

<<顶级法式时尚甜点>>

图书基本信息

书名：<<顶级法式时尚甜点>>

13位ISBN编号：9789867039149

10位ISBN编号：9867039149

出版时间：積木文化

作者：本社

页数：192

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>

<<顶级法式时尚甜点>>

内容概要

若說甜點是為了帶給人們品賞的幸福，翻閱《頂級法式時尚甜點》，你將親眼見到“Le Bouquet”這個對於甜點近乎執著的工作團隊，是以何等的工作熱情與生命深度在擁抱甜點，並進一步深刻地體會到這些美麗糕點背後的精神與點滴。

精緻的法式甜點可謂是老饕們眼中的極品，無論是高雅細緻的造型、對食材用料的講究以及為了追求極至品質的繁複作工，法式甜點在全世界的各類烘焙點心中，堪稱為頂級極致的表現。

而台灣老字號的國賓飯店，雖以國宴享有口碑，但為求創新改變，兩年多前，國賓飯店邀集了多位曾前往法國習藝的資深主廚團隊，歷經了將近一年的規劃而成立了繽紛蛋糕坊“Le Bouquet”。

明亮的落地櫥窗、日式優雅格調裝潢的繽紛點心房，推出造型華美、風味頂級的精緻法式甜點，一改國人對國賓飯店向以中餐著稱的形象。

而無論在材料上的嚴選、造型的呈現以及豐富多層次的口感，在在都令人們驚艷，也因此迅速打造出台灣法式點心第一品牌的形象。

繽紛的甜點，更是日本觀光客與飲食、時尚界名人的最愛。

然而繽紛蛋糕坊在今日倍受各界人士推崇青睞的背後，整個工作團隊其實也付出了相當大的努力。

本書除了是一本美輪美奐的法式甜點食譜，更紀錄下美味甜點背後的點點滴滴。

《頂級法式時尚甜點》精選繽紛蛋糕坊從開幕至今的30道人氣甜點，包括占度亞、白天使、婚禮、太妃糖威士忌布丁、蒙布朗、楓糖香蕉塔、阿丹祖母蘋果塔……以及銷售成績非常亮眼的各式巧克力、水果軟糖等單品。

為了完整呈現法式甜點的製作流程，本書更花費了整整一個月的時間，進行每道甜點的細節步驟圖拍攝，以期能夠讀者完全掌握住製作的每一個細節與訣竅，進而深刻體會法式甜點的美好與精髓。

此外，為了引領讀者深入法式甜點的領域，本書更規劃了關於烘焙的《basic基礎技法》《decoration盤飾基礎》以及進階的《chocolate巧克力裝飾》，希望讀者不僅止於學習單品甜點的製作技法，更能進一步感受法式甜點整體的造型美學。

《頂級法式時尚甜點》不僅止是法式甜點的經典食譜，更記錄了一個全心投入甜點領域的工作團隊的甜點精神傳奇。

<<顶级法式时尚甜点>>

作者简介

若說國賓繽紛蛋糕坊的甜點是為了帶給人們品賞的幸福，翻閱本書，你將親眼見到點心坊工作團隊由主廚到每一位師傅的熱情與用心，並深刻地體會到這些美麗甜點背後的精神與傳奇。

精緻的法式甜點可謂是老饕們眼中的極品，無論是高雅細緻的造型、對食材用料的講究以及為了追求極至品質的繁複作工，法式甜點在全世界的各類烘焙點心中，堪稱為頂級極致的表現。

而台灣老字號的國賓飯店，雖以國宴享有口碑，但為求創新改變，兩年多前，國賓飯店邀集了多位曾前往法國習藝的資深主廚團隊，歷經了將近一年的規劃而成立了繽紛蛋糕坊「Le Bouquet」。明亮的落地櫥窗、日式優雅格調裝潢的繽紛點心房，推出造型華美、風味頂級的精緻法式甜點，一改國人對國賓飯店向以中餐著稱的形象。

