

<<蛋糕，基礎的基礎>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕，基礎的基礎>>

13位ISBN编号：9789866029202

10位ISBN编号：9866029204

出版时间：2012-6-1

出版时间：朱雀

作者：相原一吉

译者：盧美玲

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>

<<蛋糕，基礎的基礎>>

內容概要

雄踞日本亞馬遜網路書店，
狂賣23刷，日本西點史上最長銷食譜。

做蛋糕一定要知道的基礎知識，
就在書裡的80個常見問答！

烘焙新手必備，重量級蛋糕食譜！

「為什麼這麼基本的海綿蛋糕都會失敗？

」

「為什麼味道和點心店賣得差那麼多呢？

」

「製作西點一定要買電動攪拌器嗎？

」

「量取材料時，連1克都不能有誤差嗎？

」

「按照書上寫的烘焙溫度去烤，為什麼無法成功？

」

相信大家在製作點心的過程中，都有過以上這些「為什麼」的疑問，尤其是新手，甚至連該如何選擇適合的工具、購買材料都很頭痛。

擁有豐富教學經驗的作者相原一吉，將數十年來烘焙新手們老是搞不懂的問題、最常犯的錯誤全部列出來，用最淺顯的文字詳細解說。

同時，親自示範7種最實用的麵糰：海綿蛋糕（全蛋打發和分蛋打發法）、重奶油蛋糕、甜塔皮、鹹派皮、快速折疊派皮、泡芙，以及6種最美味的霜飾：鮮奶油香堤、奶油霜、慕斯寧餡、甘那許、巧克力鏡面淋醬、帝布羅奶油餡的做法，為新手設計一套基礎蛋糕教學課程，只要穩扎穩打跟著學，一定能成功。

如果你是第一次做蛋糕的人，更建議跟著本書從最基礎的地方學起，對以後學習各類西點，必定受用無窮！

此外，致力於推廣家庭手作點心的作者，更希望大家能親手烘焙點心、蛋糕。

自己做的重點不在於成品的形狀或裝飾，口感才是最重要的，所以在書中分享嘗試多次的黃金比例配方，希望大家都能做出美味可口的點心，自己家也是蛋糕店。

本書特色

【越簡單的原理越重要！

】

80個最入門的常見疑問，舉凡工具和材料的選擇、麵糰（糊）的小訣竅&大學問，新手只要搞懂了，對學習各類西點必定受用無窮！

【越基本的技巧越要懂！

】

7種實用麵糰圖文搭配實際操作，學會最基本的麵糰（糊），就能運用在各式點心上。

【越經典的點心越難忘！

】

<<蛋糕，基礎的基礎>>

收錄最經典的海綿蛋糕、重奶油蛋糕、塔、泡芙、杏仁小甜餅等西點，只要搭配本書的最佳配方，點心風味更加歷久彌新。

【越是樸實的裝飾越美味！

】

沒有太過繁複的裝飾，直接品嚐各種食材最天然的滋味，讓你吃蛋糕、點心健康無負擔。

<<蛋糕，基礎的基礎>>

作者簡介

相原一吉

1952年生，東京都人。

從香川營養專門學校製果科畢業後，進入甜點老師宮川敏子開辦的「瑞士．法國果子研究所」工作，直到1983年宮川敏子老師過世為止，都一直在此擔任西點助手，擁有數十年的甜點教學經驗。

