第一图书网, tushu007.com

<<饼干果冻布丁巧克力>>

图书基本信息

书名：<<饼干果冻布丁巧克力>>

13位ISBN编号：9787538161021

10位ISBN编号：7538161023

出版时间：2009-10

出版时间：辽宁科技

作者：吴美珠

页数：127

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

对烘焙充满兴趣，想尝试自己做，却又害怕做失败吗？
超人气烘焙名师吴美珠特别汇整了多年心得，整理出最适合 西点新手的不失败配方，即使是第一次接触烘焙的菜鸟都能轻松上手。
　　超级美丽的成品图，绝对让读者一看就想马上动手做，每道食谱都有详细的步骤图解， 近 300 张清楚的步骤图 以 step by step 的方式呈现，看书就可以完全成功的做出好吃点心。
现在就照着食谱，开始烘焙的第一步吧。

<<饼干果冻布丁巧克力>>

书籍目录

常用材料常用器具Part　Cookie饼干篇　成功制作饼干的个重点　　奶酥&巧克力小饼干　薰衣草饼干　　海苔酥饼干　　奶酪小饼干　　巧克力雪果　　椰香饼干　低脂杏仁饼干　美式巧克力饼干　榛果咖啡饼干　摩卡杏仁饼干　草莓巧克力饼干　夏威夷可可饼干　燕麦葡萄饼干　意式坚果可可饼干　　肉桂核桃饼干　伯爵红茶饼干　布列塔尼酥饼　卡雷特饼干　手指饼干　　黄金奶酪饼干　抹茶奶香饼干　果香高钙奶酪饼　南瓜子酥片　杏仁乳加饼干　红桑葚夹心饼干　葡萄干松饼　葱花乳酪松饼　乳酪松饼　　棋格饼干　　圣诞姜饼人树Part　Jelly　Pudding果冻布丁篇　成功制作果冻布丁的个重点　　法式烤布丁杯数计算范例　　芒果鲜奶酪　芝麻豆浆奶冻　花生豆花冻　法式烤布丁　焦糖烤布丁　椰奶菠萝烤布蕾　番茄果冻　玄米茶茶冻　梅酒果冻　人参枸杞红枣果冻　Part　Chocolate巧克力篇　成功制作巧克力的个重点　　熔化巧克力的要诀　　调温巧克力的简易操作方法　　金橘巧克力　圆锥软巧克力　黑胡椒巧克力　　薰衣草巧克力　　香橙松露巧克力　　杏仁条巧克力　　米果巧克力　　酸奶蔓越莓巧克力　　焦糖坚果巧克力　　岩石软巧克力　草莓夹心巧克力　　大理石纹巧克力　　开心果杏仁巧克力　蛋糕巧克力雪球　　抹茶巧克力　草莓之吻　巧克力棒棒糖　夏威夷果巧克力　　朗姆葡萄巧克力　　圣诞巧克力屋

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：抹茶巧克力1 将白巧克力切碎，取300克放入锅中。
将动物性鲜奶油加入牛奶中煮沸，然后倒入白兰地酒、奶油和过筛的抹茶10拌匀，再与白巧克力混合，搅拌至白巧克力溶化。
2 将抹茶巧克力液装入挤花供认中，且平口花嘴挤在投影胶片上，呈半圆球状，送入冰箱封藏。
3 待巧克力冰硬后取出搓圆，如太软则需再冰一会儿。
4 将剩余的100克白巧克力隔水加热至溶化，用牙签叉着抹茶巧克力，蘸裹半边白巧克力。
5 将蘸裹后的抹茶巧克力放在投影胶片上，凝固后筛上抹茶装饰即可。

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