

163道五星級創意甜點



[163道五星級創意甜點 下载链接1](#)

著者:橫田秀夫

出版者:良品文化

出版时间:2011-9-1

装帧:平装

isbn:9789867139467

◎日本五星級點心師傅的創意食譜。

若想在小規模的咖啡館或餐廳中製作出美味的甜點，研發充滿創意的食譜、以及色彩繽紛的擺盤裝飾就是關鍵所在。此外為了快速提供餐點給客人，*的製作過程也很重要。

◎多達163道的製作內容，連細小的甜點配料都有圖文說明。

《163道五星級創意甜點:

為全家大小設計的四季點心》介紹超多創意甜點，從極簡易的單品到需要稍微花功夫的精緻點心，163道食譜都能滿足各位的需求。只要製作食譜中的任何一個甜點配料，靈活運用就能製作出另一道點心，還能隨意加入市售的各種食品材料，使用的彈性範圍大就是本書的最大特色。

◎靈活運用食材自製醬料，同時結合市售商品取其便利性。

例如果醬是一種同時含有甜味及水果酸味的食材，由於近幾年來出現一股熱門風潮，因此市售商品的種類也很豐富。既然如此，實在沒有理由不去好好利用這種現成的材料。果醬不但可以混入冰淇淋中，還能摻入蘇打做成飲料等，利用價值非常大。

作者介绍:

橫田秀夫，1959年出生於日本埼玉縣。武藏野調理師專門學校畢業。曾在東京王子飯店、パティスリードレカン、東京全日空飯店任職。94年Park Hyatt Tokyo開幕時擔任糕餅總廚。04年5月在埼玉縣春日部創業成立「果子工房Oakwood」。07年5月開設「Oakwood Cafe」。銀座MIKIMOTO GINZA 2內的咖啡館「MIKIMOTO LOUNGE」監製。曾擔任過世界糕點賽日本代表團的團長、國際審查委員等。著有『飯店的果子與甜點』、『果子工房Oakwood初夏~春天的季節感食譜』。

目录: 冰淇淋甜點

簡單的冰淇淋甜點

香草冰淇淋＋核桃焦糖醬＋蛋捲皮麵糰杯

香草冰淇淋＋鳳梨薄片＋芒果百香果醬

香草冰淇淋＋蘋果醬＋蘋果片

香草冰淇淋＋抹茶碎餅＋抹茶白巧克力醬

香草冰淇淋＋糖漬黑櫻桃

香草冰淇淋＋糖漬漿果

巧克力冰淇淋＋巧克力奶油酥餅＋巧克力醬

冰淇淋＋醬料、酒類

巧克力冰淇淋＋蘭姆酒＋焦糖香蕉＋法式香草醬

香草冰淇淋＋蘋果白蘭地＋嫩煎蘋果

香草冰淇淋＋抹茶醬＋煙捲貝殼餅＋紅豆

香草冰淇淋＋百香果香甜酒＋鳳梨嫩煎＋碎杏仁煙捲餅

香草冰淇淋＋黑芝麻醬＋黑芝麻煙捲餅＋法式香草醬

香草冰淇淋＋開心果醬＋開心果餅底脆皮

香草冰淇淋＋榛果醬＋榛果餅底脆皮

雪酪、冰沙

柳橙冰沙＋糖漬柳橙皮

葡萄冰沙＋巨峰葡萄

荔枝冰沙＋椰果

草莓茴香酒雪酪＋草莓片

西洋梨雪酪＋紅酒糖煮無花果

番茄冰沙＋小番茄＋紅胡椒煙捲餅＋黑胡椒

葡萄柚冰沙＋金巴利酒覆盆子

日本大石李雪酪＋覆盆子法式棉花糖（or鬆糖）

咖啡冰沙＋卡士達醬

冰淇淋三明治

以香脆的杏仁蛋白霜做成冰淇淋三明治

法式棉花糖冰淇淋三明治

布里歐冰淇淋三明治

布朗尼冰淇淋三明治

司康冰淇淋三明治
冷凍慕斯
冷凍慕斯 & 雙色水果
一一貝里尼擺盤法
一一盤裝法
桃子冷凍慕斯 & 桃子果凍
一一貝里尼擺盤法
一一盤裝法
萊姆冷凍慕斯
令人驚喜的芒果百香果
一一貝里尼擺盤法
一一盤裝法
巧克力冷凍慕斯
蒙布朗加工
一一盤裝法
一一貝里尼擺盤法
清涼甜點
杏仁牛奶凍、奶酪etc.
芝麻牛奶凍
抹茶奶酪
把熱呼呼的抹茶倒入嫩薑牛奶布丁
水嫩咖啡牛奶凍
米香栗子巴伐利亞布丁
草莓牛奶布丁
百香果奶酪 & 薄荷葡萄柚冰沙
杏仁布丁 & 哈密瓜醬
芒果布丁
檸檬草奶酪 & 糖漬黑櫻桃
蘆筍奶酪
香草．水果凍
檸檬草果凍
玫瑰花果凍
茉莉花茶凍
伯爵茶凍
柳橙果凍
檸檬萊姆凍
荔枝果凍
葡萄果凍
香檳凍
皇家基爾酒凍
萊姆香檳凍
覆盆子香檳凍
薄荷香檳凍
布丁
榛果布丁
開心果布丁
牛奶巧克力咖啡布丁
南瓜布丁
栗子卡布奇諾布丁
普洱茶布丁
夏季舒芙蕾
開心果巧克力舒芙蕾
覆盆子夏季舒芙蕾
鳳梨香蕉夏季舒芙蕾

