

Ph10: Patisserie Pierre Hermé



[Ph10: Patisserie Pierre Hermé 下载链接1](#)

著者: Pierre Hermé

出版者:

出版时间: 2005.12

装帧: 精装版

isbn: 9782914645720

為PH最新出版品，收錄十年來PH所有重要的甜點創作，是新式甜點的最佳參考書目。本書共分十章、厚575頁，內容為法文，收錄300個食譜及200幀照片。這是PH首次將他所有系列作品呈現讀者眼前。從塔類蛋糕、巧克力、盤子裡的甜點、小蛋糕、冰淇淋到杏仁小圓餅等各類糕點，都詳細明確記錄他的經驗。本書內容有如一本PH對甜點的詮釋與心路歷程，仔細閱讀可細細體會他大膽的原創設計、洗鍊的製作技巧及對甜點的精確直覺，及有如科學般嚴謹且追逐完美的敬業精神，是甜點迷及專業甜點師不可或缺的工具書。

作者介绍:

Pierre

Hermé小時就整日与甜點为伍，在父親身边观察学习，小小心靈就已深刻体会视觉、嗅觉及味觉能帶給人类極其微妙的感官刺激。他的父親引領他進入烘培世界，使他得以窺見烘培世界的巧妙及趣味，燃起他积极投入的欲念。14岁起，PH接受Gaston Lentre指導，十年間，學得甜點業所需的技術、严谨认真的工作态度、安排与组织工作方法以及追求品质的信念。他發現在Lentre眼裡，甜點不僅是一個行業，更是一門藝術。他深受Lentre的影響，對甜點業從投入变为热爱，就此毫無怨悔地一头栽进甜點世界中。

1986年，24歲的PH，進入Fauchon工作。他大膽創新的理念，像深水炸彈一樣，震醒沉睡已久的老店。十一年間，他帶領35人的團隊，用新穎先進的觀念逐漸改造Fauchon沉重的傳統形象，使Fauchon脫胎換骨，成為新式甜點的旗杆指標。他採用高級時裝秀展的方式，固定每年推出新產品兩次。這種師取流行時尚的行銷手法，為甜點界創舉，每每吸引眾多時尚美食媒體及鎂光燈的聚焦報導。PH從幕後步出伸展舞台，聲名扶搖直上。离开Fauchon後，PH遠赴東瀛，1998年於東京Hotel New Otani設立甜點店，獲得空前成功。2002年回到巴黎，以PH名字在聖許畢斯教堂旁的高級地段設店，並延續Fauchon時期一年兩次的甜點秀作法，行銷他的理念與創意。

目录:

[Ph10: Patisserie Pierre Hermé_下载链接1](#)

标签

烘焙

甜品

美食

吃

厨子

面包

EN

评论

我就看看--里面的东西不是大块儿时间和大冰箱真特么很难做出来.....

226

买的德语版.....每一篇菜谱都很长，操作起来很麻烦，心情好，就花大半天时间来一发！

检验耐操性的一本书【反正我不耐操，读完我就累死了

虽然法文看的有点类，但是创意很好

[Ph10: Patisserie Pierre Hermé 下载链接1](#)

书评

[Ph10: Patisserie Pierre Hermé 下载链接1](#)