

<<热销蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<热销蛋糕>>

13位ISBN编号：9787506468589

10位ISBN编号：7506468581

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织

作者：河合重久

页数：127

译者：沙子芳

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>

## <<热销蛋糕>>

### 内容概要

经典之所以成为经典，就是因为它恒久拥有吸引人的特质，蛋糕也是如此。那些流传百年的欧式蛋糕总是让人百吃不厌，而且还能带给人们一种小时候的回忆和温馨。

本书作者将自己在欧洲学习期间邂逅的经典美味蛋糕收集在本书中，每一款都是经典，每一款都拥有质朴的好口感和好味道，可以说是本色蛋糕的大集合。书中用图片步骤图的方式将做法清晰地解析给读者，让读者轻松就能看明白、做出来。

<<热销蛋糕>>

作者简介

河合重久，1967年生于东京。

1993年8月在法国诺曼底的“ Patisserie Reynaldo ” 任职。

之后，又分别在比利时布鲁塞尔市的“ Patisserie Beerset ”、卢森堡的“ Patisserie Oberweis ”，以及法国巴黎市的“ Patissene Grandan ” 等甜点店研习欧式甜点。

1998年4月回到日本，开始在“ Mirella Piane Vingtetun ” 担任甜点主厨，1

999年1月在“ P&tisserie ” 担任甜点主厨，4L2006年6月开始在东京水道桥的“ Tokyo Dome Hotel ” 担任甜点主厨。

## &lt;&lt;热销蛋糕&gt;&gt;

## 书籍目录

制作甜点前的说明

旬果工房“La feve”的人气蛋糕、甜点

镜面巧克力蛋糕

装饰用巧克力的做法

竹取物语

法式苹果挞

地狱天使

意式蛋白霜的做法

法式草莓蛋糕

洋梨焦糖挞

焦糖

千层派

蒙布朗蛋糕

脆糖杏仁粒的做法

吉布斯特酸奶蛋糕

晚柑橙子什锦水果冻

水果蛋卷

司康

杏仁蛋白饼

法国人气蛋糕、甜点

巴斯克地区的甜点

巴斯克蛋糕

卡仕达奶油馅

利木赞地区的甜点

大黄挞

坚果球

卢瓦尔河地区的甜点

李子派

奥尔良地区的甜点

法式苹果挞

派面团的做法

布列塔尼地区的甜点

布列塔尼烘饼

布列塔尼李子蛋挞

布雷斯特泡芙

泡芙面糊的做法

小泡芙

诺曼底地区的甜点

白奶酪慕斯

皇冠面包

香槟地区的甜点

香槟饼干

阿尔萨斯地区的甜点

库格酪夫皇冠蛋糕

洛林地区的甜点

<<热销蛋糕>>

洛林蛋挞  
玛德琳蛋糕  
南锡杏仁蛋白饼  
萨瓦蓝蛋糕  
萨瓦地区的甜点  
萨瓦蛋糕  
普罗旺斯地区的甜点  
可丽饼  
朗格多克鲁西永地区的甜点  
法式甜冻  
西南部加斯科内地区的甜点  
克隆比尔蛋糕  
巴黎的甜点  
波洛涅兹蛋糕  
柴薪圣诞蛋糕  
国王烘饼  
巧克力慕斯蛋糕  
白酒慕斯  
雪花蛋奶  
英式奶油酱  
比利时、荷兰的甜点  
比利时的甜点  
苏贝丘罗兹饼  
蛋白甜糕  
杏仁夹心蛋糕  
贾巴内蛋糕  
糖挞  
蕾丝脆片  
列日咖啡冰沙  
荷兰的甜点  
煎饼  
德国、奥地利等其他国家的甜点  
德国的甜点  
德国圣诞面包  
奥地利的甜点  
林兹挞  
雪球  
意大利的甜点  
提拉米苏  
西班牙的甜点  
蛋黄糕  
蛋糕、甜点制作用语解说

## &lt;&lt;热销蛋糕&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：1.制作英式奶油酱。

在锅里放入鲜奶、香草豆荚和50克白砂糖，混合后煮沸。

2.在搅拌盆中放入蛋黄和50克白砂糖混合搅拌，再加入半量的1混合，等溶合变细滑后全部倒回1中混合。

3.开小火一边充分混拌，一边熬煮，注意别煮焦了。

煮至80 左右即可，过度熬煮的话，蛋和水会分离，材料会变粗糙，所以一定不能煮沸。

进行1、2作业时使用的是打蛋器，为避免空气进入，3的作业改用木匙。

4.表面细小的白色气泡消失后，呈泥状是最佳的状态。

用指头刮拭木匙侧面，若已经达到指头上的痕迹不会消失的浓稠度，就可用网筛过滤了。

5.将装4的搅拌盆放入冰水中，一边混合一边让奶油酱稍微变凉。

等降至大约是人的体温时，再一点一点地慢慢混入奶油（图A）。

温度太高的话奶油会融化分离，太低则又无法混合，所以要一边注意温度一边混合成美奶滋的状态（图B）。

6.组合蛋糕。

沿圈模内侧侧面铺上玻璃纸。

在海绵蛋糕表面涂上糖浆，将蛋糕表面朝上铺入中空圈模底部。

7.将纵切一半的草莓，剖面朝外并排放在中空圈模的侧面。

在海绵蛋糕上面和侧面挤上英式奶油酱，将蛋糕上面刮平，草莓之间的缝隙也都要填满，这样奶油酱才能整齐地抹平（图C）。

8.在海绵蛋糕单面涂上糖浆，糖浆面朝下与7重叠（图D），上面再涂上糖浆，之后再涂上奶油酱并刮平表面，盖上保鲜膜后上下翻转，放入冰箱冷藏，让奶油酱凝结。

9.再次上下翻转，让奶油酱那面朝上，涂上果冻胶。

将中空圈模迅速加热脱膜，最后在上面放上草莓和香草豆荚作装饰即可。

<<热销蛋糕>>

编辑推荐

《热销蛋糕》：流传百年的欧式甜点，口味经典的本色蛋糕！

<<热销蛋糕>>

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>