

<<裝飾小蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<裝飾小蛋糕>>

13位ISBN编号：9789868759435

10位ISBN编号：9868759439

出版时间：邦聯文化事業有限公司

作者：石橋香（石橋かおり）著

页数：80

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>

<<裝飾小蛋糕>>

前言

常被問瑪芬和杯子蛋糕有什麼差別呢？

老實說，這個問題還蠻難講出正確答案的。

雖然查閱過許多文獻資料，但從資料中也難有個明確的答案，以下是我個人的見解：瑪芬比較偏美式風格，是三餐中不可或缺的地位，如同米飯般重要的主食蛋糕；杯子蛋糕在英國和法國等地，會稍微裝飾點綴，作為下午茶的甜點，而地位則不如瑪芬來得重要。

這樣的區別，不知道各位讀者們覺得如何呢？

從前我們所熟悉的基本款瑪芬，再加上奶油霜飾、糖霜、奶油乳酪糖霜等裝飾點綴下，成為現今具有裝飾造型的「瑪芬杯子蛋糕」。

最近也許是因為受到美國影集和電影的影響，使得「瑪芬杯子蛋糕」大受歡迎！

廣受好評的蛋糕專賣店，不論是白天或晚上都出現排隊的人潮。

瑪芬和杯子蛋糕的魅力在於，不論是享用或製作上都是非常簡單輕鬆，只要將材料混合成麵糊就能完成！

若是在麵糊中加入配料或是運用巧思在表面稍微裝飾點綴下，就能變成主食或是下午茶甜點。

運用巧思裝飾出的漂亮杯子蛋糕，其別緻度是不會輸給市售的豪華蛋糕。

本書除了烘烤瑪芬的基本食譜以外，也加入了多種鮮奶油霜的裝飾食譜。

讓讀者們能夠自由搭配，做出獨具風格的專屬款瑪芬。

將奶油蛋白霜染成柔色系，再擺上花卉點綴，一定會受到大家喜愛的！

作法超簡單！

不妨試著做做看讓人驚艷的可愛瑪芬吧！

<<裝飾小蛋糕>>

內容概要

作者序 常被問瑪芬和杯子蛋糕有什麼差別呢？

老實說，這個問題還蠻難講出正確答案的。

雖然查閱過許多文獻資料，但從資料中也難有個明確的答案，以下是我個人的見解： 瑪芬比較偏美式風格，是三餐中不可或缺，地位如同米飯般重要的主食蛋糕；杯子蛋糕在英國和法國等地，會稍微裝飾點綴，作為下午茶的甜點，而地位則不如瑪芬來得重要。

這樣的區別，不知道各位讀者們覺得如何呢？

從前我們所熟悉的基本款瑪芬，再加上奶油霜飾、糖霜、奶油乳酪糖霜等裝飾點綴下，成為現今具有裝飾造型的「瑪芬杯子蛋糕」。

最近也許是因為受到美國影集和電影的影響，使得「瑪芬杯子蛋糕」大受歡迎！

廣受好評的蛋糕專賣店，不論是白天或晚上都出現排隊的人潮。

瑪芬和杯子蛋糕的魅力在於，不論是享用或製作上都是非常簡單輕鬆， 只要將材料混合成麵糊就能完成！

若是在麵糊中加入配料或是運用巧思在表面稍微裝飾點綴下，就能變成主食或是下午茶甜點。

運用巧思裝飾出的漂亮杯子蛋糕，其別緻度是不會輸給市售的豪華蛋糕。

本書除了烘烤瑪芬的基本食譜以外，也加入了多種鮮奶油霜的裝飾食譜。

讓讀者們能夠自由搭配，做出獨具風格的專屬款瑪芬。

將奶油蛋白霜染成柔色系，再擺上花卉點綴，一定會受到大家喜愛的！

作法超簡單！

不妨試著做做看讓人驚艷的可愛瑪芬吧！

可愛圓滾滾的造型，令人愛不釋手！

混合材料，再倒入紙模，放入烤箱，一次烤出多種美味。

就算是相同基底，只要表面塗上奶油霜或撒上糖粉，立刻呈現不同風格，一起動手來裝飾小蛋糕吧！

本書可分為基本瑪芬和杯子蛋糕。

掌握作法後，可從瑪芬中改變口味，豐富味蕾。

將奶油霜染上各種顏色、撒上糖片或糖珠呈現繽紛可愛風。

不妨挑戰各種裝飾，激盪出創意發想，裝飾出屬於自己的幸福小蛋糕。

<<裝飾小蛋糕>>

書籍目錄

002瑪芬&杯子蛋糕003本書簡介006製作瑪芬的器具Daily muffin008 muffin+ Decoration =cup cake來烘烤瑪芬囉！
016原味瑪芬+耐烤巧克力豆+葡萄柚020檸檬瑪芬+草莓果醬+黑芝麻粒&開心果022苦甜巧克力瑪芬+棉花糖&香蕉+勃根地櫻桃024牛奶巧克力瑪芬+薑糖&白芝麻+百香果泥026白巧克力瑪芬+莓果+紅茶030香蕉瑪芬+巧克力夾心餅+焦糖&胡桃032南瓜瑪芬+南瓜子+香料034抹茶瑪芬+黑糖+紅豆036焦糖瑪芬+鹽&無花果+蘋果焦糖038紅茶瑪芬+茶漬李子+印度奶茶040咖啡瑪芬+花生醬+摩卡爪哇042黃金玉米粉瑪芬+藍紋起司+迷迭香019 muffin arrange_01 瑪芬蒸蛋糕028 muffin arrange_02 甜筒蛋糕029 muffin arrange_03 馬德拉蛋糕044 muffin arrange_04 舞蝶蛋糕045 muffin arrange_05 冰淇淋瑪芬
048 Decoration+cup cake來裝飾點綴吧！
056奶油蛋白霜058奶油蛋白霜裝飾法060巧克力鮮奶油霜062甘那許醬064奶油乳酪糖霜066鮮奶油霜068焦糖鮮奶油霜070糖霜072奶酥074水晶花076妝點瑪芬增添可愛討喜感！
053 muffin column_01 紐約的瑪芬記事 part1Big Pan & Silicon Pan!077 muffin column_02 紐約的瑪芬記事 part2紅色瑪芬預拌粉

<<裝飾小蛋糕>>

编辑推荐

本書特色 1種基底×2種餡料×奶油霜飾，做出無限創意小蛋糕。

混合材料做出麵糊，再倒入紙模，放入烤箱，一次烤出多種美味。

就算口味單一，只要表面塗上奶油霜或撒上糖粉，立刻呈現不同風格，一起動手來裝飾小蛋糕吧！

<<裝飾小蛋糕>>

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>