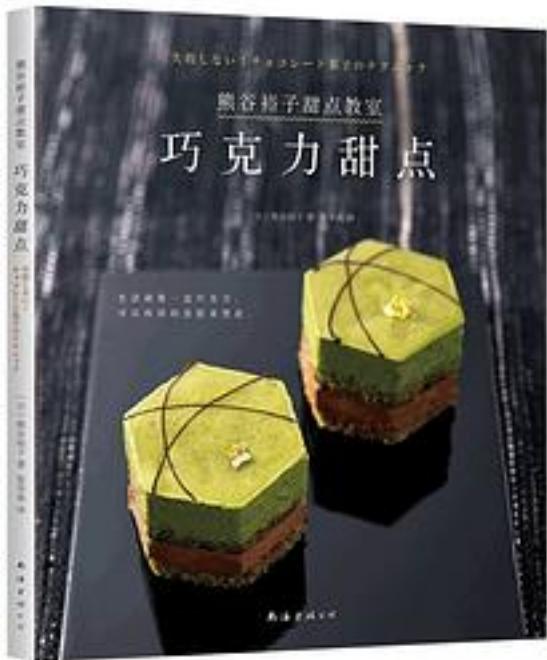


熊谷裕子甜点教室：巧克力甜点



[熊谷裕子甜点教室：巧克力甜点 下载链接1](#)

著者: (日) 熊谷裕子

出版者:南海出版公司

出版时间:2019-2

装帧:平装

isbn:9787544265850

生活就像一盒巧克力，可以按你的意愿来塑造。

熊谷裕子总结1个要点、3大核心，细致讲解7种基础款。

熊谷裕子从可可豆、加工后的各种巧克力，到手制而成诱人的甜点，展示了烘焙的无限可能。

巧克力富于变化，温度控制、搅拌手法、精准配比是制作的核心。本书循序渐进地讲解各项步骤中的要点和难点，让你在家也能轻松做出蓝带级别的巧克力甜点。

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，陆续在神奈川叶山的“Sanruitou”、横浜的“Region”、东京世田谷的“LE PATISSIER TAKAGI”三家法式甜品店任甜点师，前后近10年。2002年起，在神奈川主持“Craive Sweets Kitchen”甜点教室。2011年起，在东京文京区千石的“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: 掌握原料完全融合的秘诀】做出你心中的巧克力甜点 4

【认识巧克力】聪明挑选，避免失败 5

【巧克力的这些特性】制作甜点的难关 8

【塑造理想外形和口感】关键是乳化 9

====

制作简单、口感多样 【英式蛋奶酱巧克力慕斯】 12

艾露尔 16

伊尔思 21

晴日 25

====

清爽的味道宜搭配清新的食材 【巧克力轻慕斯】 29

情人 32

赛杰斯塔 36

阿多尼斯 41

====

富含空气的糕体，让浓郁的味道伴随轻盈的口感 【巧克力香缇】 47

天际 52

蕾伊诺尔 56

极致香橙 60

====

只用鲜奶油，诱发巧克力的极致风味 【甘纳许】 66

伊斯梅尔 70

圣诞树 74

====

含有大量空气，口感饱满，入口即化，风味浓郁 【炸弹面糊巧克力慕斯】 78

阿拉妮丝 82

埃欧 86

====

调整巧克力和可可粉的比例，捕捉理想的口感 【巧克力蛋糕体】 90

巧克力冻派 92

马修 95

安妮 99
方块巧克力蛋糕 104

====
给甜点穿上光泽亮丽的外衣【巧克力淋面】 110
伊曼思 114
歌剧院蛋糕 118
多拉 123

====
【必备技法】处理巧克力的基本方法 45
【让甜点变漂亮】装饰小道具 64
模具的加持效果 109
基底蛋糕体的做法 127
· · · · · (收起)

[熊谷裕子甜点教室：巧克力甜点 下载链接1](#)

标签

甜品

烘焙

评论

这本和另一本《不失败完美质感巧克力》买重了。感觉自己也挺冤的，一模一样的内容，换个标题换个封面换个尺寸换个出版社又出一遍，你们缺德不缺德呀。

有一定基础后（海绵蛋糕、戚风蛋糕、蛋白霜、黄油打发都相对比较熟练），想进阶法式甜品很好的一本书，对关键点讲解很细致。按步骤操作成功率非常高。成品就是各种美美美，口感平衡和谐，发朋友圈或者招待客人装X必备。

[熊谷裕子甜点教室：巧克力甜点 下载链接1](#)

书评

[熊谷裕子甜点教室：巧克力甜点 下载链接1](#)