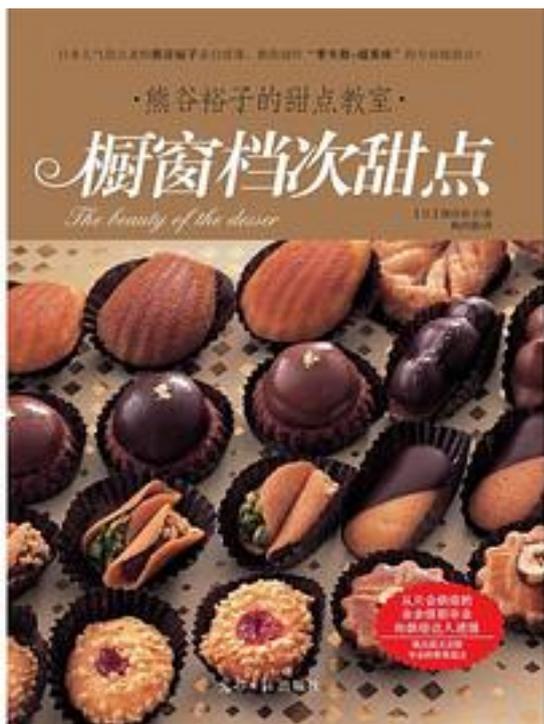


橱窗档次甜点



[橱窗档次甜点 下载链接1](#)

著者:[日]熊谷裕子

出版者:光明日报出版社

出版时间:2014-9-1

装帧:平装

isbn:9787511270894

《熊谷裕子的甜点教室：橱窗档次甜点》分为7章，分别介绍了下午茶时间的蛋糕、派、饼与扁薄法国蛋糕、饼干、一口小西点、节日甜点、咸味西点、待客用的半生蛋糕与派。为已有一些烘焙基础的入门级烘焙新手介绍了如何让甜点看起来像甜点店橱窗里陈列的一般有精致的外观，运用精挑细选的素材和现代风格的模具，通过一些专业手法就能使原本平凡的甜点升级为专业水准，从适合新手的萨布雷，到组合霜饰或奶油馅的适合老手的种类，应有尽有。文中还介绍了能提升美味的包装创意，为读者提供了绝妙的创意参考。

作者介绍:

熊谷裕子，1973年出生，青山学院大学文学部毕业后，陆续在叶山的“圣路易岛 (ileSaint-Louis)”、横滨的“Légion”、世田谷“LePâtissierTakagi”等法式甜点店工作约9年的时间。2002年起，在神奈川县中央林间主持“CraveSweetsKitchen”甜点教室。2011年起，在文京区千石的“AtelierLeKADO”授课。

目录:

[橱窗档次甜点_下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

饮食

生活

烘焙/烹饪/饮食

评论

不实用

长见识

[橱窗档次甜点_下载链接1](#)

书评

[橱窗档次甜点_下载链接1](#)