

<<巴黎食尚風>>

图书基本信息

书名：<<巴黎食尚風>>

13位ISBN编号：9789868591592

10位ISBN编号：9868591597

出版时间：2011-6-10

出版时间：電腦人

作者：小林香苗

页数：96

译者：黃玉芬

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>

<<巴黎食尚風>>

內容概要

不管在巴黎或在日本，馬卡龍都是超人氣！

這幾年巴黎吹起了馬卡龍旋風！

除了知名的甜點師傅紛紛開設馬卡龍專賣店，而且隨時都有當季的馬卡龍新作在推出。

造訪巴黎的時候，更總是在街上看到創新口味或時髦造型的各式馬卡龍，華麗地裝飾在甜點店的玻璃櫥窗內。

如此受到巴黎人喜愛的馬卡龍，現在在日本也超受歡迎！

馬卡龍雖然也屬於烘焙點心，卻擁有各種繽紛的色彩，以及變化萬千的風味組合，這是馬卡龍之所以歷久不衰的原因，也是它廣受歡迎的秘密之一。

只要體驗一次烘焙馬卡龍的過程，就會忍不住想再做出更多不同的種類，很容易讓人不知不覺樂在其中。

此外，只要熟練了馬卡龍蛋白霜的作法，還能做出不同造型變化的馬卡龍，如愛心、小熊、或花朵…等等，實在樂趣無窮。

另一方面，《巴黎食尚風：手作馬卡龍&法式泡芙》的另一個重點，就是要介紹現在人氣也在上升中的法式修女泡芙。

只要學會泡芙麵糊和卡士達奶油的作法，就可以輕鬆完成修女泡芙。

而且卡士達奶油還能再變化出不同的風味，讓修女泡芙的成品更加美味。

除此之外，在製作馬卡龍和修女泡芙時，不需要用到烤模，要準備的材料也很簡單。

只要有擠花袋和花嘴，就可以在家開始製作，這也是它們的其中一部分的魅力所在。

本書收錄的所有作品，都是在家就能成功烘焙出來的馬卡龍配方。

這也是作者在巴黎初次遇到馬卡龍後的15年內，不間斷地研究製作方法、反覆修正錯誤，終於完成的心血結晶。

每一個單元均附有詳細的解說，並列舉製作時的重點。

製作馬卡龍，就算是對甜點師傅來說，也都不是件容易的事。

不過，透過本書的解說，即使是曾有過多次失敗經驗的人，也一定能輕鬆烘焙出漂亮的馬卡龍！

現在，就請各位一邊參照本書提供的方法，一起來製作美味又漂亮的馬卡龍和修女泡芙吧！

<<巴黎食尚風>>

作者簡介

小林香苗畢業於巴黎的麗池廚藝學院（The Ritz Escoffier School）。並曾在法國的麗池飯店（Hotel Ritz Paris）、克依昂旅館（Hotel de Crillon）、Arpege餐廳、Taillevent 餐廳、Lucas Carton 餐廳…等一流旅館及餐廳學習製作甜點。目前在京都市開辦La Petite Cherie 甜點教室，2006年時創設Petisserie Kanae 甜點專賣店。她的馬卡龍富含巴黎精髓，在日本獲得了空前的熱烈歡迎。作者感念在巴黎和馬卡龍締結的緣分，希望把這份感動傳達給每一個人，因此，其甜點專賣店裡販售的馬卡龍，種類總是維持多達20種。目前作者依舊致力於馬卡龍的新品研發，每月固定推出三種「當季馬卡龍」的新作品，同時每年還會前往法國數次，遍訪當地的甜點專賣店，並收集最新的甜點情報。私底下，她最喜歡和法籍老公一起享受美食和烹飪的樂趣。近期著作另有《生牛奶糖與巴黎的飯後甜點》、《來自巴黎的甜點系列》…等書。譯者簡介黃玉芬桃園人，京都大學碩士畢業，目前兼職眾多：日文譯者、日文教師、法律系學生，內心多愁善感，卻又如蜉蝣般過分樂觀地看待人生。在京都唸書時，不知道經過作者在京都開設的甜點專賣店多少次，也曾想報名參加作者的甜點教室，或許是當時的緣分未到而屢屢錯過。卻沒想到，在台灣由這本美麗的食譜牽起一段意外的交集，人與人之間的緣分果真是妙不可言哪！

<<巴黎食尚風>>

書籍目錄

馬卡龍法式蛋白霜與義式蛋白霜：馬卡龍的兩種製作方法製作馬卡龍的基本材料馬卡龍的基本麵糊
法式蛋白霜配方義式蛋白霜配方奶油夾心餡和巧克力夾心餡擠餡黏合馬卡龍的重點來，擠上夾心餡黏
合馬卡龍！

製作馬卡龍的重點和秘訣專欄：巴黎馬卡龍與日本馬卡龍 創意馬卡龍春之馬卡龍杏仁巧克力馬卡龍
櫻花馬卡龍玫瑰馬卡龍藍莓起司蛋糕馬卡龍夏之馬卡龍橘子薄荷馬卡龍梅酒馬卡龍番茄羅勒馬卡龍香
檳哈密瓜馬卡龍秋之馬卡龍焦糖蘋果馬卡龍南瓜馬卡龍蒙布朗馬卡龍烤番薯馬卡龍冬之馬卡龍皇家奶
茶馬卡龍黑七味馬卡龍柚香馬卡龍黑醋栗巧克力馬卡龍造型馬卡龍淚光閃閃！

淚滴馬卡龍心心相映！

晶鑽愛心馬卡龍小花馬卡龍馬卡龍小熊長型夾心馬卡龍寶石馬卡龍大理石馬卡龍：草莓牛奶/濃情巧克
力馬卡龍蛋糕挑戰馬卡龍鐵塔專欄：各種風味的創意馬卡龍 法式修女泡芙修女泡芙的基本做法卡士
達奶油的基本做法翻糖的基本做法卡士達奶油&翻糖的口味變化造型修女泡芙玫瑰修女泡芙咖啡
修女泡芙百香果修女泡芙覆盆子修女泡芙牛奶糖修女泡芙巧克力修女泡芙抹茶修女泡芙專欄：在巴黎
和各式各樣的修女泡芙相遇本書甜點製作所需的主要材料與道具

<<巴黎食尚風>>

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>