

<<巧克力全書 CHOCOLAT>>

图书基本信息

书名：<<巧克力全書 CHOCOLAT>>

13位ISBN编号：9789570410884

10位ISBN编号：9570410884

出版时间：2012-7-22

出版时间：大境

作者：Pierre Herme

页数：368

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>

<<巧克力全書 CHOCOLAT>>

前言

台灣《巧克力全書》前言 Préface Larousse du Chocolat Taïwan Le chocolat est une source inépuisable de plaisir. J’apprécie tout autant le chocolat au lait que le chocolat noir. Le lait pour la gourmandise et le noir pour la dégustation, ses parfums d’une grande richesse et d'une infinie diversité. Je crée des émotions gourmandes. Dans mon travail de création, je donne au chocolat la toute première place, je porte une attention toute particulière à sa texture, ses associations et ses nuances d’arômes et de saveurs ; aux combinaisons fruits et chocolat, épices et chocolat, ou, plus classiques, les pralinés ou les ganaches nature. J’aime travailler le chocolat ; il s’agit d’une relation personnelle avec une matière qui vit et qui ne se laisse pas apprivoiser facilement, une matière extrêmement complexe et sensible. Je vous livre ici mes secrets pour préparer des desserts au chocolat, depuis le Flocon d'étoiles pour le réveillon, aux sablés florentins pour le goúter. Car il y a mille et une façons d'explorer les plaisirs du chocolat. Voyagez à travers le Larousse du chocolat. Laissez libre cours à vos envies, partez à la découverte de "l'or brun". 巧克力是取之不盡、用之不竭的樂趣泉源。

我對牛奶巧克力的喜愛並不亞於黑巧克力。

牛奶巧克力是甜食，而黑巧克力則是用來品嚐的。

巧克力含有豐富的風味，而且變化萬千。

我為老饕們創造感動。

在我的創作中，我把巧克力擺在第一位，我會特別留意它的質地、它的搭配，以及它微量的香氣和味道；水果和巧克力、香料和巧克力，甚至更經典的杏仁巧克力或原味甘那許的組合。

我喜愛對巧克力進行加工；這涉及了個人與一種活躍且難以馴服材料之間的關係，它是一種極為複雜而且敏感的素材。

在此，將我製作巧克力甜點的祕訣傳授給您，從除夕夜的星絮（Flocon d'étoiles），到品嚐佛羅倫汀焦糖杏仁餅（Sablés florentins）。

探索巧克力樂趣的方法有一千零一種。

請悠遊於《巧克力全書》中，縱情您的慾望，並開始探索這「棕色黃金」吧。

Pierre Hermé

<<巧克力全書 CHOCOLAT>>

內容概要

絕對不容錯過的大師級巧克力全書 繼《大師糕點DESSERTS》的成功後，Pierre Hermé; 再度以《巧克力全書 CHOCOLAT》將您帶到美食的新宇宙。

這位被《Vogue》雜誌譽為「糕點界的畢卡索」用他的才華結合了味道和質地，將巧克力甜點轉化成美食傑作。

為了本著作，他聚集了全法國美食界的重要人物（巧克力糕點師、主廚…等），更包括國外的知名人士，共同圍繞著巧克力進而展現出各種獨特的創造性。

隨著本書一頁頁的介紹，您將發現巧克力這個如此令人垂涎的「棕色黃金」，在使用上的各種巧妙和祕訣。

作為馬雅神明和英雄的萬靈藥至今已有一千三百年，但巧克力仍不斷地征服新的愛好者。

它的生產、土地和香氣在今日就如同美酒般身價看漲。

而經過研究、加工和實驗，巧克力仍不斷地創造出驚喜… 這項食材之王可用來製作各式甜點、飲料，以及令人驚奇的鹹味菜餚。

當Pierre Hermé;大師將他的才華與其他廚師的才華相結合時，便產生了色彩強烈的食譜：經典作品的重現與昇華，還有許多尚未發表的獨創食譜，愉快地刺激您的味蕾。

