

<<絕不失手的超夢幻法式手工馬卡龍>>

图书基本信息

书名：<<絕不失手的超夢幻法式手工馬卡龍>>

13位ISBN编号：9789865973490

10位ISBN编号：9865973499

出版时间：2012-11-26

出版时间：楓書坊

作者：飯田順子

译者：賴惠鈴

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>

<<絕不失手的超夢幻法式手工馬卡龍>>

內容概要

法式馬卡龍 (Macaron) , 不僅是味覺、更是一道視覺的甜點！

令人著迷的馬卡龍 = 圓滾滾的外形 + 五彩繽紛的顏色 + 甜度恰好的奶油夾心！

「最想試著做做看的甜點」No.1
繽紛晶亮的馬卡龍，延燒全世界的法式甜點！

就是喜歡它外殼的圓渾酥脆，內餡的甜軟不膩，
本書以最簡易的步驟，讓你一次滿足自己手工製作的幸福感～
馬卡龍正夯！

只要一想到甜點，第一個想到的就是法式馬卡龍。
看著專櫃裡擺放著琳琅滿目、價格令人望之卻步的馬卡龍，突然好想回家自己動手做做看……本書為作者於法國知名的廚藝學校Ritz留學、並向各地甜點師傅學習後，所收集來的馬卡龍製作食譜，期望以最簡單的方式，教讀者做出絕不失手的法式馬卡龍。

首先從材料和基礎工具開始，馬卡龍的製作材料其實非常簡單，主要就是蛋白、糖粉、杏仁粉和食用色素，但是正因為簡單，材料的選擇就變得相當重要；工具部份除了基本的碗、測量匙，還有做點心時必備的烹飪用溫度計，確保製作過程中溫度的正確。

接著進入製作階段，除了基本的製作過程之外，作者還提供了花式、水果、蔬菜、日式等14種的馬卡龍變化，還有自16世紀開始製作馬卡龍的五大產區、充滿當地色彩的馬卡龍製作方法，最後更毫不藏私的公開7種裝飾的方法，心形、甜甜圈的形狀、閃電泡芙風、大理石花紋……，讓馬卡龍不只是單純的點心，更是一份充滿心意的甜蜜小禮物！

本書特色：
．步驟詳實！

馬卡龍是法式甜點中作工較繁複的甜點，本書傳授作者失敗多次、努力研究出來的技巧，教讀者製作出令人著迷的馬卡龍！

．變化最多！

本書提供馬卡龍的5大產區X 7款裝飾 X 14種變化，甚至連剩下的蛋黃都可以做成美味可口的甜點！

．當地特色！

作者實地探訪法國五大馬卡龍產區，介紹當地特有的馬卡龍作法，也有來自巴黎的最新馬卡龍流行訊息，絕無僅有！

<<絕不失手的超夢幻法式手工馬卡龍>>

作者簡介

飯田順子 (Iida Junko)
甜點、麵包、美食研究家。

還在企業的秘書室裡上班的時候，就對美味可口的料理和甜點風味非常感興趣。結婚成為專職的家庭主婦以後，更是埋頭於美食及甜點的製作上。其好吃的程度受到周圍的好評，於是也開始擔任起咖啡廳的企畫和烹飪教室講師。第一次去法國留學的時候，在巴黎的烘焙學校認識到道地的馬卡龍，從此以後，每次去留學的時候，都很積極地到處尋找美味可口的馬卡龍來吃、向各地的甜點師傅學習，收集比較容易做的食譜。

2003年在自己家裡開設甜點與烹飪教室「atelier-feve」。
2008年出任「Patisserie 銀座果樂」的餐廳經理，還把教室也搬到銀座去，她的馬卡龍講座現在就跟情人節或耶誕節的甜點講座一樣地受歡迎。
著有《在家裡做麵包就是這麼簡單！天然酵母麵包》（世界文化社出版）、《水果酒與果醬160保存版》（主婦之友社出版）、《泡芙之書》（Graph出版社）等等。

<<絕不失手的超夢幻法式手工馬卡龍>>

書籍目錄

4 序

Chapitre un 1

在巴黎學會，令人著迷的馬卡龍

~ 法式馬卡龍 ~

12 為了製作出美味可口的馬卡龍.....關於馬卡龍麵糊的材料

14 為了手腳俐落地製作出馬卡龍.....關於製作馬卡龍的工具

基本的法式馬卡龍

16 作法 1 利用法式蛋白糖霜來製作 巧克力口味的馬卡龍

22 作法 2 利用義式蛋白糖霜來製作 覆盆子口味的馬卡龍

馬卡龍的奶油夾心

28 夾心 1 甘納許

基本的甘納許 水果甘納許 白色的甘納許

30 夾心 2 果醬

覆盆子果醬 番茄果醬

夾心 2 果醬

32 夾心 3 奶油內餡

咖啡摩卡的奶油內餡 香草風味的奶油內餡

法式馬卡龍的各種變化

34 花式馬卡龍

玫瑰花馬卡龍 櫻花馬卡龍

36 水果馬卡龍

鳳梨椰子馬卡龍 蘋果肉桂馬卡龍

杏桃生薑馬卡龍

38 蔬菜馬卡龍

芋頭馬卡龍 番茄馬卡龍 毛豆馬卡龍

40 日式馬卡龍

芝麻馬卡龍 黃豆粉馬卡龍 抹茶馬卡龍

42 超受歡迎的馬卡龍

開心果&櫻桃的馬卡龍 日本柚子的馬卡龍 加鹽焦糖的馬卡龍

Chapitre deux 2

在法國各地都看得到

流傳至今的杏仁小圓餅

46 南錫馬卡龍

48 比亞里茲馬卡龍

50 阿米安馬卡龍

52 蒙莫里昂馬卡龍

54 聖愛美濃馬卡龍

Chapitre trois 3

不管是顏色還是形狀

都很討人喜歡的裝飾馬卡龍

60 裝飾馬卡龍

65 咖啡摩卡口味的閃電泡芙風馬卡龍

67 大理石花紋的馬卡龍

69 堅果奶油風味的甜甜圈馬卡龍

71 五顏六色的冰淇淋馬卡龍 簡單的冰淇淋聖代

<<絕不失手的超夢幻法式手工馬卡龍>>

73 紅酒奶油內餡的心形馬卡龍

75 胡椒與羅勒的馬卡龍小點心

用來製作馬卡龍的蛋黃還剩下一點點...既然如此，就利用剩下的蛋黃做成另一道美味可口的甜點吧！

76 蛋塔

78 西班牙傳統烤餅

80 巧克力布丁小盅

81 焦糖布丁

27 失敗為成功之母 馬卡龍Q&A

56 來自巴黎的最新馬卡龍流行訊息

63 如何製作擠花筆

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>