第一图书网, tushu007.com

<<孟老師的甜點杯>>

图书基本信息

书名：<<孟老師的甜點杯>>

13位ISBN编号：9789866156076

10位ISBN编号：9866156079

出版时间：2012-4-1

出版时间：葉子出版

作者：孟兆慶

页数：240

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

<<孟老師的甜點杯>>

前言

自序　一根小湯匙帶來的美味　坦白講，對於一杯杯亮麗的甜點杯，向來就有莫名的好感，無論是西點櫥窗內單純的一杯布丁，還是法式料理上用以過口的晶冰（Granite），以及餐後出現的甜點杯等，無不讓人眼睛一亮。

所謂的「甜點杯」，泛指用容器盛裝的甜點，因此不限於是塑膠杯還是玻璃杯、馬克杯、茶杯或咖啡杯等，都可當成是甜點的容器；有別於一般西式糕點切塊或切片的呈現方式，甜點杯或許有一股外觀上特有的魅力，藉由晶瑩剔透的玻璃、質感樸實的陶皿，或是高雅的瓷器等，表現於甜點的視覺與味覺上，似乎帶有出人意表的愉悅感；因此當這本書在籌備期間，光是看到各式各樣不同材質的容器時，就已雀躍不已，腦中便開始浮現一杯杯亮眼迷人的甜點囉！

基於對「甜點杯」的喜好，當然就會特別關注，不管是坊間一般糕餅店或下午茶的場合中，或在較正式的西式餐飲上，只要出現容器裝的甜點，都會好奇「杯子裏賣的是什麼藥？
」甚至有時候根本是單純無比的一杯甜點，但只要尚未入口，都有可能猜不透是何等滋味。

為了甜點杯，去年還特別安排時間走訪東京，值得分享的是，在「鎧塚俊彥」的甜點店中，吃到現做的水果風味甜點杯，首先映入眼簾的是繽紛誘人的樣貌，接下來當然就是驚喜連連的極致美味，因為以不同素材製成的慕絲、醬汁、奶凍等組合而成的一杯甜點中，令人盪氣迴腸的多層次口感，摻著水果的清甜及不時迸出的酒香與香草氣息，一連串的迷人滋味徹底讓味蕾甦醒。
還有位於銀座的「和光」甜點沙龍內，一款名為草莓帕菲（Strawberry Parfait）的甜點杯，從奶醬中釋出的堅果、巧克力、草莓等不同風味的香氣，更讓人無以復加地迷戀甜點杯的美好。
於是隨著一次又一次的「見識」，更加體會用容器盛裝甜點，是極其精采又迷人的表現方式。

事實上，早在三年前，就已醞釀有關「甜點杯」的食譜書，但現在回想起來，幸好當年的企劃被其他主題「插隊」，而暫時被擱置；表示說，三年來才有更多機會增廣「甜點杯」的見聞，因此真正著手進行這本書的製作時，才發現看似單純的「甜點杯」，竟然會做到欲罷不能的地步呀！

關於「甜點杯」的製作，實在太有趣了，從陽春的一杯果凍到製程較多的一杯甜點，繁簡由人，陣仗大小完全不設限；有趣的是，可簡約、可隨興、可豪華的甜點杯，完全左右當下品嚐時的味蕾體驗，甚至，在拿起一根小湯匙，要舀出杯內甜點的剎那，小小幸福感就油然而生。

在這本書中，我將屬性相同的五大類甜點一起呈現，從口感的濃郁度來看，各式果凍幾乎不含油脂，算是最清爽的產品，接著是奶製品的布丁及奶酪，又比果凍多了更厚重的味蕾體驗，而慕絲及巴巴露中不可或缺的動物性鮮奶油，則讓味覺的豐富度更提升；這些「由淺入深」的凝固式甜品，在「液體變成固體」的過程中，真有千百個理由可以互相湊在一起；於是在設計食譜時，幾乎可以放心大膽地將不同類別的甜點混搭在一起。

