

<<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焙制作的经典教程，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焙王国，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。

<<法国蓝带糕点制作基础2>>

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。

<<法国蓝带糕点制作基础2>>

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

<<法国蓝带糕点制作基础2>>

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

<<法国蓝带糕点制作基础2>>

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

<<法国蓝带糕点制作基础2>>

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，再用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。

<<法国蓝带糕点制作基础2>>

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。

<<法国蓝带糕点制作基础2>>

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>