

<<西点公主烘焙日记>>

图书基本信息

书名：<<西点公主烘焙日记>>

13位ISBN编号：9787806469989

10位ISBN编号：7806469982

出版时间：2007-1

出版时间：上海文化出版社

作者：异海

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>

<<西点公主烘焙日记>>

内容概要

《西点公主烘焙日记》为“享受厨房丛书”中的一册，详细介绍了各式各样西点的制作步骤，图文结合，美妙绝伦。

同时还附失败经验与你分享，并详析成功关键，让你能尽快领悟西点烘焙的各种窍门。

精美的诱人的西点，配上西点背后的心情故事，绝对是你不得不看的一本好书。

<<西点公主烘焙日记>>

作者简介

闲暇时穿梭于各美食论坛，和朋友们交流分享经验。
假期喜欢背上心爱的单反相机，行走于大好河山，看遍风景。
平日里残酷忙碌之后，有爸爸妈妈和胖猫丫丫在家门后等候。

<<西点公主烘焙日记>>

书籍目录

常用材料常用工具我的西点初体验黑加仑软曲奇第一次做曲奇菠萝反转蛋糕第一次做蛋糕法式苹果派
第一次做派咖啡白兰地蛋糕 第一次做戚风蛋糕肉松卷 第一次做面包奇异果蛋糕 第一次做慕斯蛋糕什
锦比萨 第一次做比萨蛋糕乳酪蛋糕柠檬白巧克力重乳酪 朴素而安宁的相守日式轻乳酪 和克莉丝汀赌
气重奶油蛋糕可可奶油大理石蛋糕 坚持就是胜利酸奶油小茶点 别扭的小孩玉米松糕 又哭又笑的老玉
玉米毛茸茸的椰蓉黄油蛋糕 日光机场和小王子葡萄干巧克力酱松糕 朴实心情海绵蛋糕拼花海绵慕斯蛋
糕 金色夏日焦糖苹果蛋糕 站在巨人的肩膀上中秋节的黑森林 微笑的月亮戚风蛋糕小花戚风 传说中
能带去幸福的蛋糕抹茶戚风 素人渔夫双色果酱戚风 狗狗嘻嘻月月的生日蛋糕 城堡里没有公主“老干
部食堂”首次聚会蛋糕 感谢相遇绿玫瑰心形戚风 大雨天的赶鸭子上架抹茶大理石纹戚风 You have got
mail小猫草莓蛋糕 亲亲我的宝贝圣诞节前的草莓戚风 期待新生圣诞树根蛋糕 耶稣诞生日孃孃的生日
蛋糕 试验新方子小弟的草莓生日蛋糕 永远的宝爷爷的生日蛋糕 儿童节出生的爷爷虫子的生日蛋糕
以友谊的名义爸爸的生日蛋糕 我不是你眼中的乖孩子巧克力松露蛋糕 韩服盛宴面包超软手工面包(美
式甜面包) 巴黎感觉奶黄面包 爸爸妈妈回来了培根乳酪面包 质数、宽和小白核桃红糖肉桂卷 车行椰
蓉辫子面包 要努力地生活全麦面包 全麦面包的故事金枪鱼面包 丫丫法国长棍 迷恋麦香三叶草面包
歪歪斜斜的幸福芝麻卷 丑孩子自己爱馅饼和挞柠檬蛋白派 ZS姐姐香酥南瓜派 天堂里会有永恒三层梅
脯挞 薰衣草的故乡千层核桃馅饼 爱琴海的香气千层杂莓派 徒步新疆乱做的蘑菇派 空闲的翅膀小西
点丹麦曲奇 蓝罐是这样炼成的巧克力麦片饼干 一个人的精彩意大利小饼干 住在意大利史特雷莎的玛
格丽特小姐抹茶棋格饼干 搭积木的游戏蓝莓软曲奇 美丽人生法式香蕉煎饼 吃烤肉吃出来的事情巧克
力Biscotti 意大利曲奇椰汁西米露(冻) 我们还是失散了芒果布丁 七月和安生意式面包布丁 勇气铜锣烧
珍贵的美好后记

