

<<自己作巧克力点心>>

图书基本信息

书名：<<自己作巧克力点心>>

13位ISBN编号：9789866326240

10位ISBN编号：9866326241

出版时间：2009年12月7日

出版人：枫书坊

作者：长谷川稚菜,隈部美千代

页数：80

译者：杨哲群

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>

## <<自己作巧克力点心>>

### 内容概要

《自己做巧克力點心》要向大家介紹開始動手製作甜點之前，必需要事先知道的基本知識，還有一定要掌握的重點。

請大家務必要確實記住哦。

調溫是做出美味巧克力最重要的步驟！

所謂的調溫，指的就是調節巧克力的溫度。

想要做出光澤亮麗入口即化的巧克力，這個步驟可不能馬虎！

製作巧克力甜點時需要注意的重點事項 這裡為各位介紹製作甜點時的重點事項。

只要能好好注意這些重點，就能夠保證不失敗，做出美味的甜點！

巧克力 情人節禮物巧克力的王道就是「將原料融化後再凝固成想要的形狀」。

想要做出好吃的巧克力，就一定得要掌握好p02的調溫步驟！

來吧，讓我們一起試試看！

## <<自己作巧克力点心>>

### 作者简介

長谷部稚菜 (Hasebe Wakana) Taste of Sugar主持人。  
曾經在法國、英國、日本不斷鑽研歷練的前西點師傅。  
製果衛生師。  
目前以實習的形式教授學員在家裡也能製作的正統派西點、手作麵包、英式糖花工藝等。

隈部美千代 (Kumabe Michiyo) 製果衛生師。  
Junior Vegetable & Fruit Meister。  
取得法國藍帶學院日本校區西點Diplom學士資格後，前往巴黎Lenotre進修西點製作。  
目前在東京門前仲町以禮物甜點為教學重點的西點教室Sweet Ribbon擔任主持人。

## <<自己作巧克力点心>>

### 书籍目录

巧克力甜點的基本調溫是做出美味巧克力甜點的重要關鍵！

製作巧克力甜點時需要注意的重點事項。

本書的使用方法。

巧克力杯子 巧克力愛心堅果葡萄 巧克力堅果愛心 巧克力岩石黑巧克力&白巧克力 柿種仙貝花生巧克力棒堅果栗子 巧克力造型 巧克力餅乾愛心可可餅乾 雪藏愛心甜餅 雪球甜餅 愛心棉花糖 三明治餅乾 法式杏仁餅 巧克力玉米碎片餅乾 松露巧克力 松露巧克力抹茶 松露巧克力草莓 松露巧克力萊姆葡萄 年輪蛋糕 松露巧克力香蕉牛奶 年輪蛋糕 松露巧克力布朗尼 巧克力布朗尼抹茶 布朗尼牛奶巧克力&鹽味 布朗尼 布朗尼巧克力鍋 法式巧克力蛋糕 愛心法式巧克力蛋糕 美洲胡桃 法式巧克力蛋糕 巧克力溶漿蛋糕 生巧克力原味生巧克力 雙莓生巧克力 伯爵茶生巧克力 糖漬橙皮乳白生巧克力 鹽味焦糖生巧克力 生巧克力的熱巧克力

## <<自己作巧克力点心>>

### 编辑推荐

親手做巧克力甜點 好多種可以當成禮物送人的甜點唷！  
簡單易製作的可愛點心 還有各種裝飾及包裝甜點的好點子！

<<自己作巧克力点心>>

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>