

<<我在家做的專業甜點>>

图书基本信息

书名：<<我在家做的專業甜點>>

13位ISBN编号：9789575269890

10位ISBN编号：9575269896

出版时间：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：熊谷裕子 著  
楊鴻儒 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>

## <<我在家做的專業甜點>>

### 內容概要

堂課，從業餘烘焙愛好者變達人 熱愛在家庭烘焙甜點的您，是否對自己做出的成品感到不盡滿意呢？

做出來的總是素人的風味，當做伴手禮又覺得太寒酸。

蛋糕店為什麼能做出那麼漂亮又美味的果子呢？

有這種想法的人，只要稍微下一點工夫，就能做出具有「蛋糕店家水準」的甜點。

在蛋糕店專門負責看守烤箱的人，都是交給經驗豐富的老手，因此可說是非常重要的職務。

只需改變大小或形狀、烘焙的程度，就會出現不一樣的甜點，能明顯呈現出製作者的風格。

磨練這種風格需要長年的經驗，但現在我們不妨來摸索一些捷徑看看！

《我在家做的專業甜點》介紹使用精挑細選的素材或現代風格的模具，以一些秘訣就能使原本平凡無奇的甜點升級的技巧。

另也有改變模具或組合，就能烤出自己喜愛味道的簡單調配種類。

從適合新手的薩布雷，到組合霜飾或奶油餡的達人級種類，應有盡有。

同時還介紹能提升美感的包裝創意。

來吧，今天起就從素人烘焙畢業，向專業水準挑戰看看，當挑嘴的甜點迷頻頻詢問：「這麼好吃的甜點是在哪一家店買的？

」這時，您就可以自豪地說：「這是我自己在家做的！

」

## <<我在家做的專業甜點>>

### 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

<<我在家做的專業甜點>>

書籍目錄

基本1 運用五感來確認烤好 基本2 美味裝飾 最後修飾的技巧 基本3 改變模具來享受形狀與口感的差異 課程1 飲茶時間的蛋糕 黑糖蘭姆葡萄乾蛋糕 栗子蛋糕 招牌蛋糕 橘子蛋糕 週末柚子磅餅 課程2 珍藏的塔餅與扁薄法國蛋糕 橘子塔餅 蘋果塔餅 李子扁薄法國蛋糕 哈爾 杏仁餅、無花果黑醋栗餅、松果塔餅 榛果塔餅 課程3 做成像果子店般的餅乾 鑽石薩布雷、半月形昆士蘭堅果薩布雷 可可薩布雷 大理石薩布雷、捲軸薩布雷 曖昧薩布雷、檸檬薩布雷 咖啡薩布雷、胡桃薩布雷 橘子酥餅 棒狀鬆餅、巧克力棒狀酥餅 課程4 貴婦的小果子 - 一口小果子 杏仁餅乾、公主餅乾 巧克力塔餅 咖啡貝形蛋糕、薑味貝形蛋糕、葉形派 榛果薩布雷、捲餅 課程5 聖誕節的烤果子 聖誕開洞蛋糕 聖誕餅乾 薑餅屋 課程6 適合配酒的鹹味烤果子 黑米與杏鮑菇的乳蛋餅 三角形薄派、薄派餡餅 鹹味薄脆小甜餅 課程7 待客用的半生果子 葡萄乾瑞士捲 尼那斯 雷歐尼．達科塔 迪爾菲尼 專欄 (Column) 1.確實準備烤模！ 2.烤果子的冷凍保存 3.包裝的要點 4.包裝材料的小知識 後記

## <<我在家做的專業甜點>>

### 编辑推荐

《我在家做的專業甜點》所教授的甜點都是超好吃、超熱賣的人氣甜點。作者有相當豐富的烘焙經驗，在本書中提供許多烘焙糕點的祕訣與捷徑。

<<我在家做的專業甜點>>

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>