第一图书网, tushu007.com

<<不一样的起司蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<不一样的起司蛋糕>>

13位ISBN编号：9787534943119

10位ISBN编号：7534943116

出版时间：2011-12

出版时间：河南科学技术出版社

作者：何国熙

页数：143

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

起司蛋糕是永远流行的甜点，任何时候，它都是最爱欢迎的超人气点心。
谁说美味好吃的起司蛋糕一定要买？
在家也可以自己动手做。
无论是绵滑香甜的烤焙式、变化多样的冷藏式，还是将各式甜点摇身变成起司风味的新创意，62款四季皆宜的起司蛋糕，让你同时拥有美味与健康。
只要跟着行家动手做，就能享受不一样的起司风味。

作者简介

何国熙
何老师对于烘焙很有自己的想法，对美食的热情与执着完全呈现在糕点烘焙中，勇于尝试，也敢于挑战创新。
他拥有25年烘焙事业的丰富经验，擅长西式糕点、艺术造型糕点、彩绘饼干、中式点心、日式果子等中、日、西式点心，拿手的各式点心不只风味细腻，造型糕点的手艺更是无人能出其右。
除了致力于产品的研究与开发，同时专注于烘焙推广与学校教学。

第一图书网, tushu007.com

<<不一样的起司蛋糕>>

书籍目录

4 关于起司
6 必须准备的材料
10 必须准备的工具
14 甜点高手制作技巧
21 实用甜点技巧提升
26 美味淋酱更加分
烤焙式起司糕点
风味款
29 金砖蜂蜜起司蛋糕
30 法式欧普起司蛋糕
32 古典巧克力起司蛋糕
34 咖啡香榭起司蛋糕
36 樱花起司挞
38 和风起司蛋糕
40 玫瑰香颂起司
水果款
42 覆盆子起司
44 香橙奶油起司蛋糕
46 曼波蓝莓起司挞
48 草莓雪果挞
50 百香起司蛋糕
52 橙香起司蛋糕
54 菠萝起司蛋糕
经典款
56 乡村起司蛋糕
58 纽约起司蛋糕
60 戈登起司蛋糕
62 美式起司蛋糕
63 轻乳酪蛋糕
64 海绵起司蛋糕
65 起司雪纺戚风蛋糕
66 皇家千层起司蛋糕
68 起司蛋糕卷
创意款
70 旋风起司棒
72 白布朗起司
74 蒙布朗起司
76 雪岩起司蛋糕
78 半熟起司蛋糕
80 羊奶起司蛋糕
81 起司雪藏蛋糕
82 舒芙蕾起司蛋糕
84 莓果千层起司派
冷藏式起司糕点
89 提拉米苏

第一图书网, tushu007.com

<<不一样的起司蛋糕>>

90 雪天使起司
92 草莓甜心起司
94 弯月香蕉起司
96 黄金地瓜起司
98 千代起司
100 巧克力云石起司
102 黄金起司慕斯卷
104 冰心起司奶冻卷
106 鳄梨起司慕斯
108 德国起司慕斯
110 雪果起司
112 阳光香橙起司
114 香草起司布丁烧
116 芒果鲜奶酪
离不开起司点心
119 马铃薯起司
120 草莓起司挞
122 蘑菇鲜蔬起司派
124 欧德起司挞
126 杏仁起司条派
128 红曲起司棒
130 雷特起司饼
131 起司夹心酥
132 苏格兰起司饼
133 荞麦起司脆片
134 迷你起司球
135 起司雪球
136 起司脆皮泡芙
138 黄金烧烤起司
140 起司香葱司康
142●浪漫下午茶
各式起司糕点的速配搭档

章节摘录

版权页：插图：蛋糕体1将含盐奶油和牛奶煮沸，熄火后加入鸡蛋，用打蛋器搅拌均匀。
2将低筋面粉和玉米淀粉混合过筛，加入步骤1的材料中，搅拌均匀至无颗粒状，再分数次加入蛋黄搅拌均匀。
3将蛋白、盐和塔塔粉搅打至略起泡且有纹路状，再分数次加入细砂糖，打至湿性发泡（约九分发）。
4取1/3量的蛋白霜加入步骤2的材料中轻混拌匀，再加入余下的蛋白霜拌匀。
5将蛋糕面糊倒入模型内，放入已经预热的烤箱中，以上火180°C、下火150°C烤约10分钟。
若表面上色，可关闭上火，以下火1500C再烤约10分钟（单一火烤法：单一火全开1650C，放在中间格，烤约25分钟）。
6将烤好的蛋糕体用模型压成与模型大小相同的块状，铺入模型中。

<<不一样的起司蛋糕>>

编辑推荐

《不一样的起司蛋糕》：独门配方完全大公开，62款典藏起司甜点，就算只吃一口，也会让人露出满足的微笑。

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