宮川老師在歐洲學習製作傳統的蛋糕、西點、巧克力，回到日本後，致力於推廣家庭手作點心的製作，對目前許多知名的西點師傅有很大的影響。

相原一吉繼承宮川老師「用簡單的做法做出美味的家庭手作點心」的想法，以便宜的材料和家庭用工具，創作出許多點心。

目前在「瑞士．法國果子研究所」、朝日卡爾中心新宿校和香川營養專門學校擔任講師。

<<蛋糕，基礎的基礎>>

書籍目錄

本書麵糰 & 點心圖

材料和工具的小訣竅 & 大學問

海綿蛋糕的小訣竅 & 大學問

重奶油蛋糕的小訣竅 & 大學問

要準備哪些材料呢？

材料中的砂糖，選用特細砂糖比較好嗎？

洋酒類

筋性適中的低筋麵粉

選擇新鮮、品質良好的蛋

製作點心用的奶油，建議選擇無鹽奶油

要準備哪些工具和模型？

模型先選擇這3種類

一定要準備手持電動攪拌器嗎？

準備2種打蛋器

使用矽膠橡皮刮刀和塑膠刮板

必備噴水器

選用小型過篩器

使用不鏽鋼製淺鋼盆

製作蛋糕前有哪些預備工作？

粉類過篩後再秤量

可以自己減少砂糖和奶油的份量嗎？

量取材料時，連1克都不能有誤差嗎？

按照書上寫的烘焙溫度去烤，為什麼無法成功？

長方形的模型要鋪紙

用哪種材質的紙比較好？

準備海綿蛋糕的模型

基本麵糊1 如何製作海綿蛋糕的麵糊？

利用全蛋打發法（genoise）製作最傳統的海綿蛋糕！

如何分辨傑諾瓦士蛋糕（genoise）和彼士裘依蛋糕（biscuit）？

奶油的份量可以調整嗎？

解開製作海綿蛋糕的疑問

一定要隔水加熱打發全蛋？

<<蛋糕，基礎的基礎>>

全蛋要打到什麼狀態才可以？

為什麼融化奶油要保持一定的溫度？

為什麼麵糊的表面要噴水？

如何判斷蛋糕已經烤好了？

為什麼從烤箱拿出蛋糕時，蛋糕有點內縮？

為什麼加入麵粉前要先加入水？

為什麼要使用打蛋器攪拌麵粉？

為什麼麵粉無法拌勻？

海綿蛋糕麵糊加入其他材料

杏仁傑諾瓦士蛋糕（全蛋打發海綿蛋糕）

加入麵粉之後再加入杏仁粉

可可傑諾瓦士蛋糕（全蛋打發海綿蛋糕）

混合可可粉和麵粉

加入融化巧克力或香蕉果泥

巧克力彼士裘依蛋糕（分蛋打發海綿蛋糕）

巧克力要和奶油一起混合

以香蕉做成果泥

香蕉彼士裘依蛋糕（分蛋打發海綿蛋糕）

如何製作乾性發泡的蛋白霜？

鮮奶油霜飾

鮮奶油做成的鮮奶油香堤

哪一種鮮奶油比較好？

擠花用鮮奶油霜

表面霜飾

奶油做成的奶油霜

奶油變硬時怎麼辦？

如何將奶油霜抹得漂亮？

卡士達醬做成的慕斯寧餡

巧克力做成的甘那許

甘那許也可以用來做霜飾？

如何在蛋糕側面做霜飾？

如何做成照片中蛋糕的圖案？

<<蛋糕，基礎的基礎>>

巧克力做成的巧克力靜面淋醬
巧克力一定要調溫嗎？

海綿蛋糕的變化款點心如何製作瑞士卷的麵糊？

塗抹奶油霜做裝飾
海綿蛋糕的變化款點心手指餅乾
在法文中，「cuiller」是什麼意思？

海綿蛋糕的變化款點心杏仁蛋糕
基本麵糊2 如何製作重奶油蛋糕的麵糊？

改變做法，就能完成4種法式四分之四蛋糕
重奶油蛋糕的基本做法，用「分蛋打發法」製作法式四分之四蛋糕
為什麼奶油無法變成柔軟狀態？

奶油要攪拌到多柔軟才是正確的？

如何混合麵粉？

應該要烘烤到什麼程度才可以？

3種法式四分之四蛋糕 用全蛋混合法製作
用全蛋大發法（genoise）製作
製作夏朗特風重奶油蛋糕
重奶油蛋糕的變化款點心如何處理什錦水果蜜餞？

如何烘烤出大理石的圖案？

大理石重奶油蛋糕
自製糖漬柳橙
市售的櫻桃蜜餞好吃嗎？

自製藍姆酒漬葡萄乾
3種法式四分之四蛋糕 卡雷特柳橙塔
塔類點心的小訣竅 & 大學問
什麼是甜塔皮
如何做出酥脆的口感？

可以用其他食材取代配方的材料嗎？

如何製作可可或杏仁風味的麵糰？

鹹派皮
如何製作快速折疊派皮？

<<蛋糕，基礎的基礎>>

為什麼派皮麵糰要鬆弛好幾次？

為什麼無法做出有層次的麵糰？

為什麼使用一半分量的高筋麵粉？

製作塔的時候，要準備哪些東西？

盲烤時，哪些麵糰需要壓重物？

塔、派的最佳拍檔 杏仁奶油餡

利用杏仁奶油餡做3種塔點心！

杏桃塔、杏仁塔、洋梨塔

蘋果塔

栗子塔

無花果蜜棗塔

黑乳酪蛋糕

荷蘭塔

法式香橙派

波波巧克力

泰坦反烤蘋果塔

 泰坦反烤蘋果塔的由來？

 泡芙的小訣竅 & 大學問

製作泡芙麵糰

 為什麼不能膨脹鼓起得很漂亮？

 如何判斷麵糰的軟硬度適中？

 麵糰烘烤前需要鬆弛嗎？

 泡芙皮要烘烤到什麼程度才行？

用卡士達醬做泡芙的內餡

 如何製作巧克力口味的卡士達醬？

 如何將卡士達醬擠得很漂亮？

 為什麼我的卡士達醬有麵粉顆粒？

 加入蛋黃後要煮到什麼程度？

材料哪裡買？

<<蛋糕，基礎的基礎>>

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>