

<<從0開始學做蛋糕卷>>

图书基本信息

书名：<<從0開始學做蛋糕卷>>

13位ISBN编号：9789868698512

10位ISBN编号：9868698510

出版时间：邦聯文化事業有限公司

作者：熊谷裕子 著
陳美齡 译

页数：64

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>

<<從0開始學做蛋糕卷>>

內容概要

蛋糕店櫥窗中的甜點，色彩繽紛的模樣，總讓人垂涎欲滴，尤其是切面超可愛的蛋糕卷，更具有豐富的樣貌，有的是咖啡或抹茶口味的蛋糕體，有的是內餡中加入水果、紅豆或栗子等餡料，變化多端，真叫人目不轉睛。

製作糕點的料理書中，時常能見到「大致混合」、「打發至黏稠沉重」等描述，但只用文字描述動作，還是不容易理解，其實，做出美味糕點的最重要關鍵，就在於混拌的方式以及麵糊的質地這兩個重點。

本書用超大幅的照片以及詳細的文字說明，先教你基礎蛋糕卷的作法，之後只要變化夾心餡或是蛋糕體的口味，就能延伸出多種美味蛋糕卷，另外，除了捲成蛋糕卷的造型外，還能使用不同的裝飾法、或是切開蛋糕體後，組合成不同外觀的珍藏蛋糕，請一定要照著本書做做看，享受樂趣無窮的蛋糕卷帶來的歡樂饗宴喔！

<<從0開始學做蛋糕卷>>

書籍目錄

絕對美味的製作方法！

.....4關於材料.....8關於器具.....8Basic roll cake基礎蛋糕卷【前半】製作麵糊.....10【後半】烘烤麵糊、捲蛋糕.....20保存方法?保存期限.....29搭配的飲品.....29Variation改變夾心餡，變化出12種美味蛋糕卷咖啡奶油霜.....34抹茶奶油霜.....34草莓粉紅奶油霜.....35橙香奶油霜.....35水果奶油霜...
 ...36草莓奶油霜.....36黑糖奶油霜.....37楓糖奶油霜.....37柳橙果醬奶油霜.....38覆盆子果醬奶油霜
38焦糖奶油霜.....39添加蘋果醬的焦糖奶油霜.....39Variation改變蛋糕體口味，變化出12種美味蛋糕卷【可可蛋糕體】栗子奶油霜.....42巧克力奶油霜.....42【咖啡蛋糕體】咖啡摩卡奶油霜.....43黑
 糖奶油霜.....43【紅茶蛋糕體】蘋果醬奶油霜.....44紅茶奶油霜.....44【抹茶蛋糕體】蜜黑豆奶油霜
45抹茶紅豆奶油霜.....45【蜂蜜蛋糕體】芒果奶油霜.....46蜂蜜檸檬奶油霜.....46【楓糖蛋糕體
 】香蕉奶油霜.....47栗子餡奶油霜.....47Variation使用基礎蛋糕體變化出4種珍藏蛋糕長條形草莓鮮奶
 油蛋糕.....50迷你蛋糕卷.....52捲接圓形大蛋糕.....54聖誕樹幹蛋糕.....56蛋糕卷的「裝飾技巧」！
30製作蛋糕卷常見的失敗！
58感到困擾時的Q&A.....60糕點的烘焙用語.....61溫習！
 「蛋糕卷的基本技法」.....62

<<從0開始學做蛋糕卷>>

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>