



图书基本信息



内容概要

濃濃的雞蛋香加上奶香，搭配上散發出微微苦味的焦糖醬，滑入口中那香Q柔嫩的口感，相信這是布丁令人擋不住其誘惑的最大原因。

其實要做出令人食指大動的布丁一點都不難，只要準備好蛋、牛奶、砂糖，最好還有香草豆莢，道具則用平常用的東西就OK。

這本集合了47款布丁作法的食譜，總共分成三個部分，循序漸進地從基本款到變化款、最後則是與其他甜點組合的豪華布丁。

第一章基本的布丁中，從布丁糊和焦糖醬的作法開始，教你做出充滿濃醇蛋奶香的卡士達布丁、硬式&軟式布丁，還有充滿家庭風的點心布丁。

第二章布丁的變化中，則從基本的雞蛋布丁跳脫出，多添加一種味道變身成大家都愛的巧克力布丁、優格布丁、咖啡布丁等等。

還有與蔬菜&水果組合的健康風布丁，南瓜、芒果、草莓、地瓜……喜歡的蔬果全部可以做成布丁喔！

另外還有使用日本食材，做出濃濃和風的櫻花布丁、抹茶布丁、烘焙茶布丁等。

第三章更多的布丁中，則將布丁升級，做成各式各樣讓人好想嚐一口的甜點，布丁蛋糕、果醬、奶昔……食譜中還穿插了幾個小單元：沒有模型還是可以在家用電子鍋、玻璃瓶做出布丁；利用剩餘的蛋白做出美味可口的純白布丁；為蛋奶過敏的人所調配的南瓜豆漿布丁；布丁脫膜失敗則做成好吃布丁軟糕的小訣竅。

只要擁有這本食譜，就可以在家開布丁派對了！

布丁那香滑柔嫩的美味，何不親手來試做看看呢？



作者简介

福田淳子

料理研究家 & 料理造型師。

以「簡單又美味」為座右銘，活躍於WEB、雜誌等各界。

每天都會在部落格 (Small, Good Things <http://sakuracoeur.petit/cc>)上發表文章。

小學三年級時，因為很想吃到最喜歡的外國童話故事裡的布丁，而第一次製作甜點，這就是她甜點創作生涯之原點。

至今仍是布丁的愛好者，經常以愛用的LE CREUSET琺瑯鍋 (P12) 製作卡士達布丁，和丈夫一起大口享用。



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>