<<西点公主烘焙日记>>

章节摘录

书摘 馅饼和挞 馅饼(Pie)和挞(Tart)都是有着丰富馅料的甜点，适合派对和下午茶。

馅饼通常都有双层面皮，而挞则没有饼皮盖面。

馅饼属美式或英式，挞则属于法式。

我是懒人，把它们都叫派，它们的款式取决于不同国家的传统。

派的款式选择要考虑不同的场合以及季节。

由于我们国家没有这方面的传统，所以，对于烘焙爱好者来说，家庭制作时不同时节选择适合的水果来满足动手的欲望比起场合来说更加重要。

比方说春季适合制作樱桃派；夏季盛产莓类和香桃；而秋天是南瓜成熟的季节；严寒的冬天，热腾腾的苹果派和各类坚果干果制成的派会很诱人。

此外，派的装饰也是绝对不能忽视的环节。

美味的点心在恰到好处的餐具的烘托下才能在视觉和味觉上相得益彰，也能从侧面体现制作者细腻而热爱生活的心灵。

至于各个制作的细节、注意事项以及派皮的装饰，还有品尝时的佐料，我会在下面具体为大家一一介绍自己的心得体会。

我个人非常喜欢制作派，尤其喜欢眯着眼睛看成品在阳光下妩媚的样子。

那样无华的灿烂，总能让我想起恬静安宁的村庄里散发着麦香和果香的纯朴爱情。

想象Mr.Jorma和他的妻子，一个已经到了用微笑和植物交谈的年纪，而他的爱人兼有绚丽的颜色和香气。

可是，这有何妨？

他们都爱着对方，这可不是束之高阁的秘密。

容易动情的村庄里，年轮正在打盹。

柠檬蛋派ZS姐姐 派皮 · 材料 普通面粉300克，冰硬的酥油或黄油180克，牛奶50克，冰水50克，盐一小撮，糖一小撮。

· 做法 1.面粉与盐、糖混合，将酥油(黄油)用快刀切入面粉中，呈粗粒状。

2.加入牛奶，一勺一勺加入冰水，因为各种牌子的面粉吸水量不同，能捏成团即可，不能过度揉搓。

3.擀平，铺在9英寸大小的派盘上，捏出花边。

派皮边要裁得比派盘高一些。

在派皮上扎小洞，放冰箱松弛1—2个小时。

4.在派皮上铺一张锡纸，放些米，大概派盘容量的1/2—2/3这么多。

如果不放米压着，派皮中途会鼓起来。

烤箱预热160℃，烤25分钟至派皮熟。

放凉待用。

蛋黄馅 · 材料 糖2/3杯，玉米淀粉6大勺，水2杯，蛋黄3个量，柠檬汁1/2杯，柠檬香精1小勺，奶油1大勺。

· 做法 玉米淀粉溶于水，加入糖，用勺子不停划圈搅拌，小火煮至糖溶化。

用打蛋器将蛋黄和柠檬汁打匀，慢慢倒入上述溶液，不停搅拌，用小火煮至浓稠。

加入柠檬香精和奶油拌匀。

冷却后，倒入派皮中，放进冰箱冷藏。

蛋白馅 · 材料 玉米淀粉1大勺(和2大勺冷水拌匀)，开水1/2杯，蛋白3个量，糖6大勺，盐1小撮。

· 做法 1.将玉米淀粉水加入开水，小火煮到浓稠状，放凉。

2.蛋白加糖，用电动打蛋器打至硬性发泡，转低速加入盐和放凉的淀粉糊，转快速再次打匀。

· 烘烤 把派皮和蛋黄馅从冰箱中取出，将打发好的蛋白用抹刀刮在表面，随自己的喜好装饰

<<西点公主烘焙日记>>

放入预热180 的烤箱烤至蛋白呈金黄色，约10—12分钟。
放凉后，进冰箱冷藏半小时，切块食用。

2004年的4月，我开始混迹于“贝太厨房”。

一日点开一个柠檬蛋白派的练习帖，惊叹，在家居然也可以做出这么漂亮的点心。
狠狠地看了眼作者的ID：“ZS姐姐”。

记住了，高手！

这是我和ZS姐姐的初次相遇。

记得我们第一条论坛短信是关于红薯苗。

我在一个帖子里好奇这从未见过的植物，ZS姐姐答应到了上市季节就会通知我。

一天，我真的收到了她的短信，说：红薯苗上市了。

一开始我并不知道她的年龄，自然而然地就叫了她姐姐。

直到不久后她透露了她的出生年月，我才意识到我们之间居然相差了快20年的光景。

可是“姐姐”这个称呼对我来说已经根深蒂固，就一直一直这么叫了下去。

姐姐是个极其聪慧的女人，虽然她永远都搞不清家里的开销，永远都不晓得该怎么买衣服，永远都不认识路，可这并不妨碍她的美好。

我和她因为脾性相投而相惜，时常，一起笑骂，一起戏谑，一起讨论各种食物的方子。

开心了和她分享，悲伤了她为我开解和分担，用她的阅历和智慧帮我看清前方的路。

她对我而言既是朋友，更似姐姐，又犹如母亲般让我觉得放松而亲切。

这个派，送给她，纪念相遇相知，也感谢她给予我这么多的关怀。

柠檬富含大量的维生素C，能有效延缓衰老。

蛋白代替了鲜奶油，大大减低了热量。

炎炎夏日里，爽口的柠檬乳糕和香甜的蛋白霜是一对令人难以抗拒的组合哦。

P87-P89插图

<<西点公主烘焙日记>>

编辑推荐

60款精美西点，60个美好回忆。

一本家庭西点制作超级实用图书，一本激励人心的美食励志书。

自己做的西点是最好的礼物，让幸福香甜的味道留存在记忆中，回味当时的美好。

做西点不仅是一种爱好，更是寻找幸福的一种途径。

阅读《西点公主烘焙日记》，让异海带你领略另一方美食天地的快乐！

<<西点公主烘焙日记>>

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>