

法式小甜点在家出炉



[法式小甜点在家出炉 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:2014-8-1

装帧:平装

isbn:9787511267344

日本人气烘焙教室老师熊谷裕子系列作品！风靡网络的马卡龙、棉花糖、水果软糖、牛奶软糖、糖渍水果、夹心巧克力……的做法全在这里！《熊谷裕子的甜点教室：法式小甜点在家出炉》采用图文并茂的形式，详细解说每一个步骤和关键点，即使是新手也能轻松跟随本书制作甜点。熊谷裕子老师在书中无私授受甜点的装饰技巧，让你的小甜点更迷人，可以作为礼物送给亲朋好友，更是情人节、七夕节的绝佳礼品哦！

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“Lé; gion”、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“CraiveSweetsKitchen”甜点教室。2011年起，在文京区千石的“AtelierLeKADO”授课。

目录: 不同的口味与变化万千的装饰，令人目不转睛！

闪亮耀眼！迷你马卡龙

马卡龙巧克力

小甜点的装饰材料

烘焙小甜点所使用的工具

小甜点的模具

利用天然素材做出美味又可愛的甜点！

香甜的宝石！法式小甜点

缤纷的糖块

糖渍点心

棉花糖

松露棉花糖

果仁糖

水果软糖

水果牛奶糖

小甜点的宝库集中地！

在巴黎的街角发现甜点的流行趋势！

成熟稳重又洋溢着亮丽风采的小饼干！

美丽可爱！迷你花式小点心

长条杏仁脆饼& 圆形杏仁脆饼

牛眼饼干

彩色酥饼

小甜点拼盘

不同节日采用不同的

包装礼盒

学会巧克力的调温方式即可把甜点装饰得美观大方！

细腻亮丽的巧克力

学习巧克力的“调温”诀窍

贝壳巧克力

千层松饼巧克力

糖渍橘皮巧克力

干果巧克力

空心松露巧克力

提司

杏仁巧克力

只要能够做到这种程度

您就是做巧克力的高手了！

梦想中的脱模巧克力 82

精美的巧克力

帕尼耶& 巴东

爱心盒

关于材料

＊书里所用的鲜奶油请选用含35% 或

36% 动物性脂肪的鲜奶油。

＊撒在工作桌上的手粉最好采用高筋面粉，实在找不到的话，再用低筋面粉代替。

＊使用中大号的鸡蛋，大约是蛋黄20g、蛋清30g。

小甜点的装饰材料
烘焙小甜点所使用的工具
小甜点的模具
学会巧克力的调温方式即可把甜点装饰得美观大方！
细腻亮丽的 巧克力
学习巧克力的“调温”诀窍
贝壳巧克力
千层松饼巧克力
糖渍橘皮巧克力
干果巧克力
空心松露巧克力
提司
杏仁巧克力
只要能够做到这种程度
您就是做巧克力的高手了！
梦想中的 脱模巧克力
精美的巧克力
帕尼耶&巴东
关于器具爱心盒
*请使用大小合适的锅、钢盆、打蛋器等工具。小甜点的分量不大，若使用大型器具，操作上反而不方便。
*烤箱必须预热到指定的温度。
*各品牌烤箱的烘烤时间与温度并不相同，请视情况加以调整。
关于A B C
*每种甜点都会在书眉部分标示A或B或C，以表示其难易程度，A最简单、B有点难、C最难。
• • • • • ([收起](#))

[法式小甜点在家出炉 下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

甜点

烘焙/烹饪/饮食

评论

[法式小甜点在家出炉_下载链接1](#)

书评

[法式小甜点在家出炉_下载链接1](#)