

<<君之的10分钟蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<君之的10分钟蛋糕>>

13位ISBN编号：9787530447734

10位ISBN编号：7530447734

出版时间：2010-7

出版时间：北京科学技术出版社

作者：君之

页数：136

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>

## <<君之的10分钟蛋糕>>

### 内容概要

本书介绍了数十款上手容易的蛋糕品种，不需要高技巧，也不必担心因小小失误导致满盘皆输。即使0技巧、0经验，也能做出0失败完美蛋糕。

超详细步骤图，最实用tips，让你抛开“鸡蛋打发过度”“蛋白消泡”“蛋糕开裂回缩”等恼人问题，开始一场最简单，却最完美、最成功的蛋糕体验。

## <<君之的10分钟蛋糕>>

### 作者简介

君之，金牛座，26岁，专业的家庭烘焙践行者。

因热爱烘焙，走上手工烘焙之旅，开有博客“君之的手工烘焙坊”，迅速跃居同类博客榜首，受到烘焙发烧友们热情追捧。

著有美食畅销书《跟着君之学烘焙》。

## <<君之的10分钟蛋糕>>

### 书籍目录

#### 卷首语

##### Part 1 做蛋糕前的准备

做蛋糕要准备哪些工具？

做蛋糕要准备哪些原料？

##### Part 2 麦芬蛋糕

最易上手的麦芬蛋糕

传统法麦芬

传统法麦芬蛋糕的制作

香草牛奶麦芬

全麦麦芬

草莓麦芬

巧克力麦芬

黑加仑麦芬

咖啡核桃蛋糕

柠檬椰香小蛋糕

乳化法麦芬蛋糕的制作

鲜奶油麦芬

苹果肉桂麦芬

香蕉巧克力碎片麦芬

朗姆杂果麦芬

柠檬酸奶麦芬

烘焙小贴士：黄油的打发

黄油蛋糕

感受纯正黄油蛋糕的馥郁滚香

原味磅蛋糕

伯爵蛋糕

松软南瓜小蛋糕

椰香朗姆葡萄蛋糕

栗子蛋糕

柠檬杯子蛋糕

红茶牛油戟

进阶篇：

巧克力布丁蛋糕

卡布基诺蛋糕

柠檬奶油蛋糕

蒙布朗乳酪蛋糕

双色棋格奶油蛋糕

烘焙小贴士：面糊倒进裱花袋的方法

玛德琳蛋糕

那传说中的玛德琳

原味玛德琳

巧克力玛德琳

抹茶玛德琳

## <<君之的10分钟蛋糕>>

进阶篇：

巧克力夹心方块蛋糕

极简版黑森林蛋糕

屋顶蛋糕

多重滋味蛋糕

巧克力乳酪方形蛋糕

烘焙小贴士：模具的防粘处理

.....

Part 5 布朗尼蛋糕

Part 6 芝士蛋糕

Part 7 特色蛋糕

Part 8 蛋糕搭配饮品

Part 9 基础资料汇集

结语

<<君之的10分钟蛋糕>>

章节摘录

插图：

## <<君之的10分钟蛋糕>>

### 编辑推荐

《君之的10分钟蛋糕》：新浪第一烘焙博主君之继《跟着君之学烘焙》后重磅新作，掀起蛋糕制作革命，让你0技巧、0经验，也能做出0失败完美蛋糕。  
君之独家创意配方，远离恼人制作难题，做蛋糕从未如此容易！

<<君之的10分钟蛋糕>>

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>