

<<顶级名师常温蛋糕的多样化>>

图书基本信息

书名：<<顶级名师常温蛋糕的多样化>>

13位ISBN编号：9787538175110

10位ISBN编号：7538175113

出版时间：2012-7

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：大山荣藏 望月完次郎 福田雅之 盐谷茂树

页数：103

字数：150000

译者：谭颖文

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>

<<顶级名师常温蛋糕的多样化>>

内容概要

完美的蛋糕、浓郁的味道，《顶级名师常温蛋糕的多样化》——大山荣藏、鲇泽信次、望月完次郎、福田雅之、盐谷茂树五位糕点专家倾囊相授独家秘笈，完全收录顶级名师的常温蛋糕推荐！

请学习五位师傅的哲理，进一步扩展常温蛋糕的可能性，更期待能帮助你创作属于自己的原创性常温蛋糕。

<<顶级名师常温蛋糕的多样化>>

作者简介

作者：（日本）大山荣藏 （日本）鲇泽信次 （日本）望月完次郎 （日本）福田雅之 译者：谭颖文

<<顶级名师常温蛋糕的多样化>>

书籍目录

闪亮的烤色、新鲜的风味，能直接传达糕饼师傅的专业技巧和独创性的常温蛋糕

大山荣藏

磨炼对美味的感动力

榛果红茶蛋糕

阿尔迪修

十谷杂粮的布朗尼

雪城

橄榄挞

胡椒乳酪蛋糕

草莓炸弹蛋糕

钻研过去的常温蛋糕

成为激发独特创造力的武器

鲇泽信次

犹如淡雅优美的水彩画一般

巴斯克蛋糕

香辛料面包

布朗尼

柳橙蛋糕

玛德琳和费南雪

本能化的制法，无懈可击的风味

望月完次郎

用抑制自己来展现自己

马卡龙

栗子蛋糕

水果干蛋白饼

松子杏仁糖

生姜和焦麦面粉的玛德琳

摩耶尔巧克力柳橙蛋糕

结合组织力和综合力的常温蛋糕

福田雅之

不经意隐藏起来的洒脱滋味

夏威夷豆巧克力蛋糕

柳橙蛋糕

虎斑蛋糕

香草蛋糕卷&咖啡蛋糕卷

布朗尼

达瓦兹杏仁饼

栗子蛋糕

只是烘焙还不算完成，常温蛋糕要接近生糕饼才行

盐谷茂树

为“诚实的糕饼”全力以赴

普罗葛列

象牙巧克力蛋糕

海盐巧克力饼

船

<<顶级名师常温蛋糕的多样化>>

香蕉蛋糕

榛果蛋糕

以质疑“为什么”的探求心态

逐渐形成的知性烘焙糕饼

彻底研究制作常温蛋糕有利的材料和器具

<<顶级名师常温蛋糕的多样化>>

章节摘录

版权页： 插图： 做法 制作草莓果酱 1草莓去蒂，捣碎，加细砂糖浸泡一晚。

2把草莓和糖浆分离，再把糖浆煮沸。

3加入草莓，再次煮沸。

4浓缩到糖度约60%之后，熄火，加柠檬汁调节酸味。

5加草莓利口酒增添香气，倒入保存瓶。

制作葛雷特面团 1将奶油置于常温软化成发蜡状。

以在常温让奶油表面软化，然后利用微波炉加热恢复中心部分较方便又卫生。

但此时，要注意避免熔解。

2奶油放入搅拌盆，加糖粉、蛋黄、盐，用中速搅拌器混合。

3整体混合均匀后，从搅拌机卸下，边慢慢加入一起混合过筛的杏仁粉、低筋面粉和泡打粉，边用橡皮刮刀搅拌混合。

4混合均匀后，整理成一个面团，包上保鲜膜放入冷藏室醒一晚。

制作奶糊、烘烤 1在杏仁糖粉中慢慢加入打散的全蛋，用打蛋器搅拌。

2打发起泡到浓稠状后，加玉米淀粉、温度约60℃的熔解奶油，一起混合。

3去掉葛雷特（galette）面团上的保鲜膜，用擀面杖擀成2mm厚，铺满布丁杯，多余部分切掉。

4奶糊倒入模具约1／3程度，中心摆放两粒草莓果酱，接着继续加奶糊到八分满为止（图1、图2）。

5用上火、下火都是250℃的专业烤箱烤约10分钟到表面结膜，然后用涂抹熔解奶油的抹刀，以刀尖轻轻割开中央。

为了避免果汁溢出，故一开始就用高温烤。

6用上火、下火都是180℃的专业烤箱烤约20分钟。

从模具取出放在网架上冷却。

7在糖粉中慢慢加入约其半量的樱桃利口酒，充分搅拌溶解，调节浓度，制作糖稀。

8在放凉的炸弹蛋糕表面涂抹薄层加热的杏桃果酱，晾干。

9淋入糖稀，用上火、下火都是200℃的专业烤箱烤2～3分钟，使其干燥。

10用等量的雪粉和草莓粉混合，在边缘装饰少量。

<<顶级名师常温蛋糕的多样化>>

编辑推荐

《顶级名师常温蛋糕的多样化》由辽宁科学技术出版社出版。

<<顶级名师常温蛋糕的多样化>>

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>