

<<巧克力经典创意食谱>>

图书基本信息

书名：<<巧克力经典创意食谱>>

13位ISBN编号：9787563719310

10位ISBN编号：7563719318

出版时间：2010-4

出版时间：旅游教育出版社

作者：（英）杨 著，（英）少纳门 摄，闫硕 等译

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>

<<巧克力经典创意食谱>>

内容概要

保罗·杨以其精美的巧克力制作和富有创意的口味组合而闻名，已荣登伦敦《金融时报》世界顶级八大巧克力制作人之列。

这是他首次与大家分享巧克力制作的秘诀、在知道了品尝巧克力的细致微妙之处后，就一同去学习大师级的经典松露巧克力的制作方法吧。

很快你就会像一个真正的巧克力爱好者一样去融化、混合并品尝巧克力了，也就开启了你的巧克力之旅。

本书分为几个章节，像“水果和坚果”、“糖分和香料”及“纯天然甜品”，包含了松露巧克力之外的更多制作方法。

你会发现保罗有名的热巧克力、蛋糕、曲奇、甜点甚至是开胃菜食谱都是茶余饭后谈论的话题。

“魔法炼金术”这一章是更多做法的大胆尝试，比如委内瑞拉巧克力辣味鸡、甜巧克力香蒜酱以及蜜汁培根、斯蒂尔顿奶酪和巧克力组合的三明治——这些都是保罗尤其信赖的醒酒佳品！

保罗对巧克力有着极大的热情，这本巧克力食谱美味又易学，值得所有巧克力爱好者参考。

<<巧克力经典创意食谱>>

作者简介

保罗生于伦敦的约克夏，最初是在马克·皮埃尔·怀特下属餐厅标准小酒屋担任见习的糕点总厨，后来辞职在伦敦牛津街(Soho)知名的科瓦迪斯(Quo Vadis)餐厅担任糕点总厨制作巧克力。保罗在伦敦现有两家同名的巧克力店，他的巧克力已多次获奖，其中几次荣获伦敦巧克力协会金奖

<<巧克力经典创意食谱>>

书籍目录

简介拿到巧克力的第一件事就是品尝它 购买最合适的巧克力 如何品尝巧克力 识别不同的巧克力 如何制作松露巧克力 制作甘纳许 如何制作传统甘纳许 制作手卷松露巧克力球 调温巧克力 使用巧克力空心壳 制作巧克力块以及形状 储存巧克力 进一步的探索 味道的融合 不同种类的甘纳许纯天然甜品 保罗的阿兹特克式热巧克力 巧克力糖浆 巧克力饱满的可可粒曲奇 海盐焦糖水果蛋糕配爪哇牛奶 巧克力 香甜三明治甘纳许 黑巧克力雪葩 热甘纳许配可蘸酱的小吃 四层巧克力松糕 保罗的巧克力布丁 放有三种巧克力的圣诞布丁 芝士的最佳搭档——巧克力水饼干水果和坚果 带有葡萄干和熟杏仁的巧克力块 蜜汁芝麻酱甘纳许配烤芝麻子 咸味山核桃仁夹心甘纳许 手卷野生草莓和粉红胡椒松露巧克力 烤波特西梅配香橙黑巧克力汤 百香果和椰子松露巧克力 樱桃巧克力冷饮 红肉樱桃和椰子布朗尼 枫叶夏威夷果仁甘纳许 柑橘类水果冻巧克力 无花果和枣三角蛋糕配孜然芹巧克力糖浆 白巧克力山羊奶酪蛋糕配树莓蜜饯 新鲜树莓甘纳许配黑树莓利口酒 黑加仑甘草松露巧克力 迷迭香煮梨配斯蒂尔顿奶酪甘纳许和核桃 巧克力杏仁意式饺子配血橙松子 海盐巧克力配山核桃蛋糕糖分和香料 可可粒马达加斯加香草果昔 茶味松露巧克力 黑砂糖松露巧克力 姜汁巧克力和豆蔻茶点面包 委内瑞拉巧克力薄饼配巧克力枫糖浆 安乔辣椒粉配酸橙松露巧克力 阿兹特克五香松露巧克力 姜心甘纳许 黑砂糖巧克力蛋糕配可可粒、玛雅五香糖浆 椒盐甘纳许 姜干和茴香子松露巧克力 烤孜然芹和芫荽巧克力块 芥末青苹果甘纳许 圣诞布丁松露巧克力 金叶乳香没药巧克力块 雪松木和桂皮松露巧克力香草和花卉 甜百里香甘蔗妙芙配白巧克力 罗勒和柠檬百里香甘纳许 薄荷甘纳许 香芹、柠檬和海盐甘纳许 可可豆泡薄荷茶 泰国罗勒和高良姜甘纳许 柠檬百里香焦糖 辣椒和糖衣柠檬草甘纳许 热巧克力和罗勒翻糖 迷迭香和梨松露巧克力 藏红花和希腊百里香蜂蜜甘纳许酒 极致巧克力马提尼 皮姆鸡尾酒松露巧克力 苦艾酒和胡椒薄荷松露巧克力 苹果伴汁酒松露巧克力 传统浓啤酒松露巧克力 巧克力黑莓鸡尾酒 格兰杰波特酒桶窖藏陈酿威士忌焦糖 亨德里克杜松子酒、黄瓜和玫瑰甘纳许 可可豆泡制的伏特加 香料温酒热巧克力 波特酒和斯蒂尔顿奶酪松露巧克力魔法炼金术 保罗食谱：委内瑞拉巧克力辣味鸡肉汤、鱼汤和蔬菜汤开胃酱 蜜汁培根、斯蒂尔顿奶酪和巧克力组合的三明治 开胃三明治甘纳许 耶路撒冷洋蓟奶油浓汤配巧克力羊乳干酪薄脆 野生榛蘑甘纳许 甜巧克力香蒜酱 圣托里尼番茄甘纳许 咸味黑橄榄巧克力块 黑巧克力辣团子配马斯卡布尼乳酪和羊乳干酪 黑巧克力野生蘑菇千层糕 硬皮可可、比目鱼配菠菜炒蘑菇 羊奶干酪加柠檬甘纳许 香甜烤青蒜甘纳许 酸酵母甘纳许 焦糖红葱迷迭香甘纳许 用于沙拉、鱼肉和冰激凌的巧克力调味汁参考资料致谢作者简介译后记

