

<<人氣名店的新感覺創作甜點>>

图书基本信息

书名：<<人氣名店的新感覺創作甜點>>

13位ISBN编号：9789575268725

10位ISBN编号：9575268725

出版时间：2009年08月21日

出版时间：瑞昇

作者：永瀨正人

页数：104

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>

<<人氣名店的新感覺創作甜點>>

內容概要

【本書特色】 1、各種主題的創作 - 有水果堅果系、巧克力咖啡系、乳製品冰淇淋系、和風甜點、蔬菜系等等，總共89款的創意甜品，讓你看了之後不禁食指大動！

2、詳細食譜的解說 - 每道甜品都有詳細的材料、作法教學，搭配精美圖片，讓你在家也可以嘗試製作超人氣名店的創作甜點。

甜點除了美味之外，創意的食材、特別的造型，總是能吸引眾人的目光！

一道色、香、味俱全的甜點，不僅可以讓人感受到幸福滿點，更能在完美的用餐氣氛中畫下美好的句點。

本書嚴選19家超人氣名店的創作甜點來加以介紹。

每一道甜點都是主廚精心製作的精緻甜點。

不論是在視覺上的效果、味覺上的品嚐，都能讓你們愛不釋手。

想要欣賞與眾不同的新感覺甜點嗎？

請仔細翻閱欣賞名廚創作的甜點，帶給你不一樣的感動吧！

<<人氣名店的新感覺創作甜點>>

書籍目錄

【目錄節選】越來越洗練！
非常美味！

素材別風味別的甜點新款式 (NewStyle) 的甜點水果堅果系----香茅糖煮熱帶水果點綴椰子冰淇淋/黑色無花果和紅葡萄酒的南瓜麵疙瘩搭配含小米和糙米的香草冰淇淋/優格水果冰糕佐水果拼盤/杏仁捲和馬斯卡波涅乳酪/咖啡摩卡蒙布朗/水果陶盅的前菜和香檳冰沙/西洋梨輕乳酪蛋糕/亞洲千層派點綴芒果冰/王道冰淇淋/糖煮柿子蜜餞/栗子塔/自製芒果輕乳酪蛋糕/酪梨的卡達拉那(義式布丁)/「阿沙伊」和香蕉/阿沙伊和蘋果冰沙/含有大量水果的西洋式奶油餡蜜/蒙布朗克林姆的法式薄餅/柔軟的西洋梨之焦糖煮蜜餞點綴冰涼的冰淇淋/懸浮在玫瑰牛奶中的麝香葡萄果凍、搭配湯圓綠豌豆/椰子芒果雪泥/充滿秋天的果園和田園的味覺之法式吐司、搭配日本栗子蒙布朗克林姆/優格的甜點點綴自製果醬/栗子奶油泡芙/法國洋梨派點綴香草冰淇淋佐柳橙焦糖醬/ Glass-glace蒙布朗/柿子和巴黎式紅蘿蔔的豆奶卡士達蛋塔點綴蒲公英咖啡冰淇淋巧克力咖啡系----秋天味覺的巧克力半?造型/熱巧克力和優格冰淇淋/巧克力提拉姆和自製的香蕉冰淇淋/馬斯卡波涅乳酪的軟糖巧克力點綴糖漬柳橙生薑/義式冰淇淋提拉米蘇/濃縮咖啡的法式冰沙聖代/裝滿堅果和巧克力鮮奶油的蛋塔和咖啡雪泥/生薑風味的生巧克力如雪見大福點綴天使的誘惑/巧克力醬鍋—搭配冰涼水果和棉花糖--蛋乳製品冰淇淋系----「日本第一的柳橙蛋」的雞蛋布丁/阿波三盆糖的法式牛奶布丁佐核桃蜂蜜和甜栗的醬汁/紅芋醋的冰品/添加焦糖慕斯的香草冰淇淋/濃稠的法式吐司搭配椰子和鳳梨冰沙/柚子風味的輕乳酪蛋糕—搭配柚子冰沙—/搭配彩色冰淇淋的泡芙/西班牙的巴魯帝旺乳酪的冰淇淋點綴蘋果凍/ Canon的挫冰/當地啤酒冰淇淋/彈性十足的牛奶布丁內含有大量的桃子果凍和果肉/朝鮮酒和覆盆子和草莓、韓國辣椒和柑橘、白蘇葉和檸檬/聖誕蠟燭甜點/冷凍乳酪蛋糕搭配冰沙/柔軟的南瓜布丁搭配大溪地產的香草冰淇淋和風甜點----鬆軟黑糖蕨菜餅—搭配黑芝麻冰淇淋—/薄片麻糬的甜味涮涮鍋/蕎麥粒法式牛奶布丁/黑糖焦味卡士達甜點和黃豆粉冰淇淋/開心果湯圓和有機紅豆餡添加黑糖燒酒的香味/黃豆粉冰淇淋大福/紅豆抹茶的和風提拉米蘇/南高梅輕乳酪蛋糕/日式湯圓雪泥/豆奶黑糖布丁佐黑芝麻醬/八岐梅酒果凍/ Canon式草莓大福亞洲健康系椰汁雪蛤膏(「雪蛤」和白木耳的椰奶)/豆花/鳳梨布丁(越南布丁)/粉圓椰奶、熱帶水果加荸薺/麼麼喳喳(黑豆、紅豆、綠豆、紫米、紅米、芋頭、椰奶的什錦甜湯)/雪耳豆花(在蒸熟的豆花中加入白木耳的熱甜點)/黑米布丁/加綠豆湯的越南甜湯【熱甜湯】/杏仁香芒布甸(杏仁芒果布丁)/五穀紅豆湯/龜苓膏/什果美藥糖水(含有藥膳食材的香港式甜湯)/什錦越南甜湯【冰涼的湯圓】/豆汁羅漢果凍(在豆奶中加入羅漢果風味柔軟的寒天) 蔬菜芋類----自製蔬菜冰品種(柚子和羅勒冰沙、牛蒡冰沙、無花果冰沙)/綠紫蘇葉果凍/包栗子冰淇淋的蕃薯/蕪菁慕斯/馬鈴薯和菠菜的提拉米蘇/塗巧克力的金時蕃薯和千層派式的種漂亮盛盤/南瓜和湯圓的韓式冷甜湯/冬天的農園蔬菜 巧克力餅千層派/蕃薯/加湯圓的南瓜牛奶甜湯茶香辛料的風味----生薑風味的德國水果乾麵包/茉莉花茶的戚風蛋糕/烏龍茶冰品提升甜點之美味！

<<人氣名店的新感覺創作甜點>>

編輯推薦

1、各種主題的創作 - 有水果堅果系、巧克力咖啡系、乳製品冰淇淋系、和風甜點、蔬菜系等等，總共89款的創意甜品，讓你看了之後不禁食指大動！

2、詳細食譜的解說 - 每道甜品都有詳細的材料、作法教學，搭配精美圖片，讓你在家也可以嘗試製作超人氣名店的創作甜點。

<<人氣名店的新感覺創作甜點>>

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>