為了避免讀者誤以為很澎湃的甜點杯，製作起來會過於困難，於是在食譜設計時，不斷提醒自己要收斂些，別將食譜搞得太複雜；還好甜點杯就是有辦法「伸縮自如」，當你見到一杯組合式的甜點杯時，甚至可以擷取部分來製作。
當然不可忽略的「配料」，也很容易當成甜點杯的小配角，無論增色提味，都具有小兵立大功的效果，不信的話，讀者可以在任何一杯甜點上，放上滿滿的新鮮水果，都會驚喜發現，要讓甜點杯更好吃、更美麗，實在易如反掌。

當「甜點杯」製作完成後，成品不必倒扣，也不用脫模或切塊，即可輕鬆品嚐甜點杯的好滋味，這可是其他糕點所欠缺的自在喔！

第一图书网, tushu007.com

<<孟老師的甜點杯>>

内容概要

本商品雙CD（共240分鐘）。
「甜點杯」就是利用各式各樣的容器來盛裝甜點，除了具備精巧可口的特質外，同時也非常實用，全書共分為五大類，分別有果凍、布丁、奶酪、慕絲還有巴巴露。
「把液體變成固體」是這些產品的共通點，屬性相同的特性，極易融合、混搭與變化，因此把這五大類「甜點杯」放在一起介紹給大家。
《孟老師的甜點杯：果凍、布丁、奶酪、慕絲、巴巴露，美味盡在杯中》中的「甜點杯」，共有超過100道以上的食譜所組成，合計90款成品。
果凍的口感是入口即化？
還是Q彈有勁？
布丁的口感除了印象中的細滑，還有其他的口感嗎？
奶酪與布丁，差異在哪呢？
慕絲的美味關鍵，又該如何掌握？
而巴巴露的基本製作元素是什麼？
有關這五大類甜點杯的點點滴滴，在本書中以淺顯易懂的方式敘述說明，可讓讀者們輕鬆上手，順利做出符合個人口感需求的甜點杯。

<<孟老師的甜點杯>>

作者简介

孟兆慶　　永遠追求美味與感受平衡的優雅天秤座，甘心臣服於糖、油、蛋、粉與火候變化的O型女子，矢志推廣全民「自己動手玩烘焙」，培植烘焙一族，自設烘焙網站，全時間為初識烘焙新手釋疑，與喜愛烘焙的玩家對話。

曾於美國威爾頓蛋糕裝飾學校進修蛋糕裝飾、拉糖及塑糖技術，常於東森電視台《食全食美》及中天電視台《冰冰好料理》美食節目擔任西點及中式麵食示範教學，曾任台北私立聖心女中家政科、台北市私立稻江護理家事職業學校兼任烘焙老師。

目前主要工作以烘焙、蛋糕裝飾、中式麵食以及西式料理教學為主，並經常從事廠商的產品研發。

著作　　《孟老師的下午茶》、《孟老師的100道手工餅乾》、《孟老師的100道小蛋糕》、《孟老師的100道麵包》、《烘焙實務》、《孟老師的中式麵食》、《孟老師的美味蛋糕卷》、《孟老師的100多道手工餅乾》

