

顶级法式时尚甜点



[顶级法式时尚甜点_下载链接1](#)

著者:本社

出版者:積木文化

出版时间:

装帧:

isbn:9789867039149

作者介绍:

若說國賓繽紛蛋糕坊的甜點是為了帶給人們品賞的幸福，翻閱本書，你將親眼見到點心坊工作團隊由主廚到每一位師傅的熱情與用心，並深刻地體會到這些美麗甜點背後的精神與傳奇。

精緻的法式甜點可謂是老饕們眼中的極品，無論是高雅細緻的造型、對食材用料的講究以及為了追求極至品質的繁複作工，法式甜點在全世界的各類烘焙點心中，堪稱為頂級極致的表現。

而台灣老字號的國賓飯店，雖以國宴享有口碑，但為求創新改變，兩年多前，國賓飯店邀集了多位曾前往法國習藝的資深主廚團隊，歷經了將近一年的規劃而成立了繽紛蛋糕坊「Le Bouquet」。明亮的落地櫥窗、日式優雅格調裝潢的繽紛點心房，推出造型華美、風味頂級的精緻法式甜點，一改國人對國賓飯店向以中餐著稱的形象。而無論在材料上的嚴選、造型的呈現、以及豐富多層次的口感，在在都令人們驚艷，也因此迅速打造出台灣法式點心第一品牌的形象。繽紛的甜點，更是日本觀光客與飲食、時尚界名人的最愛。

然而繽紛蛋糕坊在今日倍受各界人士推崇青睞的背後，整個工作團隊其實也付出了相當大的努力。本書除了是一本美侖美奐的法式甜點食譜，更紀錄下美味甜點背後的點點滴滴。

本書精選繽紛蛋糕坊從開幕至今的30道人氣甜點，包括占度亞、白天使、婚禮、太妃糖威士忌布丁、蒙布朗、楓糖香蕉塔、阿丹祖母蘋果塔……等，以及銷售成績非常亮眼的各式巧克力、水果軟糖等單品。為了完整呈現法式甜點的製作流程，本書更花費了整整一個月的時間，進行每道甜點的細節步驟圖拍攝，以期能夠讀者完全掌握住製作的每一個細節與訣竅，進而深刻體會法式甜點的美好與精髓。

此外，為了引領讀者深入法式甜點的領域，本書更規劃了關於烘焙的〈basic基礎技法〉〈decoration盤飾基礎〉以及進階的〈chocolate巧克力裝飾〉，希望讀者不僅止於學習單品甜點的製作技法，更能進一步感受法式甜點整體的造型美學。

本書不僅止是法式甜點的經典食譜，更紀錄了一個全心投入甜點領域的工作團隊的甜點精神傳奇。

【本書架構 & 特色】

〈甜點食譜〉

分階段操作步驟圖→法式甜點工序繁複，需分階段完成成品後再加以組合。鉅細靡遺的分解步驟圖，讓即使是初學烘焙的讀者都能一目瞭然，立即上手。

〈專欄〉

嚴選食材Selection→甜點的風味口感是否豐富有層次，取決於食材的選用與作工。繽紛多項甜點在用料的挑選上有其特殊講究之道。本單元特別公開與讀者分享甜點頂級用料的嚴選精神。

最佳搭配Collocation→什麼口味的甜點，應選用哪一味酸甜苦辣的調味才更能引出其最佳風味？本單元將由留法多年的繽紛蛋糕坊主廚簡純榮師傅，與讀者分享多年的甜點經驗。

典故傳奇Story→關於甜點的命名來由或創始典故很多，甚至是成為甜點流傳百年的名稱。本單元將會介紹關於這些甜點的典故與傳說，讓讀者不僅是嘗甜點、做甜點、看甜點，更能了解這些迷人甜點背後的故事。

〈基礎與進階〉

basic→關於影響烘焙成敗的基礎技法示範講解，有了奠定紮實的基礎，才能輕鬆進階

裝飾材料→西點蛋糕最常使用的基礎裝飾材料介紹，點出甜點的裝飾精神與重點

盤飾技法→由主廚親自示範數款盤飾的基礎技法，讓讀者得以靈活運用，創造自我風格

巧克力裝飾製作→進階等級的巧克力裝飾片製作示範，增加甜點的裝飾與變化

作者簡介

國賓大飯店

簡純榮

現任繽紛蛋糕坊主廚，隻身留法學習法式甜點多年，負責國賓飯店的點心產品設計與開發製作，同時亦是台灣蛋糕協會的教育委員。

杜宗裕

現任繽紛蛋糕坊糕點師傅，曾旅居日本多年學習餐飲管理，卻不由自主地愛上糕餅製作，尤其著迷糕餅背後的典故蒐羅。目前在《歐也基》雜誌連載料理專欄。

陳慶祐

資深文字工作者，生於南方嘉義。熱愛甜點美食、旅行與飲食文化，擁有豐富的想像力與創造力。曾出版長篇小說、旅行筆記書，以及在積木出版《禮拜三的糕餅課》《三十歲的成年禮》2本飲食文學書。

目录:

[顶级法式时尚甜点_下载链接1](#)

标签

甜点

食譜

西点

美食

糕點

烘培

厨子

下午

评论

明明是城邦出滴~~~~

[顶级法式时尚甜点_下载链接1](#)

书评

[顶级法式时尚甜点_下载链接1](#)