<<巧克力经典创意食谱>>

章节摘录

插图：然而，有时可能这不大实际。

你也许愿意去购买另外一些市面上更容易买到的种类，比如绿黑牌有机巧克力或者梅尼耶。

我诚心地劝你不要使用便宜的牛奶巧克力。

因为如果这么做了，本书中介绍的做法就都不灵验了。

在书中所讲的一些食谱中，我指定的是含有70%可可粉的黑巧克力，那么就可以用你喜欢的品牌了。

在所有巧克力的制作中，我会使用一种很特殊的叫做巧克力糖衣层的巧克力底料。

因为在这种底料中含有很高比例的可可粉黄油。

做好后的巧克力富有丝般润泽的质感，这一特点就归功于这种可可粉黄油。

巧克力糖衣层是专门为专业厨师设计的，有各种各样的外形，大到5公斤的长块，小到一粒粒的小颗粒。

不过，对于家庭食用的话，普通大小的外形就非常好了。

我的建议就是一定要买你经济能力允许范围内最好的，而且对巧克力的配料也要选择合适的。

比方说，如果要做美味可口的柠檬百里香甘纳许，那你就买一款含有63%~66%可可粉的黑巧克力，因为含量在85%或者以上的巧克力，就会掩盖香味了。

<<巧克力经典创意食谱>>

后记

当着手写这篇文章时，我的脑海中依旧浮现的是各种各样的巧克力制作食谱和一张张足以让人垂涎欲滴的精美图片。

当旅游教育出版社的赖春梅老师推荐给我这本书的时候，我就被书中的每一款精心设计制作的巧克力深深吸引了。

总觉得能与出版社合作翻译出版优秀的图书，是我人生的一大收获，是对我研究生阶段学习的一种肯定与总结；同时，也是我近期做的最有意义、最有成就感的事情之一。

巧克力是世界上最受欢迎的食品之一，也是最能满足我们对甜品渴求的一种食品。

它因独特浓郁的香味可以做出最为可口的各种甜点，堪称甜品中的极品。

本书带你开启一段关于巧克力基本知识与经典创意食谱的奇妙旅程。

本书精选了最经典的80种巧克力食谱及其变化料理，绝对会让你忍不住赞叹巧克力的迷人风情，是巧克力爱好者会立刻爱上的美食宝典。

与巧克力相关的经典配方都可以在书中找到，另外，简单而又详细的步骤说明配上精美的成品图片，足以虏获所有人的心。

只要多加尝试，就可以将图片上可口诱人的巧克力展现在眼前。

正如作者最后一章中所写的似乎产生了魔法，让你摇身一变成为巧克力制作高手。

即使你还不是一个巧克力迷，或者不打算下厨，但翻开本书也是一场视觉的盛宴，丰富的彩色图片让你完全沉浸在甜美的幻想中，神游于巧克力的乐园中，享受一种无与伦比的幸福感。

此外，书的内容由浅入深，第一部分先介绍了巧克力的相关知识，包括巧克力的购买、识别、传统做法、调温及储存方法等。

第二部分进一步展开具体的实践与探索，用六章与读者分享了制作巧克力时的秘诀与技巧。

这些内容既能增加你的巧克力知识与品位，又可以让你晋身为巧克力专家。

那么还犹豫什么呢，快来动手制作美味的巧克力甜点吧，为你的亲友爱人送上最甜、最真的祝福吧！

<<巧克力经典创意食谱>>

媒体关注与评论

这本书旨在带你踏上巧克力的探索之旅，从中你可队真正学会品尝各式巧克力并深深爱上它们。

——保罗·杨
——保罗·杨被评为：伦敦最佳巧克力布朗尼制作人
——英国著名杂志Time Our伦敦最有创意的巧克力制作人
——英国《太阳报》以发挥想象力创作而闻名
——英国《泰晤士报》

<<巧克力经典创意食谱>>

编辑推荐

《巧克力经典创意食谱》由旅游教育出版社出版。

<<巧克力经典创意食谱>>

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>