不論是烘焙新手還是經驗老道的糕點專業人員與愛好者，所有的巧克力迷們都將從研讀這380道的推薦食譜中找到他們的幸福。

本著作非常實用，其概念是希望讓所有人都能夠在家輕易且成功地完成這些食譜。

以簡單的方式說明訣竅，按步驟拍攝的連續照片，列舉出所有巧克力加工和掌握糕點基礎所必須認識的各種手法…，甚至列出80道極簡易食譜，讓初學者能夠成功地製作巧克力美食。

被譽為領導21世紀甜點界的第一把交椅 雙面跨頁的照片代表Pierre Hermé;大師的「最愛」，在這些獨創作品中，Hermé;大師巧妙地運用著口感與味道之間的搭配：柔軟和酥脆、熱和冷、酸與苦…等，包括：搭配不同質地組合的冰杯法布Coupes glacées Faubourg、藏了酥脆焦糖和淡淡鹹味，輕盈巧克力慕斯的星絮Flocon d'écailles、巧克力絲滑質地摻入糖漬薑辛辣且迷人味道的糖薑巧克力蛋糕Cake au chocolat et au gingembre confit...讓饕客們垂涎三尺。

《巧克力全書 CHOCOLAT》Pierre Hermé; 大師2009年最新版著作，法國亞馬遜網路書店5顆星推薦，受到無數饕客讀者的歡迎。

從此，任何人都可以縱情於其想望中。

別再等待，現在就馬上投入這美食的宇宙…盡情地大口品嚐吧！

內容包括： 巧克力大探索：以40頁的篇幅來環顧巧克力的世界，讓讀者了解這美味食材的一切，包括其文化世界，以及日常的實際使用。

豐富的插圖和文學摘錄，闡述了巧克力如何成功跨越時代。

九個章節，探索巧克力的各種風貌：蛋糕；塔與烤麵屑；點心與小蛋糕；慕斯與其他熱融糕點；冰點；糖果與甜食；飲品；巧克力全餐；基礎製作…。

依難度區分的食譜分類：各章節中分為：極簡易食譜；通用食譜；令人驚豔的食譜；在味道搭配上最為精緻而且往往很獨特的食譜。

Pierre Hermé; 的「最愛」，收錄大師既令人食指大動又別出心裁的作品：搭配不同質地組合的冰杯法布Coupes glacées Faubourg、藏了酥脆焦糖和淡淡鹹味，輕盈巧克力慕斯的星絮Flocon d'écailles、巧克力絲滑質地摻入糖漬薑辛辣且迷人味道的糖薑巧克力蛋糕Cake au chocolat et au gingembre confit...。

受Pierre Hermé; 大師邀約的美食家獨門配方：最知名的巧克力糕點師、主廚或作家，都在本書中發表新作品。

包括：Dalloyau、Fauchon、法芙娜頂級巧克力學院、巴黎高等文化藝術管理學院（IESA），巧克力大學、多位法國最佳糕點職人 Meilleur ouvrier de France en pâtisserie、Darcis（Jean-Philippe）...等。

隨食譜附上的建議、訣竅和變化：實用建議和訣竅、巧克力糕點師的技術、附上詳細連續步驟圖片、食材與口味的變化、快速尋找的主題索引。

<<巧克力全書 CHOCOLAT>>

附上精美圖片說明的食譜，以及 Pierre Hermé 的最新作品。

本書的這部分集結了：
· 容量與容積摘要表
· 必要器具介紹
· 食材指南，教導如何適當地選擇並使用食材
· 以許多表格呈現的營養學觀念，對飲食均衡的監督非常實用，而且無須戒掉甜點
· 詞彙表，為糕點的主要用語提供簡單而精確的定義
食譜分為九大部分：
· 蛋糕
· 塔與烤麵屑
· 點心與小蛋糕
· 慕斯與其他熱融糕點
· 冰點
· 糖果與甜食
· 飲品
· 巧克力全餐
· 基礎製作。

· 製作時間 Temps de réalisation 這裡提供準備、靜置、冷藏，甚至浸漬的時間
· 比例 Proportions 比例按指示的人數計算
· 烹調 Cuisson 總烹調時間包括可能組成甜點的基礎製作。

