

<<卡士達甜點の六堂課>>

图书基本信息

书名：<<卡士達甜點の六堂課>>

13位ISBN编号：9789575269142

10位ISBN编号：9575269144

出版时间：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：熊谷裕子 著
蔣佳珈 译

页数：96

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>

<<卡士達甜點の六堂課>>

內容概要

從零開始學會卡士達醬 - 由法式甜點中最根本，也是最重要的「卡士達奶油」開始教起。

無論是製作哪一種甜點，先由製作香濃的卡士達奶油開始挑戰吧！

千變萬化的卡士達甜點 - 香味濃郁的泡芙、奶油塔、奶凍、慕斯千層派、馬卡龍，各式各樣的甜點，美味多不勝數。

變化萬千的卡士達醬 在甜點裡運用最廣、最多的醬料與醬汁，莫過於卡士達醬。

濃郁的牛奶、蛋黃味不僅可以當作泡芙的內餡，還能夠與打發的鮮奶油、果膠拌勻而變身為美味的慕斯甜品，而質地稀鬆的牛奶蛋黃醬汁，除了可以作為甜品的盤飾材料外，還能作為可麗餅的夾餡，甜而不膩且滑潤的口感為主題點心帶來不少加分效果。

除此之外，基本卡士達醬加入20~30公克無鹽奶油則風味更加濃郁，若是改為添加40公克巧克力則變成巧克力卡士達醬，換成60公克芝麻糊則是芝麻卡士達醬，換成8公克的即溶咖啡粉則是咖啡卡士達醬，口味可以依照喜好來替換，當然不只口味可以隨之改變，假如與其他素材結合的話，它的變化就更加豐富與多樣化了，請你一定要來嚐試變化萬千的卡士達醬喔！

<<卡士達甜點の六堂課>>

作者簡介

熊谷裕子 (作者)【作者簡介】 熊谷裕子 1973年生。
青山學院大學法文學科畢業後，在葉山的「聖路易島」、橫濱的「雷吉翁」、世田谷的「盧 帕迪西耶 (果子屋) TAKAGI」等甜點屋任職約9年。
自2002年起在神奈川縣・中央林間負責果子教室「CRAIVE SWEETS KITCHEN」。
CRAIVE SWEETS KITCHEN官方網站 <http://f43.aaa.livedoor.jp/craive/>

<<卡士達甜點の六堂課>>

書籍目錄

CONTENTS基本步驟1短時間加熱即可做出口即化的美味奶油！

卡士達奶油的作法基本步驟2「小火慢煮」做出滑溜柔順的口感黏稠濃郁的卡士達醬作法Lesson1卡士達奶油帕拉地水果泡芙卡士達巧克力脆餅泡芙卡士達巧克力奶油棒Lesson2卡士達鮮奶油卡士達奶油+鮮奶油卡士達鮮奶油泡芙蘋果楓糖奶油泡芙奶油水果塔船型開心果奶油草莓塔堅果巧克力鮮奶油Lesson3奶油凍甜點卡士達醬+蛋白霜卡士達蜂蜜奶油塔卡士達栗子奶油卡士達咖啡奶油塔白巧克力開心果奶油塔巧克力海綿櫻桃奶凍Lesson4卡士達鮮奶油醬卡士達醬+鮮奶油水果奶油凍柑橘奶油凍百香芒果奶油凍香吉士奶油蜂蜜凍荔枝玫瑰奶油凍Lesson5奶油慕斯卡士達奶油+固體奶油奶油慕斯水果塔奶油慕斯千層派鮮奶油慕斯塔草莓奶油千層派栗子奶油慕斯千層派草莓奶油派Lesson6卡士達蛋白霜卡士達奶油+義式蛋白霜烤蘋果奶油派烤洋梨楓糖奶油塔巧克力奶油塔奶油檸檬塔小兵立大功--以蛋白輕鬆地做出可口小餅乾椰子餅乾柳橙椰仁榛果薄片餅芝麻餅栗子馬卡龍甜點達人技巧實作(基礎講座)實用甜點技巧升級術1利用喜歡的模型,創造出自我風格!

2好想做出漂亮的甜點喔!

後記本書所使用的材料·器具等主要販賣廠商

<<卡士達甜點の六堂課>>

编辑推荐

從零開始學會卡士達醬 由法式甜點中最根本，也是最重要的「卡士達奶油」開始教起。
無論是製作哪一種甜點，先由製作香濃的卡士達奶油開始挑戰吧！

千變萬化的卡士達甜點 香味濃郁的泡芙、奶油塔、奶凍、慕斯千層派、馬卡龍，各式各樣的甜點，美味多不勝數。

<<卡士達甜點の六堂課>>

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>