

<<愛上布朗尼>>

图书基本信息

书名：<<愛上布朗尼>>

13位ISBN编号：9789866939051

10位ISBN编号：9866939057

出版时间：2006

出版公司：楊桃文化事業有限公司

作者：陳明裡

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>

## &lt;&lt;愛上布朗尼&gt;&gt;

## 內容概要

布朗尼起源自十八世紀的美國，是美國家庭中常見的自製點心，作法簡單、口味獨特使得布朗尼很快的成為國際知名的甜點，尤其在喜愛巧克力或是超甜膩口感的地方，布朗尼絕對是最受歡迎的超人氣甜點，不論是咖啡館、餐廳或是糕餅店都可以看到它的蹤跡。

布朗尼（Brownie）的名字來自它巧克力色（brown）的外觀，據說當時是一位黑人媽媽製作巧克力蛋糕時，忘了將奶油打發而意外作出的失敗作品，因為捨不得丟掉，沒想到一嚐竟然是這麼地美味，甚至比巧克力蛋糕還好吃，就是這樣一場美麗的意外，造就了今天家喻戶曉的布朗尼。

介於蛋糕與餅乾之間的布朗尼有著自成一格的特殊風味，比蛋糕扎實卻又比餅乾鬆軟，傳統的作法讓布朗尼具有濕潤香濃的誘人口感，而單純使用可可粉的簡易作法讓布朗尼吃起來更爽口，如果想要同時享受巧克力的香濃與蛋糕般的鬆軟口感，選擇軟麵糊來做就對了。

最簡單的布朗尼變化作法，就是利用添加不同的堅果類材料，可以選擇自己喜歡的堅果搭配，讓布朗尼除了巧克力風味之外，再融合其他的香氣，或是利用不同的裝飾性材料，像是甘拿許醬、鮮奶油、乳酪巧克力等，讓布朗尼具有不同的味道層次。

另一種變化法就是以相同的作法，將巧克力適量的利用其他材料取代，作出口味差異較大的布朗尼，像是利用咖啡或是紅糖這類材料，這原本是為了不能食用太多巧克力的人所改良出的新作法，卻意外的成為大受好評的新口味布朗尼。

有布朗尼的地方連空氣中都瀰漫著香濃的可可風味，想要吃特別一點的口味，可以加入新鮮水果或堅果，吃的時候也可以搭配一球香草冰淇淋或是淋上一點酒，味道會更為豐富。

## <<愛上布朗尼>>

### 作者簡介

陳明裡選作烘焙，是因為每樣東西做出來都精緻而華麗，品嚐的人，則會有感覺到幸福的讚嘆，看到學員們一張張滿足的臉，就像增加了自己的成就感指數，這就是陳明裡老師。

每堂烘焙課，老師喜歡用市售產品，讓學員們明白，自己做的有什麼不同，又如何做出健康又好吃的點心，小小一間教室，不僅座無虛席，還得多出許多椅子，而老師總是親切的穿梭在席間，認真的指導每一位學員該注意的事項。

老師說，學西點的人就是在尋找快樂，也非常樂意把這快樂的種子傳播出去，所以，老師的西點不怕你學，就怕你不好好學，歡迎加入烘焙的幸福世界。

著作：「麵包抹醬」、「茶果子」、「沙拉醬」、「名產伴手DIY」、「模型VS糕點百變風情」、「我的第一本烘焙書」、「大排長龍甜甜圈」、「體會起司蛋糕的魔力」、「十分鐘作焦糖布丁」、「慕斯蛋糕的幸福配方」、「席捲全臺的魅力泡芙」、「蜂蜜蛋糕經典配方」、「36種當紅麵包成功秘方」、「大石理麵包蛋糕」、「解開提拉米蘇的秘密」、「法式甜點馬卡龍」等書。

<<愛上布朗尼>>

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>