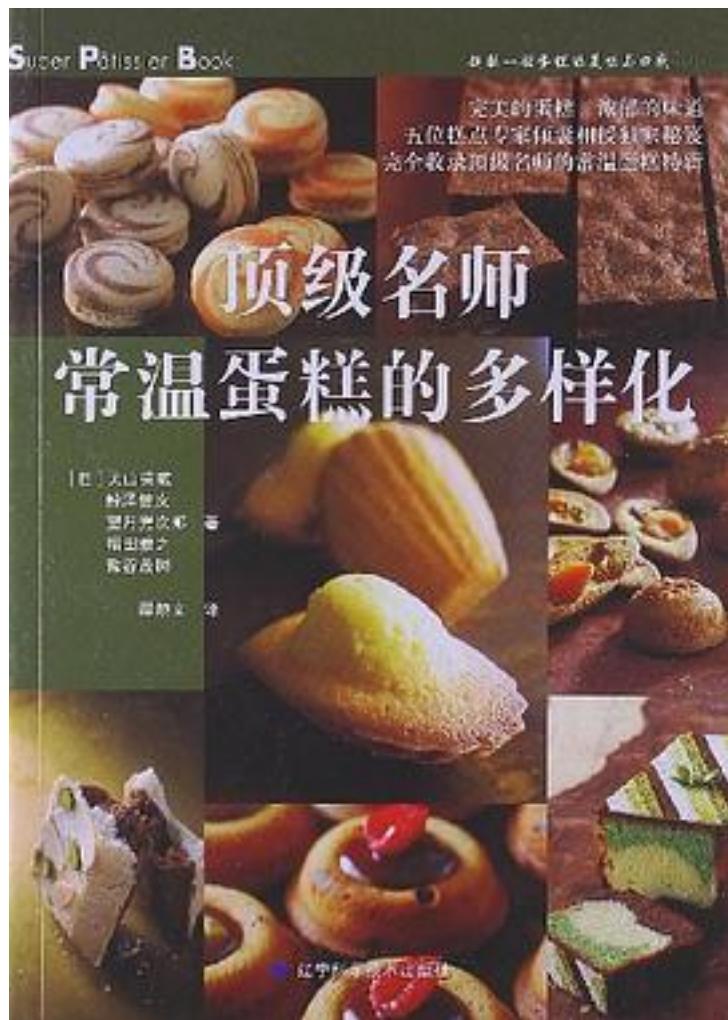


顶级名师常温蛋糕的多样化



[顶级名师常温蛋糕的多样化 下载链接1](#)

著者:大山栄藏 望月完次郎 福田雅之 盐谷茂树

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:2012-7

装帧:

isbn:9787538175110

《顶级名师常温蛋糕的多样化》由大山荣藏、鮎泽信次、望月完次郎、福田雅之、盐谷

茂树五位糕点专家倾囊相授独家秘笈，完全收录顶级名师的常温蛋糕推荐！请学习五位师傅的哲理，进一步扩展常温蛋糕的可能性，更期待能帮助你创作属于自己的原创性常温蛋糕。

《顶级名师常温蛋糕的多样化》内容包括：健康面包的使用材料、简单道具、发酵基础常识、和面方法、朴素的健康面包—乡村面包、柔软的面包—黄油面包卷、没有放入黄油和油脂的面包等。

作者介绍：

目录：闪亮的烤色、新鲜的风味，能直接传达糕饼师傅的专业技巧和独创性的常温蛋糕

大山荣藏

磨炼对美味的感动力

榛果红茶蛋糕

阿尔迪修

十谷杂粮的布朗尼

雪城

橄榄挞

胡椒乳酪蛋糕

草莓炸弹蛋糕

钻研过去的常温蛋糕

成为激发独特创造力的武器

鮨泽信次

犹如淡雅优美的水彩画一般

巴斯克蛋糕

香辛料面包

布朗尼

柳橙蛋糕

玛德琳和费南雪

本能化的制法，无懈可击的风味

望月完次郎

用抑制自己来展现自己

马卡龙

栗子蛋糕

水果干蛋白饼

松子杏仁糖

生姜和焦麦面粉的玛德琳

摩耶尔巧克力柳橙蛋糕

结合组织力和综合力的常温蛋糕

福田雅之

不经意隐藏起来的洒脱滋味

夏威夷豆巧克力蛋糕

柳橙蛋糕

虎斑蛋糕

香草蛋糕卷&咖啡蛋糕卷

布朗尼

达瓦兹杏仁饼

栗子蛋糕

只是烘焙还不算完成，常温蛋糕要接近生糕饼才行

盐谷茂树

为“诚实的糕饼”全力以赴

普罗葛列

象牙巧克力蛋糕
海盐巧克力饼

船

香蕉蛋糕

榛果蛋糕

以质疑“为什么”的探求心态

逐渐形成的知性烘焙糕饼

彻底研究制作常温蛋糕有利的材料和器具

· · · · · (收起)

[顶级名师常温蛋糕的多样化](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

生活

烘培

甜点书

料理

评论

还有蛋糕烤的各种状态切面，非常棒。

稍微复杂点，食材有的不太好买，分量很多。

超级厉害的一本书啊！收录了五位糕点师的得意作品，虽然原料和做法都写出来了但感觉很难拷贝呢…原料、模具、做法都是大师级的……这就是大师吧xD
还有，这也是一本很认真的书。注意事项，甚至原理都写了，还有每种蛋糕的组织剖面，对于想认真钻研的人来说是非常值得一读的！

在广图借到这本书，照着里面的方子做过一次，非常不错，不愧是顶级名师的创作~

里面蛋糕超赞的，可惜好多原料感觉很难弄，暂时不具有实践性，真的是大师级的作品

幸福感的阅读，不知操作如何

[顶级名师常温蛋糕的多样化 下载链接1](#)

书评

[顶级名师常温蛋糕的多样化 下载链接1](#)