

<<一次學會磅蛋糕製作教室>>

图书基本信息

书名：<<一次學會磅蛋糕製作教室>>

13位ISBN编号：9789866239380

10位ISBN编号：9866239381

出版时间：楓葉社

作者：弓田 亨，椎名 真知子 著

页数：114

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>

## <<一次學會磅蛋糕製作教室>>

### 內容概要

各位有親手做過、吃過真正美味得教人心動的磅蛋糕嗎？

《一次學會磅蛋糕製作教室：點心教室系列》中記載了我與IL PLEUT SUR LA SEINE開店20年來所創造的、不斷帶給大眾喜悅與幸福的各式磅蛋糕。

沁人心脾的柚子香氣，令人感受強烈的法國普羅旺斯的百花蜜，濕潤樸實的蘋果和焦糖，以及柔軟絕倫、有著滿滿核桃的磅蛋糕，夾上以葡萄汁和薄荷葉熬煮的無花果醬，以及現今在甜點店間最受歡迎的無花果磅蛋糕等，IL PLEUT SUR LA SEINE的每一種磅蛋糕都被賦予了各自的個性與光芒，呈現出驚人的美味。

過去，我們正確且詳細地公開所有的甜點與技術，因此《一次學會磅蛋糕製作教室：點心教室系列》也不例外，一如往昔地盡可能做出最詳細的說明。

大多數的人，可能會覺得因為我們是專業的，所以才能做出那麼美味的味道，但事實上絕非如此。我們擁有在甜點教室與學生實際操作近20年的經驗，因而發展出以初學者為對象的簡易甜點作法。

《一次學會磅蛋糕製作教室：點心教室系列》也是遵照這樣的觀念寫成的。

作者向各位保證，只要有心，任誰都能做出真正美味的磅蛋糕。

而且不久後，許多人將會成為IL PLEUT SUR LA SEINE的孤傲風味的俘虜。

屆時想要繼續追求更多嶄新風味的您，就請來我們的甜點教室吧。

我有絕對的信心，世上不會再有比本作更棒的磅蛋糕食譜了。

## <<一次學會磅蛋糕製作教室>>

### 作者簡介

弓田 亨 (YUMITA TORU) , 1947年, 福島縣會津若松市出生。

1970年, 明治大學畢業後, 進入熊本的甜點店“反後屋”。

之後, 在東京“BOUL' MICH”擔任工場長, 1978年赴法。

在巴黎“Patisserie Millet”研修, 因而結識不斷給予其重大啟發的人生摯友, Denis Ruffel (“Patisserie Millet”的主廚)。

隔年歸國。

在青山“francais”、自由之丘“French Pound House”擔任工場長。

1983年再次赴法, 研修半年後歸國, 1986年在代代木上原自行開店“La Patisserie iL PLEUT SUR LA SEINE”。

1994年遷至代官山。

現在除了在法式甜點教室授課外, 亦透過全國性的技術講習會、赴國外尋找食材等, 不斷追求法式甜點的真正美味。

主要著作： 《Patisserie franQais的創造力》 《Patisserie fran6ais的創造力》 《少量的美味法式甜點食譜》1-6集 《米飯與菜餚的革新》 《由五感創作出的法式甜點》 《IL PLEUT SUR LA SEINE的38道年菜》 《新戚風蛋糕 令人雀躍的美味》 《在家自學 美味絕倫的奶油凍》 《在家自學又酥又脆！

美味派類糕點》 《記憶中的母親味道》 《Les Desserts餐廳、小酒館、咖啡館的甜點》 (以上皆由弓田亨的公司出版) 椎名 真知子 (SHINA MACHIKO) , 山梨縣甲府市出生。

1995年開始加入“IL PLEUT SUR LA SEINE”。

隔年赴法, 在巴黎“Patisserie Millet”等處研修。

1998年在“super Jchannel”(朝日電視台)首次演出。

現在擔任“IL PLEUT SUR LA SEINE”法式甜點, 料理教室主任。

每天都致力於創造簡單的食譜, 並以開朗的笑容將真正的美味傳授給眾多的學生。

主要著作： 《烤類甜點教室》 《奶油甜點教室》 《家常菜教室》 《5種攪拌方式烤類甜點36》 (以上皆為柴田書店出版) 《米飯與菜餚的革新》 《IL PLEUT SUR LA SEINE的38道年菜》 《在家自學美味絕倫的奶油凍》 《在家自學又酥又脆！美味派類糕點》 《記憶中的母親味道》 (以上皆由弓田亨的公司出版)

## <<一次學會磅蛋糕製作教室>>

### 書籍目錄

問候什麼是磅蛋糕？

製作前的重點器具技術材料以個別打法製作的磅蛋糕基本食譜1柳橙磅蛋糕核桃葡萄乾磅蛋糕大理石磅蛋糕柚子磅蛋糕芒果磅蛋糕榛果巧克力磅蛋糕核桃磅蛋糕椰子磅蛋糕以共打法製作的磅蛋糕基本食譜2百花蜜磅蛋糕堅果磅蛋糕檸檬磅蛋糕蜜棗磅蛋糕蘋果焦糖磅蛋糕栗子磅蛋糕起司磅蛋糕無花果磅蛋糕杏桃磅蛋糕洋梨磅蛋糕水果蛋糕圓當歸磅蛋糕法國傳統磅蛋糕基本食譜3卡特卡（Quatre-quarts）蛋糕杏桃卡特卡蛋糕經常使用的材料作法IL PLEUT的磅蛋糕Q&A推薦材料一覽

## <<一次學會磅蛋糕製作教室>>

### 编辑推荐

記憶中，與孩子們、親密好友一同共度的午茶時光，只要來些甜點，總是會聊得興高采烈，營造出溫馨的空間與氣氛。

讓人鮮明地回想起共度時光、充滿個性的磅蛋糕，你也能自己親手做出來。

請照著書本，一個步驟、一個步驟地仔細確認作法來做。

每一塊磅蛋糕中蘊藏的風味，將會令午茶時光更加豐富，並且讓你對磅蛋糕的印象耳目一新。來吧，請打開書頁。

美味的磅蛋糕派對即將開始。

<<一次學會磅蛋糕製作教室>>

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>