

<<馬卡龍 & 巴黎名點>>

图书基本信息

书名：<<馬卡龍 & 巴黎名點>>

13位ISBN编号：9789866239595

10位ISBN编号：9866239594

出版时间：2011-3

出版时间：楓葉社

作者：小林Kanai

页数：87

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>

<<馬卡龍 & 巴黎名點>>

內容概要

我把對居住的京都城之印象，製成喜愛的馬卡龍。
使用日式食材的馬卡龍，其風味柔和、高雅，我超級喜愛。
除了有黃豆粉、抹茶外，山椒、竹炭等口味也很美味！
LA APPLICATION LES MACARONSF是以法式蛋白霜製作的馬卡龍。
請參照P13-15的作法I是以義式蛋白霜製作的馬卡龍。
請參照P17-19的作法。

<<馬卡龍 & 巴黎名點>>

作者簡介

小林かなえ 小林かなえ法國巴黎麗池廚藝學校（Ritz escoffier）畢業。曾隨5星級「麗池飯店」、「Hotel de Crillon」、米其林3星級「Arpege餐廳」、「Lucas Carton餐廳」、「Taillevent餐廳」等一流主廚學習製作甜點。目前，在京都市開辦「La Petite Chérie」甜點教室。2006年10月創設「Patisserie Kanae」甜點店。她揉和巴黎精髓與京都特色獨創的馬卡龍，深受廣大顧客的歡迎。此外，充滿女性氣息、華麗、可愛的蛋糕，也贏得許多甜點迷的讚賞。

<<馬卡龍 & 巴黎名點>>

書籍目錄

前言製作馬卡龍前，需了解的材料知識基本的馬卡龍麵糊 法式蛋白霜的馬卡龍 基本的馬卡龍麵糊
義式蛋白霜的馬卡龍 製作馬卡龍的重點訣竅怎麼辦！

馬卡龍烤壞了…失敗狀況和解決方法！

馬卡龍的變化口味馬卡龍 巴黎．香草馬卡龍．覆盆子馬卡龍．焦糖馬卡龍．檸檬馬卡龍馬卡龍 京都
．黃豆粉馬卡龍．抹茶馬卡龍．山椒馬卡龍．黑芝麻&竹炭馬卡龍馬卡龍 大理石．咖啡歐蕾馬卡龍
．草莓牛奶馬卡龍．檸檬巧克力馬卡龍馬卡龍的餡料奶油醬巧克力醬果醬馬卡龍完成了！

現在，開始夾入餡料吧！

法國各地的馬卡龍南錫的馬卡龍亞眠的馬卡龍巴黎的烘焙甜點蜂蜜瑪德琳和巧克力瑪德琳蛋糕抹茶費
南雪和覆盆子費南雪蛋糕香草牛角麵包南錫巧克力蛋糕茶香蘋果磅蛋糕

<<馬卡龍 & 巴黎名點>>

编辑推荐

本書特色 日本Amazon評價4顆星！

近來掀起一股「馬卡龍熱潮」，其小巧可愛的外型、繽紛的色彩及多變的口味，迅速擷獲了甜點愛好者的目光與味蕾。

很少甜點像馬卡龍一樣擁有鮮豔的外在，如美麗的桃色、青翠的綠色、沉穩的棕色、神秘的紫色等，即使和眾多甜點擺放在一起，往往也能一眼就發現它的蹤跡。

馬卡龍屬於不易製作成功的甜點，但在本書中，作者分享了他十多年來研究馬卡龍的心得與配方，教你烘焙出好看又好吃的馬卡龍。

除此之外，還有少見的黃豆粉馬卡龍、抹茶馬卡龍等，充滿了「京都」風味。

此外，還包括香草牛角麵包、蘋果磅蛋糕、鑽石餅乾等巴黎名點，讓廚房飄散著濃濃的法式風情。

<<馬卡龍 & 巴黎名點>>

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>