· 食材 Ingrédients 食材依在食譜中出現的順序排列。

在烹調食譜時，若有需要，請參考基礎製作。

· 重量與測量 Poids et mesures 提供精確的指示，因為甜點的成功與否全取決於此。

但考量到那些手邊沒有精準磅秤可使用的人，會以等量的容積（1小匙或1大匙）來表示極少的量。

· 難易度 Degré de difficulté 在每道食譜中，難易度會以娃娃圖案表示。

· 食譜的展現方式 D'écriture de la recette 食譜正文依步驟編寫。

每個程序都以編碼表示。

Pierre Hermé 的「最愛」Les «coups de cœur» de Pierre Hermé 最著名法式糕點的原創作品，並以精美的雙跨頁照片呈現。

索引 Les indices 從A到Z的食譜索引 清點本著作中所有提及的食譜。

· 附上每道食譜的難易度。

· 食材索引 可從食材尋找食譜的概念
· 受邀巧克力糕點師輪番上陣的甜點食譜索引 附上精美圖片說明的食譜，以及 Pierre Hermé 的最新作品。

<<巧克力全書 CHOCOLAT>>

作者簡介

Pierre Hermé; 將法式糕點帶到藝術的最高境界。

出身於阿爾薩斯(Alsace)糕點世家第四代，14歲拜師Gaston Len?tre，24歲即成為Fauchon的executive pastry chef，自此11年間他以獨特的風格、味覺與感性，創作出許多受歡迎的糕點；1997年更在Ladurée以Ispahan等獨創糕點大放異彩；1998年創立同名糕點店PIERRE HERMÉ; Paris，自此引領風潮。

他的蛋糕讓巴黎、東京和紐約的甜點愛好者享受著美味饗宴，被譽為領導21世紀甜點界的第一把交椅，在紐約更稱他為「糕點界的畢卡索」。

其創新的技術不只是藝術品，更對世界各地的糕點界有著重要的影響，吸引無數糕點愛好者前往朝聖品嚐。

著作包括《大師糕點DESSERTS》以及《Pierre Hermé; 寫給你的法式點心書》。

<<巧克力全書 CHOCOLAT>>

書籍目錄

如何使用《巧克力全書》等量表巧克力大探索àlade;couverteduchocolat食用三千年Troismilleansdeconsommation可的起源與產地Originesetcrusdecacao巧克力的製造與保存Lafabricationetlaconservationduchocolat巧克力磚、巧克力棒和巧克力糖Lechocolattablettes,barresetbonbons巧克力粉與衍生物Lechocolatenpoudretdérivés巧克力的搭配Lesaccordsaveclechocolat巧克力與健康Lechocolatetlasanté巧克力食譜Lesrecettesauchocolat蛋糕Lesgateaux極簡易作品Toutsimples令人驚豔之作Pourimpressionner塔與烤麵屑Lestartesetcrumbles極簡易作品Toutsimples令人驚豔之作Pourimpressionner點心與小蛋糕Lesgo?tersetpetitsdélices極簡易作品Toutsimples令人驚豔之作Pourimpressionner慕斯與其他熱融糕點Lesmoussesetautresplaisirsfondants極簡易作品Toutsimples令人驚豔之作Pourimpressionner冰點Lesdessertsglacés極簡易作品Toutsimples令人驚豔之作Pourimpressionner糖果與甜食Lesbonbonsetfriandises極簡易作品Toutsimples令人驚豔之作Pourimpressionner飲品Lesboissons極簡易作品Toutsimples令人驚豔之作Pourimpressionner巧克力全餐Unrepastoutchocolat開胃菜、前菜、配菜Apéritifs,entrées,accompagnement主菜Platsprincipaux基礎製作Lespréparationsdebase巧克力的實用知識Lesavoir-faireduchocolat選擇適當的材質和用具Bienchoisirsonmatérieletsesustensiles選擇適當的食材Bienchoisirsesproduits巧克力糕點師的技術Lestechniquesdupâtissier-chocolatier巧克力用語Lesmotsduchocolat糕點用語Lesmotsdelapâtisserie參考書目Bibliographie從字母A至Z的食譜索引IndexdesrecettesdeAàZ依成份排序的食譜索引Indexdesrecetteselonleursingrédients基礎製作索引IndexdespréparationsdebasePierreHermé大師敬邀的食譜IndexdesrecettesdesinvtésdePierreHermé攝影Créditsphotographiques

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>