百香果夏季舒芙蕾
簡單的水果甜點
鳳梨、芒果＋異國風味醬汁
日本白桃＋芒果醋
柳橙、葡萄柚＋檸檬草蘇打
西瓜、覆盆子＋紅色糖漿
雙色哈蜜瓜＋薄荷糖漿
新鮮的糖漬水果
糖漬白酒蜜桃
檸檬甜煮油桃
紅石榴糖漿煮柳橙
紅酒甜煮無花果
紅茶甜煮西洋梨
色彩豐富的甜點組合
萊明頓糕
巧克力萊明頓糕
覆盆子萊明頓糕
抹茶萊明頓糕
迷你泡芙點心
嫩煎蘋果泡芙
桃子泡芙
哈蜜瓜泡芙
焦糖迷你泡芙
蒙布朗迷你泡芙
抹茶閃電泡芙
抹茶法式泡芙
法式泡芙
巧克力迷你泡芙
藍莓起司泡芙
黑芝麻泡芙
鳳梨嫩煎泡芙
覆盆子泡芙
巧克力熔岩甜點
咖啡熔岩蛋糕
抹茶熔岩蛋糕
百香果、香蕉熔岩蛋糕
開心果巧克力蒸蛋糕
柳橙巧克力蒸蛋糕
覆盆子巧克力蒸蛋糕
當季水果甜點
法式草莓疊石起司
草莓甜湯
草莓塔
可愛草莓千層酥
青蘋果花園慕斯
焦糖蘋果白蘭地慕斯
烤蘋果
蘋果&義式乳清乾酪慕斯
可麗餅
牛奶巧克力&咖啡布丁可麗餅
蘋果可麗餅捲
栗子牛奶可麗餅
香蕉&鳳梨的橙香火燄可麗餅
季節性水果塔、派

栗子派
杏子香蕉脆派
紅玉蘋果派
巨峰葡萄塔
藍莓脆碎餅派
無花果派
薄烤西洋梨派
油桃塔餅
結合麵包或酵母麵團的點心
藍莓可頌布丁
柳橙可頌布丁
布里歐香蕉吐司
鳳梨口味的保斯寶克風塔餅
嫩煎香蕉莎瓦琳
烤箱烘焙點心
舒芙蕾
栗子舒芙蕾
開心果舒芙蕾
巧克力舒芙蕾
南瓜舒芙蕾
覆盆子舒芙蕾
咖啡舒芙蕾 & 法式香草醬
點心時間
司康餅
愛達姆起司司康
番茄羅勒司康
添加橄欖油 & 迷迭香的司康
多種不同的飲料
冷飲 & 熱飲
香豆牛奶巧克力
鳳梨萊姆蘇打
在家自製薑汁碳酸水
熱紅酒
芒果薑汁碳酸水
柳橙蜜汁
莓子柳橙汁
桃子碳酸水
芒果優格
太妃糖牛奶
蘋果蘇打
抹茶牛奶
檸檬草蘇打
栗子奶昔
桃子香檳
南瓜牛奶
一口點心
小蛋糕
小巧克力蒸蛋糕
栗子塔
巧克力摩卡塔
覆盆子塔
月餅
核桃餅乾
黑豆費南雪

覆盆子馬卡龍
巧克力柳橙
布雷頓酥餅
百香果馬卡龍
起司棒
裝飾配料
法式香草醬
覆盆子醬
芒果百香果醬
焦糖醬
抹茶白巧克力醬
巧克力醬
椰子蛋白霜
糖漬莓
草莓片
糖漬黑櫻桃
蘋果片
煙捲麵糊的裝飾用薄餅配料
裝飾用泡芙配料
抹茶碎片
榛果餅底脆皮
巧克力奶油酥餅
焦糖榛果
牛軋糖
糖漬白木耳
脆糖開心果
糖漬枸杞
糖漬柳橙皮
覆盆子法式棉花糖
巧克力片
巧克力片（圓形）
巧克力的溫度調節
基本材料
香緹鮮奶油
蛋白霜
蛋奶餡
卡士達鮮奶油醬
杏仁奶油餡
全蛋海綿蛋糕
塔皮
派皮
千層派皮
澄清奶油
蘭姆葡萄乾
濃縮咖啡
主要材料分類INDEX
．．．．．(收起)

[163道五星級創意甜點 下载链接1](#)

标签

甜点书

烘焙

DIY

评论

非常非常棒，对甜品有追求的一定不能错过。内地和台湾也不乏五星级水准大师出书，但就是扑面而来的乡土味啊~本书美中不足的是，图片和制作方法是分开排版的，有点不是很方便。还有就是，对甜品的审美有提升之后，再逛一般的蛋糕店会有一种很痛苦的感觉。

[163道五星級創意甜點 下载链接1](#)

书评

[163道五星級創意甜點 下载链接1](#)