入一些水，直至糖霜呈现黏稠的状态即可。

<<蛋糕花样创意1000例>>

编辑推荐

《蛋糕装饰创意1000例》，带您走进蛋糕装饰的缤纷世界！

《蛋糕装饰创意1000例》收集了1000款来自世界各地的、富有创意的蛋糕、饼干、茶点等的图片，按照使用的不同场合分为节日蛋糕、婚庆蛋糕等几个大类，是一本面向高端、西点专业人士、蛋糕店、西饼屋及婚礼蛋糕、个性蛋糕定制等领域的很有价值的参考书。

<<蛋糕花样创意1000例>>

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>