

巧克力全書 CHOCOLAT



[巧克力全書 CHOCOLAT 下载链接1](#)

著者: Pierre Hermé

出版者: 大境

出版时间: 2012-7-22

装帧: 精裝

isbn: 9789570410884

繼《大師糕點DESSERTS》的成功後，Pierre Hermé再度以《巧克力全書 CHOCOLAT》將您帶到美食的新宇宙。這位被《Vogue》雜誌譽為「糕點界的畢卡索」用他的才華結合了味道和質地，將巧克力甜點轉化成美食傑作。為了本著作，他聚集了全法國美食界的重要人物（巧克力糕點師、主廚…等），更包括國外的知名人士，共同圍繞著巧克力進而展現出各種獨特的創造性。

隨著本書一頁頁的介紹，您將發現巧克力這個如此令人垂涎的「棕色黃金」，在使用上的各種巧妙和祕訣。作為馬雅神明和英雄的萬靈藥至今已有三千年，但巧克力仍不斷地

征服新的愛好者。它的生產、土地和香氣在今日就如同美酒般身價看漲。而經過研究、加工和實驗，巧克力仍不斷地創造出驚喜…

這項食材之王可用來製作各式甜點、飲料，以及令人驚奇的鹹味菜餚。當Pierre Herme大師將他的才華與其他廚師的才華相結合時，便產生了色彩強烈的食譜：經典作品的重現與昇華，還有許多尚未發表的獨創食譜，愉快地刺激您的味蕾。不論是烘焙新手還是經驗老道的糕點專業人員與愛好者，所有的巧克力迷們都將從研讀這380道的推薦食譜中找到他們的幸福。

本著作非常實用，其概念是希望讓所有人都能夠在家輕易且成功地完成這些食譜。以簡單的方式說明訣竅，按步驟拍攝的連續照片，列舉出所有巧克力加工和掌握糕點基礎所必須認識的各種手法…，甚至列出80道極簡易食譜，讓初學者能夠成功地製作巧克力美食。

被譽為領導21世紀甜點界的第一把交椅

雙面跨頁的照片代表Pierre Herme大師的「最愛」，在這些獨創作品中，Herme大師巧妙地運用著口感與味道之間的搭配：柔軟和酥脆、熱和冷、酸與苦…等，包括：搭配不同質地組合的冰杯法布Coupes glacees Faubourg、藏了酥脆焦糖和淡淡鹹味，輕盈巧克力慕斯的星絮Flocon d'étoiles、巧克力絲滑質地摻入糖漬薑辛辣且迷人味道的糖薑巧克力蛋糕Cake au chocolat et au gingembre confit...讓饕客們垂涎三尺。《巧克力全書 CHOCOLAT》Pierre Herme大師2009年最新版著作，法國亞馬遜網路書店5顆星推薦，受到無數饕客讀者的歡迎。

從此，任何人都可以縱情於其想望中。別再等待，現在就馬上投入這美食的宇宙…盡情地大口品嚐吧！

作者介绍:

Pierre Herme

將法式糕點帶到藝術的最高境界

出身於阿爾薩斯(Alsace)糕點世家第四代，14歲拜師Gaston Lenotre，24歲即成為Fauchon的executive pastry chef，自此11年間他以獨特的風格、味覺與感性，創作出許多受歡迎的糕點；1997年更在Laduree 以Ispahan等獨創糕點大放異彩；1998年創立同名糕點店PIERRE HERME Paris，自此引領風潮。他的蛋糕讓巴黎、東京和紐約的甜點愛好者享受著美味饗宴，被譽為領導21世紀甜點界的第一把交椅，在紐約更稱他為「糕點界的畢卡索」。其創新的技術不只是藝術品，更對世界各地的糕點界有著重要的影響，吸引無數糕點愛好者前往朝聖品嚐。著作包括《大師糕點DESSERTS》以及《Pierre Herme寫給你的法式點心書》。

目录: 如何使用《巧克力全書》 8

等量表 11

巧克力大探索 A la decouverte du chocolat 12

食用三千年 Trois mille ans de consommation 14

可可的起源與產地 Origines et crus de cacao 22

巧克力的製造與保存 La fabrication et la conservation du chocolat 28

巧克力磚、巧克力棒和巧克力糖 Le chocolat tablettes, barres et bonbons 34

巧克力粉與衍生物 Le chocolat en poudre et derives 38

巧克力的搭配 Les accords avec le chocolat 40
巧克力與健康 Le chocolat et la sante 50
巧克力食譜 Les recettes au chocolat 54
蛋糕 Les gateaux 56
極簡易作品 Tout simples 57
令人驚豔之作 Pour impressionner 78
塔與烤麵屑 Les tartes et crumbles 104
極簡易作品 Tout simples 105
令人驚豔之作 Pour impressionner 114
點心與小蛋糕 Les gouters et petits delices 122
極簡易作品 Tout simples 123
令人驚豔之作 Pour impressionner 150
慕斯與其他熱融糕點 Les mousses et autres plaisirs fondants 164
極簡易作品 Tout simples 165
令人驚豔之作 Pour impressionner 188
冰點 Les desserts glaces 202
極簡易作品 Tout simples 203
令人驚豔之作 Pour impressionner 214
糖果與甜食 Les bonbons et friandises 228
極簡易作品 Tout simples 229
令人驚豔之作 Pour impressionner 238
飲品 Les boissons 252
極簡易作品 Tout simples 253
令人驚豔之作 Pour impressionner 258
巧克力全餐 Un repas tout chocolat 264
開胃菜、前菜、配菜 Aperitifs, entrees, accompagnement 265
主菜 Plats principaux 272
基礎製作 Les preparations de base 280
巧克力的實用知識 Le savoir-faire du chocolat 308
選擇適當的材質和用具 Bien choisir son materiel et ses ustensiles 310
選擇適當的食材 Bien choisir ses produits 316
巧克力糕點師的技術 Les techniques du patissier-chocolatier 322
巧克力用語 Les mots du chocolat 332
糕點用語 Les mots de la patisserie 338
參考書目 Bibliographie 346
從字母A至Z的食譜索引 Index des recettes de A a Z 348
依成份排序的食譜索引 Index des recettes selon leurs ingredients 352
基礎製作索引 Index des preparations de base 364
Pierre Herme大師敬邀的食譜 Index des recettes des invites de Pierre Herme 364
攝影 Credits photographiques 367
• • • • • ([收起](#))

[巧克力全書 CHOCOLAT 下载链接1](#)

标签

美食

烘焙

Desserts,

烘培

甜点书

台版书

(港台版)

饮食

评论

要学起来！！！！

good

[巧克力全書 CHOCOLAT 下载链接1](#)

书评

[巧克力全書 CHOCOLAT 下载链接1](#)