

<<我愛泡芙>>

图书基本信息

书名：<<我愛泡芙>>

13位ISBN编号：9789861768755

10位ISBN编号：9861768750

出版时间：2009-3

出版时间：台|股份有限公司

作者：飯田順子

页数：80

译者：許倩珮

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>

<<我愛泡芙>>

內容概要

膨鬆酥口的外皮，搭配上香濃滑順的卡士達醬，一口咬下，幸福的感覺頓時溢滿心頭，這就是泡芙的超凡魅力。

在各式大型的宴會或小型聚會中，泡芙一直是最具人氣的小點心。

隨著泡芙皮和內餡的變化，泡芙也呈現出多采多姿的樣貌。

本書除了介紹泡芙的基本作法外，更提供多款變化型的泡芙，讓您可以同時享受到各式手作泡芙的樂趣。

泡芙皮方面，除了以奶油和水調製成的基本款外，還有以沙拉油或乳瑪琳取代奶油、以牛奶取代水，或以全麥麵粉取代低筋麵粉的不同口感，不論是膨鬆柔軟、香濃可口或樸實清爽的風味，均可依個人喜好選擇。

內餡方面，不但有巧克力、紅茶等定番口味，還包含了黃豆粉、櫻花、抹茶紅豆等具有日式風味的泡芙，另外還介紹了以泡芙組合、變化的泡芙塔、泡芙捲、千層派等，以及利用多餘的泡芙麵糊製作而成的瓦片餅、吉拿 & 培得農努、巴黎式麵疙瘩等，多達38款的各式泡芙，請一起來體驗泡芙特有的幸福滋味。

<<我愛泡芙>>

作者簡介

飯田順子因自學創作的蛋糕受到咖啡店老闆的賞識，而受聘為蛋糕部門的生產主管。之後開始在品川開設甜點?麵包?料理教室「スウィート工房ミトン」，並有2次赴法留學的經驗。2003年起在世田谷主持甜點教室「アトリエフェーブ」，2008年搬遷之後成為兼具生產的「パティスリー銀座菓樂」，除了擔任講師之外，在雜誌及電視界等也相當活躍。泡芙在作者小時候曾因為用烤麵包機烘烤而導致失敗，但是在購買烤箱之後做出了聖歐諾黑，備受現在的丈夫稱讚，於是成為了最喜愛的甜點。每到一家新的甜點店，一定會先買個泡芙來嚐嚐看確認味道。著作包括「果実酒とジャム160」（主婦の友社）、「簡単かわいい！HAPPY！チョコレート」（セブン&アイ出版）等等。

<<我愛泡芙>>

书籍目录

Chapitre

基本的泡芙、
以及材料?配料
的变化

〔基本的泡芙〕

泡芙皮的作法

卡士达酱的作法

〔藉由不同的材料，

制作出各式各样的基本泡芙皮〕

〔运用口感相异的配料，

制作出各式各样的基本泡芙皮〕

脆皮

坚果

珍珠糖

蛋白糖霜

泡芙派

Chapitre

五花八门的各式

泡芙

巧克力泡芙

红茶泡芙

茉莉花茶泡芙

开心果长泡芙

摩卡艾克雷亚

柠檬泡芙

柳橙泡芙

黄豆粉泡芙

白芝麻轮状泡芙

黑芝麻泡芙

南瓜泡芙

紫芋泡芙

樱花提篮泡芙

荞麦粉艾克雷亚

柚子小泡芙

艾草泡芙

栗子泡芙

抹茶泡芙

焙煎茶泡芙

乳酪小泡芙

罗勒泡芙

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>