

拿手戚风蛋糕



[拿手戚风蛋糕 下载链接1](#)

著者:[日]小泽宪子

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:2014-8-1

装帧:平装

isbn:9787538186819

《拿手戚风蛋糕》详细介绍了制作戚风蛋糕的器具、材料和基本知识。作者从最基本的原味戚风蛋糕开始，详细介绍了蛋白打发、蛋白霜的制作、搅拌、烘烤等内容，并配有步骤图，即使是新手也能轻松完成制作。此外，还介绍了各种味道、色彩的戚风蛋糕，完全运用天然食材，做出不同的图案和口味。谁说戚风蛋糕只有一个造型？不受“形状”局限，更自在地享受制作戚风蛋糕的乐趣吧。跟着本书，你也可以做出不一样的戚风蛋糕。对于戚风失败的原因，本书也进行了详细的介绍，从失败中汲取经验，迈向成功之路！

作者介绍:

小泽宪子，戚风蛋糕的做法让我眼前一亮！那是我初次被美国人做的戚风蛋糕所感动。从1996年开始，为了学习点心制作，以法国为中心，我游历了欧洲各国。在法国召开的戚风蛋糕品尝会也大受好评。1998年，我的戚风蛋糕专门店“La Famille”在东京的池袋地区开张。从那时开始就有了点心教室，但是自从2010年迁至现在的店铺以后，我在点心教室方面就投入了大量的精力。我的梦想是到世界各地去展开一段“点心之旅”。

目录: 篇首语

戚风蛋糕的材料——器具

基础篇

首先，做一款原味的试试吧

最重要的是“强健”的蛋白霜

乳化……怎么做才好呢？

戚风蛋糕中，究竟需不需要面筋？

应用篇

各种味道、色彩的戚风蛋糕

肉桂戚风蛋糕

咖啡戚风蛋糕

胡萝卜戚风蛋糕

胡萝卜&豆渣戚风蛋糕

胡萝卜&草莓酸奶戚风蛋糕

生姜戚风蛋糕

红茶戚风蛋糕

绿茶戚风蛋糕

蔬菜戚风蛋糕

春色戚风蛋糕

南瓜戚风蛋糕

彩虹戚风蛋糕

香蕉戚风蛋糕

覆盆子戚风蛋糕

巧克力戚风蛋糕

奶酪胡椒戚风蛋糕

碎巧克力&柳橙戚风蛋糕

创意篇

不受“形状”局限，更自在地享受制作戚风蛋糕的乐趣

咕咕霍夫型戚风蛋糕

杯模和切片面包型模戚风蛋糕

杯形戚风蛋糕

切片面包形戚风蛋糕

使用烤盘的戚风蛋糕

夹层戚风蛋糕（草莓切块蛋糕）

夹层戚风蛋糕（巧克力&咖啡&肉桂）

特别篇

戚风制作变得拿手之前，从失败中学到的技巧

在烤箱中，蛋糕坯的表面凹陷了

在烤箱中，蛋糕坯的表面过度膨胀，形成很多小包

从烤箱内取出后，模型外沿表面的蛋糕凹陷

烘烤后倒转，结果蛋糕从模型中剥落（倒转冷却后，蛋糕从模型的边缘剥离）

从模型中取出后，模型底部的蛋糕（完成蛋糕的上面）凹陷

戚风蛋糕取出后，中筒周围的蛋糕凹陷

取出的戚风蛋糕侧面塌陷，或者蛋糕横向裂开

取出的戚风蛋糕全都变成了棕色
混合在蛋糕坯中的覆盆子周围有空洞
如果放入了颜色鲜亮的素材，蛋糕坯就会变成很奇怪的颜色
切开蛋糕后，发现有蛋白块
店铺介绍
• • • • • (收起)

[拿手戚风蛋糕_下载链接1_](#)

标签

烘培

蛋糕

日本

专业烘焙

lib

评论

细节值得读，糖的用量注意，日本和中国的糖不同。

没烤箱，用电饭锅。这本书的方子我没有用。看他，我主要是学习原理。还有她的手法。至今我的电饭锅蛋没有真正成功过。已经七次做了。没有发起来，味道还是好的。小朋友会吃光光。我看过一个微博，她说日韩的甜品书总是有保留的。我想这本也有保留吧，她讲的和我在网上看到所有做戚风的手法都是有区别的。

很细致，配图讲解，手法跟平常看到的不太一样，推荐

[拿手戚风蛋糕_下载链接1](#)

书评

[拿手戚风蛋糕_下载链接1](#)