

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

图书基本信息

书名：<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

13位ISBN编号：9789865944094

10位ISBN编号：986594409X

出版时间：2012-11-22

出版时间：邦聯文化

作者：Sachi

译者：黄真芳

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>

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

内容概要

簡單！

美味！

健康！

免油炸的新食感甜甜圈

在日本當地掀起排隊熱潮，連國外遊客也都紛紛慕名而來，更是日本知名購物網站的甜點排行榜NO.1！

到底是什麼樣的魅力讓大家無法抵擋呢？

那就是「慕斯甜甜圈」。

入口即化的慕斯甜甜圈，外型雖貌似一般的甜甜圈，口感卻是截然不同的。

下層鬆軟的海綿蛋糕，搭配上Q彈滑順的慕斯餡，冰涼爽口，一口咬下，呈現多重口感的極致享受。

現在，不需直飛日本，在家就能完成獨特的美妙滋味，作法簡單，讓你想一做再做，怎麼吃都吃不膩喔！

除了慕斯甜甜圈外，本書還收錄了烤甜甜圈，免油炸的新食感，熱量大大得降低，而且未經油炸的配料，不易氧化，更能延長賞味期限，低卡又健康，深受女性的喜愛。

烤甜甜圈收錄了3種配方，做出「蓬鬆」的蛋糕甜甜圈、「酥脆」的脆皮甜甜圈、「彈牙」的QQ甜甜圈，即使是最簡單的巧克力口味，都能帶給你完全不同的口感。

另外，針對不愛吃甜食的你，這裡還介紹了非甜味的鹹鹹圈，很適合當正餐或下午茶點心來享用，吃甜吃鹹讓你自由搭配。

風靡全日本的甜點新寵兒 慕斯甜甜圈和烤甜甜圈呈現前所未有的超口感，給你掛保證的美味！

本書特色：

．慕斯甜甜圈色彩鮮豔，帶有Q軟、滑順的口感；烤甜甜圈則是能做出「蓬鬆」、「酥脆」、「彈牙」3種不同口感，免油炸的新食感甜甜圈，帶你體驗前所未有的絕妙風味。

．本書除了收錄甜甜圈食譜外，還介紹彩繪技巧、可愛包裝等等，帶你探究慕斯甜甜圈&烤甜甜圈的迷人魅力。

．只要掌握住基本作法，再從中稍微做變化，就能輕鬆品嚐72種好滋味。不僅外觀迷人，連熱量也大大地降低，請試著動手做看看吧！

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

作者简介

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

书籍目录

CONTENTS

| | |
|----------------------|----|
| 序言..... | 2 |
| 基本材料..... | 6 |
| 基本器具..... | 8 |
| 基本技巧..... | 9 |
| 甜甜圈的保存方法..... | 9 |
| 本書的使用方法..... | 10 |
| Q彈的、滑順的、綿密的 慕斯甜甜圈 | |
| 食譜 | |
| 慕斯甜甜圈系列 | |
| 巧克力慕斯甜甜圈..... | 12 |
| 咖啡慕斯甜甜圈..... | 14 |
| 鮮奶茶慕斯甜甜圈..... | 15 |
| 栗子慕斯甜甜圈..... | 16 |
| 白巧克力蘭姆葡萄慕斯甜甜圈..... | 17 |
| 焦糖慕斯甜甜圈..... | 17 |
| 生乳酪甜甜圈..... | 18 |
| 焦糖生乳酪甜甜圈..... | 20 |
| 藍莓生乳酪甜甜圈..... | 20 |
| 抹茶生乳酪甜甜圈..... | 21 |
| 茉莉慕斯甜甜圈..... | 22 |
| 印度香料茶慕斯甜甜圈..... | 23 |
| 水果慕斯甜甜圈系列 | |
| 草莓慕斯甜甜圈..... | 24 |
| 覆盆子慕斯甜甜圈..... | 26 |
| 櫻桃慕斯甜甜圈..... | 27 |
| 芒果慕斯甜甜圈..... | 28 |
| 蜜桃玫瑰慕斯甜甜圈..... | 29 |
| 鮮奶油慕斯甜甜圈..... | 30 |
| 圓點圖案慕斯甜甜圈..... | 31 |
| Column1 | |
| 甜甜圈的店家介紹..... | 32 |
| 蓬鬆的、酥脆的、Q軟的 烤甜甜圈 | |
| 蛋糕甜甜圈系列 | |
| 原味蛋糕甜甜圈..... | 34 |
| 伯爵茶蛋糕甜甜圈..... | 36 |
| 藍莓乳酪蛋糕甜甜圈..... | 37 |
| 花生核桃蛋糕甜甜圈..... | 37 |
| 椰香巧克力蛋糕甜甜圈..... | 38 |
| 焦糖蛋糕甜甜圈..... | 39 |
| 抹茶蛋糕甜甜圈..... | 40 |
| 黃豆粉蛋糕甜甜圈..... | 40 |
| 黑芝麻蛋糕甜甜圈..... | 41 |

