

<<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>