

图书基本信息

书名：<<捏造好手藝！  
仿真甜點黏土夢工廠>>

13位ISBN编号：9789862513378

10位ISBN编号：9862513373

出版时间：2010-11-27

出版时间：台灣東販股份有限公司

作者：Ecole十東京製果研究室

译者：NANA

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>

## <<捏造好手藝！ 仿真甜點黏土夢工廠>>

### 內容概要

獨家公開「**果子學校**」東京甜點專門學校 各類經典甜點食譜！

「果子學校系列」由東京甜點專門學校研發蒐集：橫跨法、義、德、英、日式和亞洲風味等各類經典甜點食譜。

針對家庭食用、小型派對設計分門別類的甜點課程：涵蓋海綿蛋糕，巧克力點心，餅乾 & 比司吉，冰品 & 甜品，磅蛋糕 & 烤點心，起司蛋糕、派 & 塔，戚風蛋糕 & 泡芙等，豐富多樣！

全面完整的教學：從食材挑選到擺盤設計，從新手練習到熟手應用，從甜美的少女滋味到成熟的大人風味，完整呈現甜點迷人的多元面貌！

不用花大錢到日本法國廚藝學校留學，在家也能得到名師親自指導！

東京甜點專門學校秉持日本職人精神，將甜點的深奧美味與工藝創作發揮到極致，甚至登陸法國辦校教學，是甜點師傅最嚮往的夢幻進修殿堂。

「果子學校系列」由該校授課教授親自指導：配合詳盡的步驟圖解，一目瞭然，清楚易學。書中詳列製作所需的工具與材料，並提供適合在家操作的替代方案；同時解釋製作原理，將技巧與知識融會貫通，更細心提醒甜點高手才知道的美味祕訣，傾囊相授！

宛如名師到家中一對一指導：即使新手也能輕鬆學成，讓你搖身變成烘焙達人。好吃，好看，好玩，讓人忍不住想親自動手！

「果子學校」的第7堂課：像棉花般輕盈的「戚風蛋糕 & 泡芙」  
輕盈柔軟如絲絹般的質感，正是戚風蛋糕的迷人之處！  
搭配不同沾醬和水果，就能展現出清爽高雅的風味。  
時下最流行的泡芙點心，除了風味奶油泡芙，還有閃電泡芙、酥炸小泡芙，以及車輪造型的法式大泡芙等，棉花般的質地外酥內軟，填入滿滿的奶油餡，一口咬下，讓人心滿意足！

不想再辛苦排隊等外賣嗎？  
自己動手做出專家級的美味點心吧！

## <<捏造好手藝！ 仿真甜點黏土夢工廠>

### 作者簡介

Ecole 東京製果研究室

日本人氣美食節目「料理東西軍」固定班底

唯一赴法國設立分校的專業廚藝學校

甜點師傅最嚮往的夢幻進修殿堂

專業廚藝聯盟包含七所學校，其中六所位於日本，一所位於法國。

擁有近半世紀的歷史。

最早創設於大阪，1991年於東京設立分校，具備十分完整的教學方法、師資及設備，是日本國家指定的料理、甜點與麵包烘焙的專業教育機構。

入學的學生會先進入 廚師專門學校、 甜點專門學校、 東京分校及 大阪分校四所學校就讀。

廚藝技術研究所、 甜點技術研究所，以及 法國分校則是針對想進一步深入學習的學生提供進階課程。

另外， 專業廚藝聯盟也開設了可在家或在職學習的特別課程及函授教學講座。

目前 東京分校共招收了1000位學生，並開設法國暨義大利料理課程、日本料理課程及甜點製作課程三種學程。

需實地操作的授課及實習共占全部課程的80%，可以讓學生在一年內充分且深入地學習單一專門領域

。甜點製作課程是由曾於歐洲各地進修的老師親自指導，並使用歐洲進口的機器設備。

課程中包括法國、德國與維也納甜點以及巧克力工藝、糖工藝與麵包製作等內容，可使學生奠定廣博且扎實的甜點製作基礎。

書籍目錄

使用本書所需的知識與守則

Chapter 1 戚風蛋糕

基本 香草戚風蛋糕

應用1 莓果戚風蛋糕

應用2 柳橙戚風蛋糕

應用3 巧克力戚風蛋糕

應用4 紅茶戚風蛋糕

應用5 抹茶紅豆戚風蛋糕

應用6 蜂蜜核桃戚風蛋糕

應用7 香蕉戚風蛋糕

Chapter 2 泡芙

基本 奶油泡芙

應用1 草莓奶油泡芙

應用2 酥脆杏仁泡芙

應用3 巧克力奶油小泡芙

應用4 耶克蕾雅泡芙2種

應用5 凱洛琳泡芙

應用6 巴黎布列斯特泡芙

應用7 酥炸小泡芙

需記住的甜點技巧

1 打發鮮奶油

2 卡士達奶油

3 卡士達奶油的變化應用

4 糖衣

5 糖霜

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>