

# 磅蛋糕



[磅蛋糕\\_下载链接1](#)

著者:〔日〕熊谷裕子

出版者:北京联合出版公司

出版时间:2018-3-1

装帧:平装

isbn:9787559618047

★全新升级版：熊谷裕子代表作优化升级！3道工序×6大要点×20款磅蛋糕！

★让头脑统率感官：步步配图！逐条分析原料性质、融合现象、反应原理，明确辨认各阶段状况。

★以经验掌控现场：操作要点归纳，易错环节提醒，失手补救指导，零基础也能一次成功。

★熊谷裕子磅蛋糕之味：甘甜绵润的糕体，香醇诱人的涂层，精致典雅的外形。

★城市乐活 · 新烘焙：人气美女甜点师熊谷裕子，充满法式优雅的磅蛋糕食谱。

★法式时尚 + 日式细腻：解锁新时代美好烘焙“秀晒炫”任务，享受温柔味蕾时光。

~~~~~

1磅黄油 + 1磅砂糖 + 1磅鸡蛋 + 1磅面粉 = 磅蛋糕

做好磅蛋糕只须3步：混合→涂抹→装饰

磅蛋糕起源于英国，因配方简、做法易、味道好、越放越香醇广受欢迎；流行至法国，经改良成为外形优美、口感绵密的经典甜品。

从基础的柠檬磅蛋糕，到经典的水果磅蛋糕，熊谷裕子将制作工序归纳为3大步，即使初次尝试，也能轻松掌握。

本书中，熊谷裕子独创出20款既好看又好吃的磅蛋糕食谱，将日式甜点特有的温和细腻，与法式磅蛋糕的诱人涂层和时尚装饰相结合，让你做出美妙的磅蛋糕。

作者介绍:

熊谷裕子

日本人气甜点师。

毕业于日本青山学院大学文学系。抱着“去发源地体验和探求甜点”的想法，前往法国巴黎接受法式甜点烘焙训练。回到日本后，陆续在叶山的“Sanruitou”、横浜的“Region”、世田谷的“LE PATISSIER TAKAGI”三家法式甜品店任甜点师，前后近10年。2002年起，在日本神奈川主持“Crave Sweets Kitchen”甜点教室。2011年起，在日本文京区千石的“Atelier LeKADO”授课。此外，她还在日本百年烘焙世家富泽商店（TOMIZ）长期出任烘焙导师。

正统的法式甜点烘焙训练，专业甜点师的工作经历，使熊谷裕子积累了丰富的经验，对烘焙的细小环节精熟老到，因而能够根据东方人的口味和脾胃，妥善改良法式甜点。经她点拨做出的甜点，既漂亮又好吃。她的烘焙食谱，对细微情况考虑周到，对具体步骤讲解清晰，好上手易成功，又能启发大家美妙的想象力，被烘焙爱好者誉为“入坑必读教科书”。

目录: 或滑润，或松软，人见人爱的磅蛋糕 4

原料 6

工具 8

===

【Step1】学会两种基本款 10  
准备磅蛋糕模 12  
口感滑润的磅蛋糕 14  
口感松软的磅蛋糕 24  
提升风味的小诀窍 38  
为什么没做好？ Q&A 39

===

【Step2】寻找合拍的配料与调味香料 42  
水果磅蛋糕 44  
变化款：核桃磅蛋糕 46  
莓果磅蛋糕 47  
香橙磅蛋糕 50  
黑醋栗伯爵红茶磅蛋糕 52  
椰香柚子磅蛋糕 54  
白兰地栗子磅蛋糕 56

===

【Step3】让美味更美妙，让丰富更丰盛 60  
双倍巧克力磅蛋糕 63  
焦糖苹果磅蛋糕 65  
变化款：焦糖黑枣磅蛋糕 67  
热带风情磅蛋糕 68  
黑糖栗子磅蛋糕 70  
咖啡风味焦糖坚果磅蛋糕 72  
枫糖苹果磅蛋糕 74

===

【Step4】挑战蓝带甜点级别的磅蛋糕 78  
草莓牛奶大理石磅蛋糕 80  
抹茶黑豆双色磅蛋糕 83  
变化款：芝麻大理石磅蛋糕 85  
坚果糖咖啡磅蛋糕 86

===

【专栏】  
小聚会的宠儿 58  
用不同模具做出多姿多彩的磅蛋糕 76  
· · · · · (收起)

[磅蛋糕\\_下载链接1](#)

标签

烘焙

甜点

熊谷裕子

日式

法式

评论

十分仔细的磅蛋糕教学，有很多点对于新手来说，细细看，很受教。看下厨房的磅蛋糕方子，不如先仔细看看这本书。

-----  
打发注意事项：鸡蛋要室温，黄油不能液化

-----  
[磅蛋糕\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[磅蛋糕\\_下载链接1](#)