

<<DIY烘焙合家欢>>

图书基本信息

书名：<<DIY烘焙合家欢>>

13位ISBN编号：9787538173949

10位ISBN编号：7538173943

出版时间：2012-5

出版时间：黄文林 辽宁科学技术出版社 (2012-05出版)

作者：黄文林 编

页数：120

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>

## <<DIY烘焙合家欢>>

### 内容概要

《DIY烘焙合家欢》作者用照片记录了每个烘焙的过程，用文字写下每个步骤和小贴士，更写下了我做每份糕点的心情及相关的故事，期待着能让更多的爱好者在DIY的过程中，回忆起自己心中那份曾经甜蜜的心情。

DIY最重要的是创意，这点无论是在选料、色彩搭配上，还是在造型、烘烤方面，都可以体现出来。这些是DIY糕点的闪光点，只要你的创意与众不同，你的作品自然就会成为众人目光的焦点。书中每款作品的配方和每个步骤都经过我的反复研究和总结，值得你信赖。

## <<DIY烘焙合家欢>>

### 作者简介

黄文林，1985年出生，天秤座，“食尚心语DIY烘焙”经营者。具有天秤座优异的独特意识，审美眼光高，幽默健谈，擅长交际，善于分析，逻辑、理解能力强。热衷追求完美的个性，善于挑战，喜好研究美食，一直坚持“美好食品是健康的基本”的理念。6年前进入烘焙业，对这个行业有着独特的见解。凭借着自己的好学、坚持、钻研以及对烘焙业的深入探究，希望通过这本书能搭建一个与DIY烘焙爱好者共同学习和讨论的平台。

## <<DIY烘焙合家欢>>

### 书籍目录

第1章烘焙基础知识 常用烘焙工具 常用烘焙材料 基本技巧点拨 第2章亲子乐园 哆来A梦 粉红Kitty猫 小刺猬 海绵宝宝 6+1饼干 Kitty猫 心中的蝴蝶 苹果饼干 西瓜头麦兜 坐在草地上的奶牛 和平鸽 可爱小白 巧克力朋友们 雪白皇冠 白雪公主 蜡笔小新 表情猪手绘 双色卡通饼干 蝴蝶饼干 森林饼干 小动物们 小狗饼干 笑脸小猪 饼干笑脸熊 第3章感恩亲情 瑜伽美女 漂亮妈妈 妈妈, 我爱您 手提包 双鱼抹茶蛋糕 领带饼干 巧克力高跟鞋 门牙姑娘 长发女人饼干 幸福快乐 Kitty姐妹 兔子友谊 方形礼盒 小新和妈妈 巧克力慕斯蛋糕 胡须爸爸 只吃饭, 不洗碗 趴趴熊亲子衫 旅途小汽车 麻将蛋糕 家和万事兴 父爱如山 向日葵 幸福一家 象棋巧克力 巧克力麻将 第4章欢乐节日 母亲节快乐 奶奶生日快乐 寿字蛋糕 妈妈: 生日快乐 金榜题名 祝福妈妈 花边蛋糕 最好的祝福 欢乐圣诞 前程似锦 原味冰皮月饼 五仁月饼 巧克力冰皮月饼 抹茶冰皮月饼 双黄莲蓉月饼 大放异彩 勤字蛋糕 桌球蛋糕 圣诞快乐 第5章家庭常备 可可曲奇 棋盘格饼干 香脆杏仁巧克力块 瑞士卷 蟹黄小饼干 椰丝杏仁饼干 椰丝球 重油蛋糕 黄桃蛋糕 琉璃曲奇 香草戚风蛋糕 抹茶曲奇 原味曲奇 抹茶手指曲奇 原味手指曲奇 原味戚风蛋糕 巧克力玛芬蛋糕 红豆玛芬蛋糕 抹茶豆沙酥 抹茶蛋糕 英文饼干 大理石小圆饼 抹茶巧克力饼干 杏仁粒切片

## &lt;&lt;DIY烘焙合家欢&gt;&gt;

## 章节摘录

- 版权页：插图：最好的祝福 制作过程
- 1.先在容器中倒入软化好的黄奶油，然后再加入60g糖粉。
  - 2.慢速搅拌均匀，至黄奶油变蓬松、呈现乳白色。
  - 3.将打散后的鸡蛋分次混入打发的黄油中，搅拌至蛋液被完全吸收。
  - 4.将制成的鸡蛋黄油糊分为两份，一份加入105g过筛好的低筋面粉，另一份加入95g过筛好的低筋面粉和10g可可粉。
  - 5.慢速搅拌均匀后，用手揉捏成光泽的面团。
  - 6.松弛半小时后，用擀面棍将面团擀平整。
  - 7.将擀平的面片边缘部分用刮片切除，保留中间约为0.3cm厚的最匀称的部分。
  - 8.挑选饼干模型，分别在巧克力、原味面片上按压成形。
  - 9.先将原味多余部分的面片用手轻轻提起并分离出来，再将成形的白、黑色花形面片层叠在一起，并将巧克力味的多余面片轻轻提起并分离出来。
  - 10.再挑选出小熊、星星的饼干模具，轻轻按压在“9步骤”中的成形面片上层。
  - 11.将上面成型的小熊、星星面片轻轻的取出。
  - 12.再将做好的巧克力味小熊及星星面片分别贴入“步骤11”中的花形面片上，并调整好位置。
  - 13.将做好的饼干放在垫好油纸的烤盘中，入烤箱烤约15分钟。
- 欢乐圣诞 制作过程
- 1.先在容器中倒入软化好的黄奶油，然后再加入60g糖粉。
  - 2.中速搅拌，至黄奶油变蓬松、呈现乳白色。
  - 3.将打散后的鸡蛋分次混入打发的黄油中，搅拌至蛋液被完全吸收。
  - 4.加入过筛好的低筋面粉。
  - 5.慢速搅拌均匀后，用手揉捏成光泽的油性面团。
  - 6.松弛半小时后，用擀面棍将面团擀平整。
  - 7.将擀平的面片边缘部分用刮片切除，保留中间约为0.3cm厚的最匀称的部分。
  - 8.挑选圣诞树、房子的饼干模型，在原味面片上按压成形。
  - 9.将多余部分的面片用手轻轻提起，并分离出来。
  - 10.将做好的面片放在垫好油纸的烤盘中。
  - 11.将烤好的饼干放凉后，用融化好的白巧克力液将房子组合成形，再用鲜奶油、哈密瓜巧克力及巧克力豆糖，将圣诞树和房子进行点缀。

## <<DIY烘焙合家欢>>

### 编辑推荐

《DIY烘焙合家欢》编辑推荐：烘焙，现在已经慢慢融入到每个家庭的生活里面了，烘焙带给每个家庭的不仅是一份幸福与快乐还是一种品质生活的享受。

在欧美国家，烘焙食品在人们的生活中占有极其重要的地位。

几乎每一位家庭主妇都会做蛋糕和点心。

每当亲朋好友聚会之时，主人往往为客人献上自制的蛋糕或苹果派。

<<DIY烘焙合家欢>>

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>