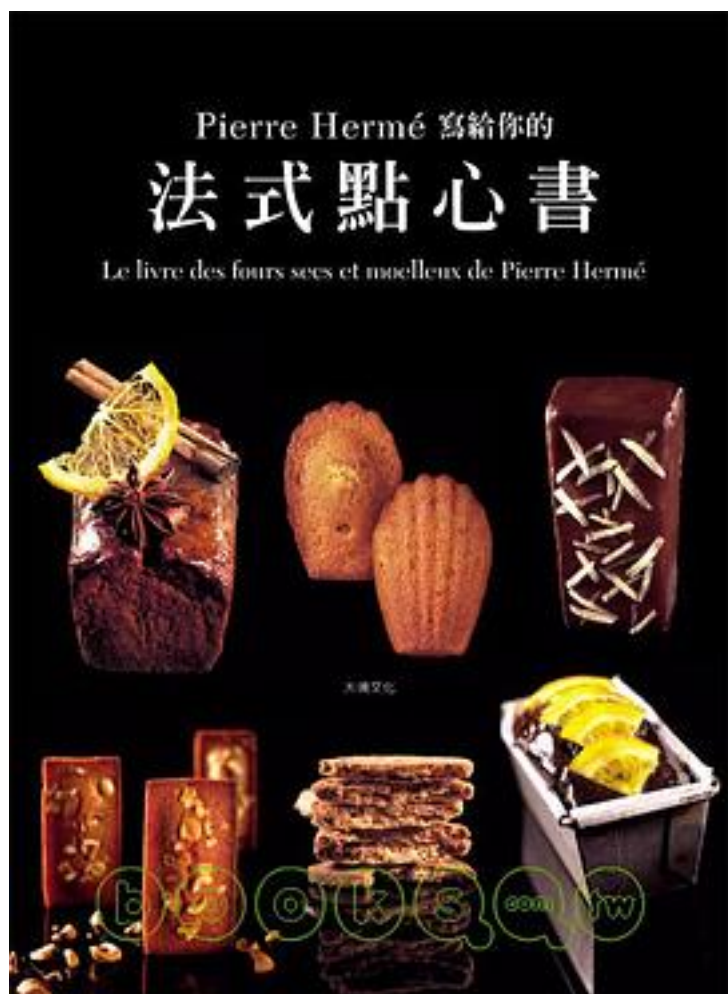


Pierre Hermé 写给你的法式点心书



[Pierre Hermé 写给你的法式点心书_下载链接1](#)

著者: Pierre Hermé

出版者: 大境文化

出版时间:

装帧:

isbn: 9789570410860

Pierre Hermé教你做法式甜点哦～

作者介绍:

Pierre

Herme是目前法国最好的甜点师，他的甜品店在世界享有盛誉。PH甜品点也被称作甜品中的爱马仕。他本人也因为擅长创作，冠以甜品中的毕加索的称号

目录: Introduction2

作者序

材料介绍.....4

Bases,Conseils,et Astuces

製作烘焙点心的基本与诀窍.....6

Madeleine Vanille

香草马德莲.....8

Madeleine C' bon

焦糖杏桃马德莲.....9

Madeleine Ispahan

玫瑰覆盆子马德莲.....14

Financier nature

原味费南雪金砖蛋糕.....16

Financier Mathilda

榛果费南雪金砖蛋糕.....17

Financier Carre Blanc

蔓越莓费南雪金砖蛋糕.....22

Dacquoise Mathilda

达可瓦兹杏仁蛋白饼.....24

Dacquoise Plenitude

焦糖巧克力达可瓦兹杏仁蛋白饼.....25

Sable diamant vanille

香草酥饼.....30

Sable chocolat a la fleur de sel

盐之花巧克力酥饼.....31

Sable breton

不列塔尼酥饼.....36

Sable a l' olive noire

黑橄欖酥饼.....38

Sable viennois

维也纳酥饼.....40

Tuiles coco

椰子瓦片.....42

Tuiles amandes

杏仁瓦片.....44

Cake aux fruits

法式水果蛋糕.....46

Cake Aztec

阿兹特克蛋糕 (橙香酒醋巧克力蛋糕).....47

Cake au chocolat, a la banane et au gingembre

生薑香蕉巧克力蛋糕.....52

Cake au citron

柠檬蛋糕.....53

Cake carrement chocolat

金箔巧克力蛋糕.....58

Imperia

因佩里亚(覆盆子橄榄油蛋糕)……60

Cake Vanille

法式香草蛋糕……61

Cake Ispahan

玫瑰覆盆子蛋糕……66

Pain de Genes

杏仁蛋糕……67

Pain d'epices

香料蛋糕……72

Leckerlis de Bale

坚果脆饼……73

Florentins

法式焦糖杏仁脆饼……78

Sacristains

千层酥……79

D'ecorations

装饰的材料与作法……84

Pierre Herme店址……87

• • • • • ([收起](#))

[Pierre Herme 写给你的法式点心书 下载链接1](#)

标签

烘焙

PierreHerme

法式甜点

美食

甜点

法国甜点

法国

食谱


评论

好想吃费雪南金砖。

艾玛我怎么没学完就送人了又要买一本--

品种不多但内容很详细，图片看的都很清楚。书首的经验很有用，虽然我老是忘记筛粉，也懒得按食谱的分量来。法式水果蛋糕看着好灵啊。

真是很棒的书，不废话。看成分都不是奇怪的各种添加剂，某种程度上算是健康食物，不过热量高而已，甜品好无辜。近二十年最好的甜点师，写了好几本，好好做甜点~

盐之花（）

在诚品书店买到了，PH大师的几款经典点心，入门不错。

很好很好呢

[Pierre Herme 写给你的法式点心书_下载链接1](#)

书评

這是一本拿到手就會流口水的書，書中的甜點太誘人。對於烘培，有一種說不出的愛。烘培對於我而言，是一種減壓方式，一種交流方式，一種生活態度。不了解的人覺得烘培是情趣是浪漫，不，烘培應是嚴謹的。從選材到調製再到烘烤，每一個細節都不能馬

虎。例如鮮奶油的乳脂肪是否達...

[Pierre Herme 写给你的法式点心书_下载链接1_](#)