

# 當紅法式甜點馬卡龍



[當紅法式甜點馬卡龍\\_下载链接1](#)

著者:陳明裡

出版者:楊桃文化

出版时间:2006.09.22

装帧:

isbn:9789866939037

烘焙館改版了，改以一堂課的書籍概念，讓讀者深入了解每一項西式點心的製作過程，打造紮實概念，包你成功地讓廚房充滿濃郁的烘焙香氣，開心與親朋好友分享，重點是價格也很實在，百來元就可以讓你學會超級人氣點心，很划算喔！

一枚漂亮的馬卡龍，表面光滑、無坑疤，在燈光照射下，還會泛著光澤，餅身的下緣還會因為烘烤出現一圈漂亮的蕾絲裙，這，才是完美的馬卡龍。

而馬卡龍的口感之所以吸引人，在於完全無法將外型與口感作聯想，當咬下口的剎那，有立刻被征服的感覺，是驚喜、還說不出為什麼，必須要回過神來，再咬一口，才有思緒可以思考，這連連而來的驚艷口感到底是什麼。

本書將會逐步仔細傳授製作馬卡龍的配方、作法以及注意事項，在成功製作出馬卡龍後，明裡老師精心設計14款不脫馬卡龍本質的變化食譜，讓馬卡龍的簡單變裝更有趣。P2導讀?馬卡龍的故事P4專業級的烘焙挑戰P6基本材料P7必備道具P8

【食譜1】經典馬卡龍P10No Good! 失敗原因解析! P14

【食譜2】裂口馬卡龍P16超對味夾心餡P18美味Q&A P19 【篇名頁2】繽紛多采的時尚點心P20

【食譜3】蠶繭馬卡龍P22

【食譜4】椰球馬卡龍P24

【食譜5】圓餅馬卡龍P26

【食譜6】指形馬卡龍P28

【食譜7】核果馬卡龍P29

【食譜8】棉花糖馬卡龍P30

【食譜9】草莓馬卡龍P31

【食譜10】芒果馬卡龍P32

【食譜11】備長炭馬卡龍P33

【食譜12】抹茶馬卡龍P34

【食譜13】巧克力馬卡龍P35

【食譜14】葡萄馬卡龍P36

【食譜15】檸檬馬卡龍P37

【食譜16】蔓越莓馬卡龍P38戀上浪漫甜點馬卡龍P39 烘焙材料行指南

作者介绍:

陳明裡

選作烘焙，是因為每樣東西做出來都精緻而華麗，品嚐的人，則會有感覺到幸福的讚嘆，看到學員們一張張滿足的臉，就像增加了自己的成就感指數，這就是陳明裡老師。

每堂烘焙課，老師喜歡用市售產品，讓學員們明白，自己做的有什麼不同，又如何做出健康又好吃的點心，小小一間教室，不僅座無虛席，還得多出許多椅子，而老師總是親切的穿梭在席間，認真的指導每一位學員該注意的事項。

老師說，學西點的人就是在尋找快樂，也非常樂意把這快樂的種子傳播出去，所以，老師的西點不怕你學，就怕你不好好學，歡迎加入烘焙的幸福世界。

著作：「麵包抹醬」、「茶果子」、「沙拉醬」、「名產伴手DIY」、「模型VS糕點百變風情」、「我的第一本烘焙書」、「大排長龍甜甜圈」、「體會起司蛋糕的魔力」、

「十分鐘作焦糖布丁」、「慕斯蛋糕的幸福配方」、「席捲全臺的魅力泡芙」、「蜂蜜蛋糕經典配方」、「36種當紅麵包成功秘方」、「大石理麵包蛋糕」等書。

目录:

[當紅法式甜點馬卡龍\\_下载链接1](#)

标签

美食

macaron

烘焙

马卡龙

电子书

生活

eye

11

评论

作品那么丑也好意思出书啊

-----  
先从震撼的失败教育开始……做马卡龙可能有的108种失败法……然后才是如何做出完美的马卡龙……这个台湾人的大脑很日本吧

-----  
还未实践

-----  
干货

-----  
[當紅法式甜點馬卡龍\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[當紅法式甜點馬卡龍\\_下载链接1](#)