

<<起士甜品>>

图书基本信息

书名：<<起士甜品>>

13位ISBN编号：9789866890826

10位ISBN编号：9866890821

出版时间：2013-10

出版时间：橘子文化

作者：Gregoire Michaud

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>

## <<起士甜品>>

### 内容概要

法式甜點大師閔言樂Gregoire Michaud

帶領大家玩味起士

從介紹起士的分類開始

到如何好好享受一塊起士的美味

書中，Gr é goire將示範如何製造新鮮起士，還會以簡單、容易的製作方法，將起士與甜品凝聚起來，製作出數十款別具心思、令人回味再三各類誘人甜品。

清新的、暖心的、濃香的起士味點心，讓大家一起走進起士繽紛的烘焙世界！

## <<起士甜品>>

### 作者简介

Grégoire Michaud (閔言樂)

來自瑞士南部與意大利和法國接壤的昂特蒙一個飲食世家。

他的家族擁有農場和葡萄園，出產優質作物，自幼隨父母一起烘焙優質麵包和製作蘋果派等，培養了他對食物的熱情。

最初他在瑞士隨烘焙大師André Golay學習和工作，其後到美國、馬爾地夫、愛爾蘭和香港工作，經過在世界各地的工作歷煉，累積廣泛的烘焙知識，成就日隆。

閔言樂並樂於持續進修，於2003年獲取瑞士洛桑酒店管理學院的酒店管理學學位。

## &lt;&lt;起士甜品&gt;&gt;

## 书籍目录

Antony ' s Foreword 2

Jeremy ' s Foreword 6

Preface

前言

So, what is Cheese ?

認識起士 12

Fresh Cheese DIY

自製新鮮起士 20

Cheese reference table

起士參考表 34

Fresh

清新起士味

Strawberry Cream Cheese Roulade

草莓奶油起士蛋卷 40

Gateau au Fromage Frais

法國白起士蛋糕 42

Faisselle de Chevre Frais Black Cherries and Sweet Pesto

鮮羊奶起士伴黑櫻桃和甜香草醬 44

Cream Cheese Kumquat & Almond Cookies Ice Cream

奶油起士金桔杏仁餅乾冰淇淋 46

Green Apple, Fromage Blanc & Fresh Shiso Flower

青蘋果法國白起士伴鮮紫蘇花 50

Your very own Mascarpone Tiramisu

自製馬士卡邦-提拉米蘇 52

Brillat-Savarin Pomponette in Clementine Glaze

布里亞薩瓦蘭起士小蛋糕伴甜柑醬 54

Chocolate, Chestnut and Hazelnut Cannoli

巧克力栗子榛子卡諾里 56

Blackberry, Fromage Blanc and White Chocolate Cake

黑莓法國白起士伴白巧克力蛋糕 58

Catalan Mel i Mate Verrine & Muscovado Meringue

加泰羅馬托蜜糖起士凍伴黑糖蛋白奶霜 60

Coulommiers, Apricot & Thyme Macaroon

法國庫洛米耶起士杏桃百里香馬卡龍杏仁餅 62

Griotte & Mint Confit Cheesecake

酸櫻桃薄荷起士餅 64

Gnocchi Fritti of Petit-Suisse and Raspberries

小瑞士起士脆酥伴覆盆子 66

Lemon Curd and Mascarpone Ice Cream on Soft Meringue

檸檬馬士卡邦冰淇淋伴軟蛋白糖霜 68

Ricotta, Grapefruit and Orange Cake

維哥他起士西柚橙餅 70

Warm

暖心起士味

## &lt;&lt;起士甜品&gt;&gt;

- Homemade Orange Ricotta Pudding  
自製香橙維歌他起士布丁 74
- Fondant Apple and just warm Charolais  
軟心蘋果配暖夏維諾起士 76
- Classic Persian Kunafah  
傳統波斯甜點 78
- Mascarpone Omelette Soufflee, Wild Strawberries  
馬士卡邦起士舒芙里煎蛋餅伴野生草莓 80
- Creamy Bocconcini Beignet, Cinnamon Sugar  
帕尼諾起士脆粒伴肉桂糖 82
- Parmesan Creme Bralee, Fennel Chips  
意大利帕瑪森起士焦糖布丁伴茴香脆片 84
- Cottage Cheese & Lemon Pancake  
茅屋起士甜香檸薄餅 86
- Peach, Brie Cream and Rosemary Tartlet  
布里起士蜜桃香草塔 88
- St-Andre Pudding with Caramelised Fig  
聖安德烈芝布丁伴焦糖無花果 90
- Souffleed Parmesan Conference Pear  
帕馬森起士舒芙里伴貴妃梨 92
- Corsican Fiadone with Blackcurrant Gelee  
科西嘉島鮮羊奶起士布丁伴黑醋栗果泥醬 94
- Roasted Peach, Fresh Ricotta and Wild Honey  
烤蜜桃鮮維歌他起士伴野蜜糖 96
- Vanilla Pineapple French Toast with Creme Franche  
香草鳳梨吐司伴法國鮮起士 100
- Bodied  
濃香起士味
- Walnut Crusted Fourme d ' Ambert, Apricot Rosemary Coulis  
法國方當拔起士核桃酥伴杏桃迷迭香醬汁 104
- Bagnes Gougere with Black Truffle Cream and Chives  
瑞士巴 山谷起士鹹泡芙伴法國香蔥黑松露 106
- Roquefort Cheese and Apple Palmier  
羅克福起士與蘋果蝴蝶酥 108
- Ossau-Iraty Tart with Dark Cherry Jam  
奧索伊拉蒂起士塔伴黑櫻桃果醬 112
- Perigord Truffle Vacherin Mont d ' Or  
法國佩里戈爾松露伴瑞士蒙多瓦雜甜起士 116
- Bitter Orange Paste, Manchego and Chocolate Streusel  
苦味橙醬蒙契格起士伴巧克力甘寶粒 118
- Basic Recipes  
基本食譜 120
- Acknowledgements  
鳴謝 127

<<芝士甜品>>

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>