

<<正統派法國糕點的究極美味>>

图书基本信息

书名：<<正統派法國糕點的究極美味>>

13位ISBN编号：9789621439529

10位ISBN编号：9621439523

出版时间：2008-11

出版人：台灣東販股份有限公司

作者：林周平

译者：曾鑠惠

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>

## <<正統派法國糕點的究極美味>>

### 內容概要

要做出具有深厚風味的蛋糕，「風味」、「香氣」、「口感」三要素至為重要。

本書便是由在日本神戶受到矚目的正統派法國糕點店Mont Plus的創辦人林周平，針對上述三要素闡明烘焙蛋糕時的各項技巧。

在「風味」方面，活用咖啡或肉桂粉焦化後的苦味、或是融合櫻桃與巧克力的不同味道、甚或以白蘭地帶出巧克力的風味；至於「香氣」，利用烘烤或多層次的堆疊凸顯出素材特有的香氣、或是使用大量的香料或香檳帶出嗅覺上的刺激感；而「口感」上，則以酥脆外皮和柔滑內餡做出對比感、或是組合不同軟硬度的素材以強調咀嚼感等，藉由各式手法或不同素材間的組合搭配，烘烤出不同於一般的美味蛋糕。

書中還公布多款Mont Plus的人氣糕點食譜，除了材料和作法之外，並以手繪草圖呈現出蛋糕的組合層次，可讓人感受到每款蛋糕創作時的重點所在，對於糕點師傅或想要自行烘焙糕點的人來說，是本圖文並茂的專業參考指南

<<正統派法國糕點的究極美味>>

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>