<<孟老師的甜點杯>>

书籍目录

【自序】一根小湯匙帶來的美味精緻可愛的「甜點杯」各種容器基本道具吉利丁片製程中的動作又美味又好看的方式……「調味」、「混搭」、「配料」醬汁類鮮奶油類堅果類果凍類餅乾類其他類裝飾類果凍果凍的製作為什麼要用「吉利丁片」做果凍？
果凍的軟硬度紅茶果凍咖啡果凍葡萄柚檸檬薄荷果凍柳橙蜂蜜果凍啤酒凍西瓜果凍柳橙西瓜果凍佐檸檬果凍檸檬蜂蜜果凍佐黑糖果凍葡萄氣泡果凍白酒洛神花果凍洛神花乳酸果凍佐新鮮葡萄梅酒橙汁果凍百香果椰奶果凍斑蘭椰奶果凍晶冰鮮果凍葡萄蒟蒻果凍綜合鮮果杯紅石榴果凍佐氣泡白葡萄酒布丁蒸烤式布丁V.S.冷藏式布丁蒸烤式布丁的製作冷藏式布丁的製作布丁的成分布丁的美味關鍵－－香草莢布丁的好搭檔－－焦糖液製作布丁液的注意事項布丁的蒸烤重點如何判斷布丁蒸烤完成？
卡士達布丁超濃柔滑布丁焦糖南瓜布丁細滑免烤布丁蛋白布丁蜂蜜布丁蛋殼軟布丁伯爵茶布丁焦糖可可布丁卡魯哇咖啡布丁佐香酥粒巧克力布丁焦糖蘋果香橙布丁草莓布丁藍莓乳酪布丁太妃蘭姆葡萄軟布丁甜蜜焦香布丁豆腐布丁豆漿花生醬鹹布丁黑糖煉奶布丁奶酪奶酪的製作奶酪與果凍，大同小異義式奶酪花生醬奶酪紅茶奶酪芒果奶酪杏仁奶酪佐太妃蘭姆葡萄黑糖薑汁奶酪檸檬優格奶酪佐藍莓醬椰香芋泥奶酪黑芝麻奶酪可可奶酪香蕉奶酪佐巧克力醬果香椰漿奶酪蓮子凍豆漿奶酪摩卡奶酪佐巧克力鮮奶油太妃奶酪佐蘋果庫利核桃太妃奶酪抹茶奶酪佐紅豆沙軟糕雙味奶酪紫米蓮子奶酪慕絲慕絲的製作第一部分 → 煮「慕絲餡料」第二部分 → 打發「動物性鮮奶油」最後 → 將「打發的鮮奶油」與「慕絲餡料」拌合哈密瓜慕絲佐原味優格栗子慕絲提拉米蘇太妃摩卡慕絲佐焦糖核桃藍莓慕絲佐沙巴勇覆盆子乳酸慕絲檸檬慕絲佐鮮果凍巧克力慕絲草莓慕絲鳳梨椰奶慕絲焦糖蘋果慕絲百香果慕絲紅茶慕絲佐可可凍盆栽慕絲葡萄乾橙汁慕絲奇異果慕絲佐芒果醬汁火龍果優格慕絲佐香酥粒太妃栗香慕絲巴巴露巴巴露的製作煮「英式奶醬」香草牛奶巴巴露百香果巴巴露佐香橙果凍抹茶巴巴露佐香草奶凍黑芝麻巴巴露佐焦糖杏仁片焦糖濃香巴巴露佐覆盆子醬芒果巴巴露佐新鮮水果香蕉巧克力巴巴露奶油乳酪巴巴露佐水蜜桃紅石榴蘋果巴巴露椰香巴巴露佐脆糖開心果馬斯卡邦巴巴露佐焦糖核桃西洋梨巴巴露紅茶巧克力巴巴露佐酒漬櫻桃果凍

<<孟老師的甜點杯>>

章节摘录

一根小湯匙帶來的美味　　坦白講，對於一杯杯亮麗的甜點杯，向來就有莫名的好感，無論是西點櫥窗內單純的一杯布丁，還是法式料理上用以過口的晶冰（Granité），以及餐後出現的甜點杯等，無不讓人眼睛一亮。

所謂的「甜點杯」，泛指用容器盛裝的甜點，因此不限於是塑膠杯還是玻璃杯、馬克杯、茶杯或咖啡杯等，都可當成是甜點的容器；有別於一般西式糕點切塊或切片的呈現方式，甜點杯或許有一股外觀上特有的魅力，藉由晶瑩剔透的玻璃、質感樸實的陶皿，或是高雅的瓷器等，表現於甜點的視覺與味覺上，似乎帶有出人意表的愉悅感；因此當這本書在籌備期間，光是看到各式各樣不同材質的容器時，就已雀躍不已，腦中便開始浮現一杯杯亮眼迷人的甜點囉！