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

| | |
|----------------------|----|
| 肉桂糖粉蛋糕甜甜圈..... | 42 |
| 栗子蛋糕甜甜圈..... | 43 |
| 莓果蛋糕甜甜圈..... | 44 |
| 香蕉楓糖蛋糕甜甜圈..... | 45 |
| 覆盆子糖霜蛋糕甜甜圈..... | 46 |
| 櫻桃巧克力蛋糕甜甜圈..... | 47 |
| 番茄羅勒鹹鹹圈..... | 48 |
| 豆香蛋糕鹹鹹圈..... | 50 |
| 鯷魚蘑菇鹹鹹圈..... | 51 |
| 松子鮭魚鹹鹹圈..... | 51 |
| 脆皮甜甜圈系列 | |
| 原味脆皮甜甜圈..... | 52 |
| 杏仁桃乾脆皮甜甜圈..... | 54 |
| 蜜汁堅果脆皮甜甜圈..... | 55 |
| 無花果紅茶脆皮甜甜圈..... | 56 |
| 優格莓果脆皮甜甜圈..... | 57 |
| 薑糖豆豆脆皮甜甜圈..... | 58 |
| 焦糖蘋果脆皮甜甜圈..... | 59 |
| 橄欖香料脆皮鹹鹹圈..... | 60 |
| 咖哩牛肉脆皮鹹鹹圈..... | 62 |
| 鮭魚馬鈴薯脆皮鹹鹹圈..... | 63 |
| 南瓜脆皮甜甜圈..... | 64 |
| 起司脆皮鹹鹹圈..... | 65 |
| QQ甜甜圈系列 | |
| 原味QQ甜甜圈..... | 66 |
| 焦糖QQ甜甜圈..... | 68 |
| 巧克力QQ甜甜圈..... | 69 |
| 薑糖QQ甜甜圈..... | 70 |
| 薑汁糖漿&糖漬薑塊..... | 71 |
| 紅豆QQ甜甜圈..... | 72 |
| 黑糖小米QQ甜甜圈 | |
| 甘藷QQ甜甜圈..... | 74 |
| 櫻花QQ甜甜圈..... | 75 |
| 甜甜圈派對 | |
| 甜甜圈塔..... | 77 |
| 鹹鹹圈三明治..... | 79 |
| 聖誕樹幹甜甜圈..... | 80 |
| Column2 | |
| 搭配甜甜圈的各種飲品..... | 82 |
| 水果茶 / 漂浮薑汁歐蕾 | |
| 香料紅酒 / 焦糖香蕉奶昔 | |
| 彩繪甜甜圈系列..... | 84 |
| 甜甜圈的表面裝飾..... | 85 |
| 甜甜圈的搭配組合..... | 86 |
| 巧克力 × 緞帶 / 愛心圖案 × 糖霜 | |
| 鮮奶油霜 × 糖霜 / 水晶花 × 糖霜 | |
| 甜甜圈的其他妙用 | |

<<慕斯甜甜圈 & 烤甜甜圈>>

| | |
|-----------------|----|
| 脆土司 / 麵包塊..... | 89 |
| 薩瓦林..... | 90 |
| 布丁蛋糕..... | 91 |
| 甜甜圈的各種可愛包裝..... | 92 |

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>