而無論在材料上的嚴選、造型的呈現、以及豐富多層次的口感，在在都令人們驚艷，也因此迅速打造出台灣法式點心第一品牌的形象。

繽紛的甜點，更是日本觀光客與飲食、時尚界名人的最愛。

然而繽紛蛋糕坊在今日倍受各界人士推崇青睞的背後，整個工作團隊其實也付出了相當大的努力。本書除了是一本美侖美奐的法式甜點食譜，更紀錄下美味甜點背後的點點滴滴。

本書精選繽紛蛋糕坊從開幕至今的30道人氣甜點，包括占度亞、白天使、婚禮、太妃糖威士忌布丁、蒙布朗、楓糖香蕉塔、阿丹祖母蘋果塔……等，以及銷售成績非常亮眼的各式巧克力、水果軟糖等單品。

為了完整呈現法式甜點的製作流程，本書更花費了整整一個月的時間，進行每道甜點的細節步驟圖拍攝，以期能夠讀者完全掌握住製作的每一個細節與訣竅，進而深刻體會法式甜點的美好與精髓。

此外，為了引領讀者深入法式甜點的領域，本書更規劃了關於烘焙的 basic基礎技法 decoration盤飾基礎 以及進階的 chocolate巧克力裝飾，希望讀者不僅止於學習單品甜點的製作技法，更能進一步感受法式甜點整體的造型美學。

本書不僅止是法式甜點的經典食譜，更紀錄了一個全心投入甜點領域的工作團隊的甜點精神傳奇。

【本書架構 & 特色】

甜點食譜

分階段操作步驟圖 法式甜點工序繁複，需分階段完成成品後再加以組合。

鉅細靡遺的分解步驟圖，讓即使是初學烘焙的讀者都能一目瞭然，立即上手。

專欄

嚴選食材Selection 甜點的風味口感是否豐富有層次，取決於食材的選用與作工。

繽紛多項甜點在用料的挑選上有其特殊講究之道。

本單元特別公開與讀者分享甜點頂級用料的嚴選精神。

最佳搭配Collocation 什麼口味的甜點，應選用哪一味酸甜苦辣的調味才更能引出其最佳風味？

本單元將由留法多年的繽紛蛋糕坊主廚簡純榮師傅，與讀者分享多年的甜點經驗。

典故傳奇Story 關於甜點的命名來由或創始典故很多，甚至是成為甜點流傳百年的名稱。

本單元將會介紹關於這些甜點的典故與傳說，讓讀者不僅是嘗甜點、做甜點、看甜點，更能了解這些迷人甜點背後的故事。

<<顶级法式时尚甜点>>

基礎與進階

basic 關於影響烘焙成敗的基礎技法示範講解，有了奠定紮實的基礎，才能輕鬆進階
裝飾材料 西點蛋糕最常使用的基礎裝飾材料介紹，點出甜點的裝飾精神與重點
盤飾技法 由主廚親自示範數款盤飾的基礎技法，讓讀者得以靈活運用，創造自我風格
巧克力裝飾製作 進階等級的巧克力裝飾片製作示範，增加甜點的裝飾與變化

作者簡介

國賓大飯店

簡純榮

現任繽紛蛋糕坊主廚，隻身留法學習法式甜點多年，負責國賓飯店的點心產品設計與開發製作，同時亦是台灣蛋糕協會的教育委員。

杜宗裕

現任繽紛蛋糕坊糕點師傅，曾旅居日本多年學習餐飲管理，卻不由自主地愛上糕餅製作，尤其著迷糕餅背後的典故蒐羅。

目前在《歐也基》雜誌連載料理專欄。

陳慶祐

資深文字工作者，生於南方嘉義。

熱愛甜點美食、旅行與飲食文化，擁有豐富的想像力與創造力。

曾出版長篇小說、旅行筆記書，以及在積木出版《禮拜三的糕餅課》《三十歲的成年禮》2本飲食文學書。

<<顶级法式时尚甜点>>

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>