基於對「甜點杯」的喜好，當然就會特別關注，不管是坊間一般糕餅店或下午茶的場合中，或在較正式的西式餐飲上，只要出現容器裝的甜點，都會好奇「杯子裏賣的是什麼藥？
」甚至有時候根本是單純無比的一杯甜點，但只要尚未入口，都有可能猜不透是何等滋味。

為了甜點杯，去年還特別安排時間走訪東京，值得分享的是，在「鎧塚俊彥」的甜點店中，吃到現做的水果風味甜點杯，首先映入眼簾的是繽紛誘人的樣貌，接下來當然就是驚喜連連的極致美味，因為以不同素材製成的慕絲、醬汁、奶凍等組合而成的一杯甜點中，令人盪氣迴腸的多層次口感，摻著水果的清甜及不時迸出的酒香與香草氣息，一連串的迷人滋味徹底讓味蕾甦醒。
還有位於銀座的「和光」甜點沙龍內，一款名為草莓帕菲（Strawberry Parfait）的甜點杯，從奶醬中釋出的堅果、巧克力、草莓等不同風味的香氣，更讓人無以復加地迷戀甜點杯的美好。
於是隨著一次又一次的「見識」，更加體會用容器盛裝甜點，是極其精采又迷人的表現方式。

事實上，早在三年前，就已醞釀有關「甜點杯」的食譜書，但現在回想起來，幸好當年的企劃被其他主題「插隊」，而暫時被擱置；表示說，三年來才有更多機會增廣「甜點杯」的見聞，因此真正著手進行這本書的製作時，才發現看似單純的「甜點杯」，竟然會做到欲罷不能的地步呀！

關於「甜點杯」的製作，實在太有趣了，從陽春的一杯果凍到製程較多的一杯甜點，繁簡由人，陣仗大小完全不設限；有趣的是，可簡約、可隨興、可豪華的甜點杯，完全左右當下品嚐時的味蕾體驗，甚至，在拿起一根小湯匙，要舀出杯內甜點的剎那，小小幸福感就油然而生。

在這本書中，我將屬性相同的五大類甜點一起呈現，從口感的濃郁度來看，各式果凍幾乎不含油脂，算是最清爽的產品，接著是奶製品的布丁及奶酪，又比果凍多了更厚重的味蕾體驗，而慕絲及巴巴露中不可或缺的動物性鮮奶油，則讓味覺的豐富度更提升；這些「由淺入深」的凝固式甜品，在「液體變成固體」的過程中，真有千百個理由可以互相湊在一起；於是在設計食譜時，幾乎可以放心大膽地將不同類別的甜點混搭在一起。

為了避免讀者誤以為很澎湃的甜點杯，製作起來會過於困難，於是在食譜設計時，不斷提醒自己要收斂些，別將食譜搞得太複雜；還好甜點杯就是有辦法「伸縮自如」，當你見到一杯組合式的甜點杯時，甚至可以擷取部分來製作。
當然不可忽略的「配料」，也很容易當成甜點杯的小配角，無論增色提味，都具有小兵立大功的效果，不信的話，讀者可以在任何一杯甜點上，放上滿滿的新鮮水果，都會驚喜發現，要讓甜點杯更好吃、更美麗，實在易如反掌。

當「甜點杯」製作完成後，成品不必倒扣，也不用脫模或切塊，即可輕鬆品嚐甜點杯的好滋味，這可是其他糕點所欠缺的自在喔！

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

◆詳細的圖、文解說＋2片示範教學DVD，就算烘焙新手也能順利完成。
◆不需刻意準備烤模，只要利用各式容器、耐烤玻璃杯或手邊任何的茶杯或咖啡杯，即可大展身手，既方便又隨興。
◆各式「甜點杯」完成後，不用倒扣、不用脫模，即刻享用杯中的美味。
◆五大類甜點杯，可自由搭配組合，食譜運用具靈活度，能延伸製成各式美味。

第一图书网, tushu007.com

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