

<<日本顶级甜点师的烘焙创意>>

图书基本信息

书名：<<日本顶级甜点师的烘焙创意>>

13位ISBN编号：9787538170658

10位ISBN编号：7538170650

出版时间：2011-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：（日）高木康政

页数：208

译者：李珊

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>

<<日本顶级甜点师的烘焙创意>>

内容概要

《日本顶级甜点师的烘焙创意》中，被世界认可的顶级甜点师、甜品店“LE PATISSIER TAKAGI”的创始人高木康政对甜点的基本制作作了介绍。希望大家在一边接触糕点师工作的同时，一边掌握基础的制作技巧，最后能制作出精巧美味的糕点。这既是一本适合糕点制作爱好者的书，又是一本献给未来糕点师的决胜手册。

<<日本顶级甜点师的烘焙创意>>

作者简介

高木康政，生于1966年。
1984年进入过制果专门学校学习，因成绩优异，他被推荐至位于法国里昂的一所法国学校留学。虽然遭受了一些挫折，还是顺利毕业。
后回国，先后在“Malmaison餐厅”、“西洋饭店”参与过研修，1991年他再度赴法。曾在法国、比利时、卢森堡等多个国家的著名餐厅、糕点店工作过3年，以此积累了较丰富的海外工作经验。
1992年他夺得世界上最具权威的糕点制作大赛“美食ARPAJON”的冠军，成为史上年纪最小的日本获奖者。
1993年获“Charles Proust大赛”第三名，之后在其他大赛中也取得了不俗的成绩。
1994年回国，先后在东京日比谷的“LES SAVEURS餐厅”和“BONTIQUE LES SAVEURS”担任糕点师，并于2000年在世田谷深泽开设第一家店“LE PATISSIER TAKAGI”。
2002年他将愿望付诸实践，开设了一家名为“LECHOCOLATIER TAKAGI”的店，主营巧克力制品。
2008年在涉谷外苑开设“LA MAISON DU TAKAGI”，提供咖啡和酒水服务。
他也经常出现在电视和杂志上。

<<日本顶级甜点师的烘焙创意>>

书籍目录

首先挑战失败率低的甜点

杏仁薄脆

依格酥

着手制作甜点之前

本书的阅读方法

烤箱管理

糖渍水果蛋糕

经典巧克力蛋糕

覆盆子长条酥

巧克力蛋白酥

法式杏仁圆饼（基础）

开心果杏仁圆饼

巧克力杏仁圆饼

专栏 糕点制作的基础技巧1·打发

玛德琳蛋糕（基础）

黑糖玛德琳蛋糕

果仁玛德琳蛋糕

生鲜糕点师

全蛋海绵蛋糕

巧克力全蛋海绵蛋糕

杏仁分蛋海绵蛋糕皮

瑞士卷蛋糕皮

保加利亚玫瑰蛋糕

巧克力奶油蛋糕

香槟慕斯蛋糕

瑞士蛋糕卷

太阳之卵——芒果奶冻

金秋的回忆

芒果布丁

长条巧克力奶油泡芙（基础）

长条奶油水果泡芙

4种迷你长条奶油泡芙

甜点师是梦想的传递者

甜点制作常用法语

采购

维也纳面包片

苏格兰格纹塔

专栏 糕点制作的基础技巧2·混合

水果车轮塔

阿尔萨斯杏仁派

牛奶长面包

菠菜蛋奶饼

专栏 制作糕点的基础技巧3·装饰

……

<<日本顶级甜点师的烘焙创意>>

章节摘录

版权页：插图：制作高木式的巧克力要先从筛选可可豆开始。

和水果一样，根据产地的不同它的味道也大不一样，所以我们将很多种可可豆混合在一起，焙炒后再进行精细研磨，磨成酱状的可可液块。

这就是构成巧克力的原料。

在它的基础上再加入砂糖、乳化剂和香料等以后制作而成的就是巧克力。

通常的做法是在购进可可液块以后，通过调节加入的砂糖和乳化剂的量，从而制作出具有独特风味的巧克力。

但其实筛选可可豆的工作并不是那么轻易就能完成的。

为了做出独特的味道，我得到了很多人的配合，更是花了8年多的时间来摸索。

我做出来的巧克力有一个很大的特点，那就是它独有的酸味。

之所以如此执着于它的酸味，还得提到我在法国里昂研修时受到的影响。

那时我明白了要做出美味的巧克力，就必须让甜味、苦味和适当的酸味等味道彼此协调并集于一体，这一点很重要。

虽然在日本带酸味的巧克力算是比较少见的美味甜点。

在了解了巧克力做出来之前的故事后，一边享用一边比较也就能变得有趣起来。

各种巧克力分别会被做成什么样的甜点，这就得看各位巧克力糕点师的经典手艺了。

<<日本顶级甜点师的烘焙创意>>

编辑推荐

《日本顶级甜点师的烘焙创意》：为家庭手工烘焙量身打造，献给未来糕点师的决胜手册。日本甜点界，顶尖代表，人气甜品店首席大师高木康政带您开始手工烘焙之旅。

<<日本顶级甜点师的烘焙创意>>

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>