

<<自製咖啡館小點心>>

图书基本信息

书名：<<自製咖啡館小點心>>

13位ISBN编号：9789866239168

10位ISBN编号：9866239160

出版时间：楓葉社

作者：黑川愉子，坂田阿希子，高橋裡枝 著

页数：95

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>

<<自製咖啡館小點心>>

內容概要

只要混合蛋和牛奶去煎，鬆餅就會變成薄煎餅；用油炸的話就成了甜甜圈..... 大家都很熟悉這些使用方法，不過其實以鬆餅粉為基礎，也可以簡單成功地做出各式各樣的烤類點心和蛋糕喔。

沒錯，比方說像咖啡館裡的酥脆餅乾、濕潤的磅蛋糕、肉桂捲、戚風蛋糕，以及很受歡迎的蛋糕捲！

藉著鬆餅粉的魔力，讓點心既蓬鬆又柔軟。

並且加入砂糖，讓味道吃起來帶點甜味。

因為也混入了油份，所以攪拌起來非常容易。

無論手腳再怎麼不俐落，或是第一；欠做點心，都可以藉著鬆餅粉的力量，迅速完成美味的糕點。

閒來無事的午後時光，如果覺得肚子有點餓了，那麼就拿出鬆餅粉來吧。

不必大費周章，也不用花大把鈔票，可以隨自己喜好輕鬆完成的咖啡館風點心..... 不妨試著動手做做看吧？

<<自製咖啡館小點心>>

書籍目錄

Part1 將普通的點心變身成咖啡館風格！

基本的薄煎餅（蜂蜜柳橙醬）薄煎餅佐焦糖杏仁醬薄煎餅佐奶油水果醬薄煎餅佐苦甜巧克力醬薄煎餅佐黑芝麻蜂蜜醬基本的鬆餅鬆餅佐蘋果薑味醬紅茶杏仁鬆餅香蕉優格鬆餅葡萄乾鬆餅佐巧克力鮮奶油豆漿抹茶鬆餅舒芙蕾風鬆餅基本的可麗餅香蕉巧克力糖漿可麗餅糖煮蘋果可麗餅卡士達奶油水果可麗餅抹茶鮮奶油栗子可麗餅基本的甜甜圈綜合香料甜甜圈黑芝麻豆漿甜甜圈柳橙蛋白霜甜甜圈香蕉甜甜圈鮮奶油起司核桃甜甜圈雙重巧克力甜甜圈用咖啡館點心大玩創意！

ZOO動物糕點舞餅乾睡覺的小狗／貪吃的熊貓／調皮的小貓愛說話的蜜蜂／悠哉的蝸牛急性子的刺蝟家族薄煎餅戴天藍色帽子的男孩／戴覆盆子髮飾的女孩大耳朵的非洲象／巧克力花豹有點心懷不軌的獅子／眼睛圓滾滾的小熊Part2 兩三下就能在家完成！

必學的咖啡館點心基本的司康餅肉桂茶司康餅優格葡萄乾司康餅巧克力豆核桃司康餅南瓜薑味司康餅基本的馬芬番薯蘋果馬芬可可巧克力馬芬香蕉馬芬夾冰淇淋紅蘿蔔白芝麻馬芬基本的餅乾巧克力塊餅乾抹茶方形餅乾咖啡穀片餅乾南瓜肉桂餅乾杏仁餅乾可可大理石餅乾果醬餅乾捲檸檬糖餅乾迷迭香奶油餅葡萄乾奶油夾心餅丹麥麵包肉桂捲基本的磅蛋糕香蕉核桃肉桂磅蛋糕可可堅果磅蛋糕柚子蜂蜜磅蛋糕紅蘿蔔&巧克力豆磅蛋糕焦糖大理石磅蛋糕茶葉蘋果磅蛋糕基本的蛋糕棒（布朗尼風）黑芝麻&白芝麻蛋糕棒奶油起司鳳梨蛋糕棒藍莓醬大理石蛋糕棒彩色南瓜蛋糕棒越南風咖啡花生蛋糕棒紅豆甜栗蛋糕棒紫芋椰子蛋糕棒豆漿巧克力蛋糕抹茶優格鮮奶油鬆糕基本的塔（番薯薑味塔）水果塔基本的戚風蛋糕肉桂茶戚風蛋糕雙重巧克力戚風蛋糕基本的蛋糕捲巧克力卡士達奶油香蕉捲覆盆子醬迷你蛋糕捲抹茶蒙布朗捲豆沙發泡奶油黃豆粉捲Part3 溫暖沉靜的日式咖啡館點心檸檬豆沙奶油銅鑼燒3色芝麻饅頭基本的蒸麵包南瓜餡蒸麵包紅豆餡蒸麵包紅蘿蔔柚子蒸麵包黑糖蒸麵包番茄起司蒸麵包牛奶咖啡蒸麵包基本的日式蛋糕抹茶甜納豆日式蛋糕芝麻日式蛋糕黃豆粉豆漿日式蛋糕白花豆蒙布朗風蛋糕偶爾嘗試這種的也不錯！

亞洲風的咖啡館點心菠菜馬來糕香蕉花生紅豆渣甜甜圈韓式煎餅椰子牛奶豆沙瑪德蓮蛋糕Part4 咖啡館風的飲料作法焦糖歐蕾柳橙卡布奇諾摩卡奇諾茶包花生茶焦糖奶茶葡萄柚紅茶蘇打可可粉香料可可蜂蜜鮮奶油日式咖啡飲料玄米豆漿茶棉花糖抹茶牛奶亞洲咖啡飲料芒果酸奶昔楓糖薑味茶在家也能妝點出咖啡館風格！

盛盤&裝飾技巧特集活用“家裡有的東西”！

烤模・餅乾模型使用這些容器，立即呈現咖啡館風格每一種都好簡單！

咖啡館風格的各式裝飾技巧

<<自製咖啡館小點心>>

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>