第一图书网, tushu007.com

<<法国蓝带糕点制作基础2>>

图书基本信息

书名：<<法国蓝带糕点制作基础2>>

13位ISBN编号：9787501982813

10位ISBN编号：7501982813

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：法国蓝带厨艺学院

页数：111

译者：胡晨

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

<<法国蓝带糕点制作基础2>>

内容概要

作为“寻梦萨布里娜”系列丛书中的一本，本书是法国蓝带厨艺学院《法式糕点制作基础》的续集，是世界顶级厨艺学院有关烘培制作的经典教程，其中包括许多《法式糕点制作基础》中没有收录的法式传统糕点，例如家常甜点、冰激凌、冰沙、巧克力、派、塔等制作方法，同样将重点放在了法式糕点的制作方法上。

为了使大家能够真正地走进这个精彩的烘培王国，本书还对那些历经多年留传下来的经典糕点的制作方法进行了简单地解说。
本书通过逐步指导的方式，使大家学会制作世界闻名的法式甜点，并能制作出巴黎著名点心师才能做出的美味。
在这本书中，糕点制作方法的所有步骤都配有照片，对法式糕点制作不熟悉的读者也很容易上手。
法国蓝带厨艺学院的传统授课方式是一边传授具体的烹饪方法，一边进行演示。
与此同时，学生们自己进行实际操作，这样就可以在实践中掌握烹饪技术。

本书全面、权威、精美、实用，是专业人士学习技艺的经典，是初学者入门的宝典。

作者简介

法国蓝带厨艺学院自1895年在巴黎创建以来，作为一所享誉世界的法国料理专业院校，现在已经有100多年的历史。
一直以来都贯彻着“重视传统与艺术的法式点心”这种最初的教育方针，接纳着来自世界50多个国家的学生，毕业生中很多人成为专业料理人、名厨师。
这所学校的结业证也成了一种身份地位的象征。
法国蓝带厨艺学院拥有大批法国主厨，也因此被称为法国料理的文化中心。

书籍目录

序
基本制法
宴会用糕点
PIECE DE RECEPTION
修女泡芙
RELIGIEUSE
泡芙塔
CROQUEMBOUCHE
家常糕点
PATISSERIE FAMILIALE
布列塔尼酥饼
GALETTE BRETONNE
经典巧克力蛋糕
GATEAU AU CHOCOLAT CLASSIQUE
西梅法何
FAR AUX PRUNEAUX
核桃蛋糕
GATEAU AUX NOIX
法式柠檬磅蛋糕
QUATRE-QUARTS AU CITRON
冰激凌和冰沙
GLACE ET SORBET
冰激凌蛋糕
VACHERIN
菠萝冰沙
ANANAS GIVRE
侯爵夫人香草巧克力冰激凌
MARQUISE GLACEE
挪威蛋卷冰激凌
OMELETTE NORVEGIENNE
糖果
CONFISERIE
焦糖，杏仁巧克力
PATE A CARAMEL, AMANDES CHOCOLAT
帕勒特巧克力，覆盆子巧克力
PALET OR, FRAMBOISE
巧克力四色钵，白色牛轧糖
MENDIANT, NOUGAT BLANC
樱桃利口酒巧克力
CERISE LIQUEUR
迷你甜点
PETITS FOURS
马卡龙
MACARON
修女小蛋糕

VISITANDINE
椰子瓦片，杏仁瓦片
TUILE COCO，TUILE AMANDE
麦秆酥，杏仁酥卷，蝴蝶酥
PAILLE，SACRISTAIN，PAPILLON
蛋糕
ENTREMET
香橙慕斯
CLAIRE FONTAINE
香杏慕斯
ABRICOTIER
秋叶慕斯
FEUILLE D ’ AUTOMNE
焦糖椰香慕斯
CARACOCO
巧克力脆饼慕斯
CROUSTILLANT AU CHOCOLAT
歌剧院蛋糕
GATEAU OPERA
苹果卡尔瓦多斯慕斯
POMME CALVADOS
卢瓦尔河谷慕斯
VAL DE LOIRE
交响乐慕斯
SYMPHONIE
草莓夏洛特慕斯
CHARLOTTE AUX FRAISES
草莓蛋糕
FRAISIER
春之慕斯
PRINTANIER
咖啡圣诞木柴蛋糕
BUCHE DE NOEL AU CAFE
塔点
TARTES
吉布斯特塔
TARTE CHIBOUST
巧克力塔
TARTE CHOCOLAT
草莓塔
TARTE AUX FRAISES
柠檬塔
TARTE AU CITRON
派品
FEUILLETAGE
那不勒斯修颂
CHAUSSON NAPOLITAIN

第一图书网, tushu007.com

百叶窗派
JALOUSIES
鲜果派
BANDE AUX FRUITS
国王饼
GALETTE DES ROIS
制作法式糕点的基本技巧
巧克力
CHOCOLAT
巧克力调温法
TEMPERAGE DU CHOCOLAT
细砂糖
SUCRE
煮糖浆法
CUISSON DE SUCRE
蛋白霜的种类及制作方法
MERINGUE
牛轧糖
NOUGATINE
面团
PATE
基本面团
PATE BRISEE
甜酥面团
PATE SUCREE
泡芙
PATE A CHOUX
千层派皮
PATE FEUILLETEE CLASSIQUE
反千层派皮
PATE FEUILLETEE INVERSEE
鲜奶油、奶油馅
CREME
杏仁奶油馅
CREME D’AMANDES
糕点奶油馅
CREME PATISSIERE
工具
MATERIEL
原料
INGREDIENTS

章节摘录

版权页： 插图： 1蛋白霜制法（参考第95页），再加入糖粉搅拌均匀。
2将步骤1的材料放入直径1厘米裱花嘴的裱花袋中，挤12根7厘米的长条在铺有烤盘纸的烤盘上，立即撒匀糖粉（分量外）。
3将剩余的步骤1的材料放入直径5厘米裱花嘴的裱花袋中，挤2个直径1 8厘米的圆盘，撒匀糖粉（分量外），放入80℃～100℃的烤箱烤约3小时。
4将冰沙用糖浆和覆盆子酱混合，放入制冰机搅拌均匀后放盆内入冰箱。
5将烤好的步骤3蛋白霜，周围稍修整后表面抹少许化开的白巧克力（2个均修整、抹匀）。
6将模具放在烤盘上，且底部垫纸板，放入步骤5的蛋白霜，再将步骤4的材料放入裱花袋，由中心呈旋涡状挤出。
7用汤匙整平再放上第2片蛋白霜。
8将香草冰激凌放入裱花袋，由中心呈旋涡状挤在步骤7的材料上，再月抹刀修平表面后冷藏。
9在步骤8的模具外用喷枪稍加热后脱模。
10将步骤2的蛋白霜条内侧稍修平，将打发鲜奶油放入星形裱花嘴的裱花袋，挤在蛋白霜条上，按一定间隔粘在步骤9的侧面。
11将蛋白霜条间再挤上步骤10的打发鲜奶油。
12由外向内挤直径1.5厘米圆球，将表面覆满后最后以覆盆子装饰即可。

编辑推荐

《法国蓝带糕点制作基础2》最后还附有法式糕点制作的基础技巧，详细介绍了法式糕点制作中常用到的面皮、奶油馅的制法及巧克力调温法等，且有分步骤图片及详细的说明文字，能让读者在学习制作法式糕点的过程中灵活运用。

第一图书网, tushu007.com

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