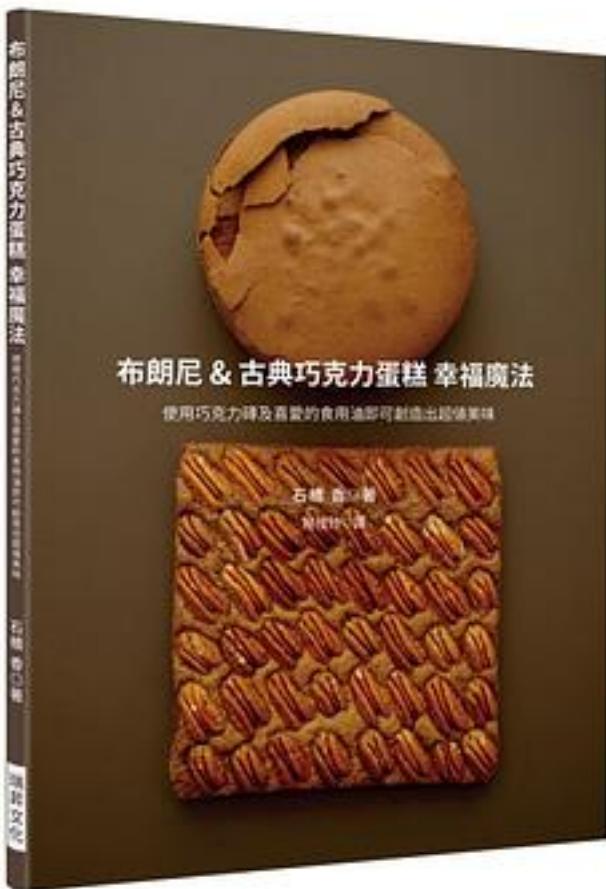


布朗尼&古典巧克力蛋糕 幸福魔法



[布朗尼&古典巧克力蛋糕 幸福魔法 下载链接1](#)

著者: [日] 石桥香

出版者:瑞升文化事业股份有限公司

出版时间:2019-3

装帧:平装

isbn:9789864013173

不使用奶油的布朗尼

在家享受巧克力百变乐趣

超简单制作过程全公开

巧克力西点的代表作

就是布朗尼与古典法式巧克力蛋糕了！

布朗尼具有介于蛋糕与饼干之间的口感，是一种使用方型烤模烘烤后切块即可享用的简易点心，在美国的咖啡店或餐馆等店内都会陈列很多的布朗尼，是不可或缺的西点。

至于古典法式巧克力蛋糕则是将巧克力的沉甸厚实感与蓬松蛋糕体融合为一的巧克力蛋糕。乍看下似乎很难制作，但只要成功打发蛋白霜的话，转眼间蛋糕就完成了！

但制作巧克力甜点时你是不是会浮起这些疑惑呢：

「需要准备特别的巧克力吗？」

「是不是需要专业的西点师傅才可制作呢？」

「添加很多奶油，感觉很容易变胖～」

所以石桥老师特别研发出：

不需要准备特别的巧克力

不需要专业的西点技术

更不添加奶油，让身体无负担

的终极巧克力食谱！

只要使用唾手可得的巧克力和食用油，放入的油量减少许多，卡洛里当然也比一般的蛋糕低。

尽管是使用巧克力砖与食用油，也可制作出如同蛋糕店那般美味可口的布朗尼与法式巧克力蛋糕。

甚至连前所未见的创新口味「马卡龙布朗尼」「法式莱姆巧克力蛋糕」也陆续诞生！

这些蛋糕食谱一定都可以满足大人与小孩，从简单入门款到意想不到、有趣的甜点，各式各样不同的巧克力甜点将在此介绍给各位！

本书特色

- 不使用奶油的巧克力甜点
- 收录17种特色布朗尼
- 17种古典巧克力蛋糕
- 超简单制作过程全公开
- 特别收录不浪费材料的蛋白霜甜点

作者介紹:

石橋かおり

西點研究家，現居長野縣、開設名為「Cake」的蛋糕教室。於藤野真紀子的蛋糕教室取得證書之後，遠赴法國、美國進修。宛如天生職人致力研究在家即可輕鬆製作，美味、安全且令人開心的蛋糕及點心食譜。由於喜愛抒情搖滾(AOR)及搖滾等音樂，製作蛋糕時總是會一邊播放著音樂，信念就是“ No music No cake”。

相關著作有『HAPPY CHEESECAKE event recipe』(日本主婦與生活社) 『HAPPY CHEESECAKE event recipe』(主婦と生活社)、『蛋黃蛋白，物盡其用!戚風蛋糕&蛋糕捲』(日本主婦之友社) 『卵黃・卵白を使い切る!シフォンケーキ&シフォンロール』(主婦の友社)等多本著作。

石橋かおり 官方網站 「Cake (ケイク) 」

kaori-sweets.com/

目錄: 多方嘗試下而誕生的終極食譜 · · · · · 8

布朗尼

入門款布朗尼 · · · · ·	10
堅果鹽味布朗尼 · · · · ·	12
雙層巧克力布朗尼 · · · · ·	14
馬卡龍布朗尼 · · · · ·	16/18
柳橙布朗尼 · · · · ·	17/19
椰香布朗尼 · · · · ·	20
深黑可可&OREO餅乾布朗尼 · · · · ·	22/24
Espresso&可可豆碎片布朗尼 · · · · ·	23/25
酒漬櫻桃布朗尼 · · · · ·	26
覆盆莓&藍莓布朗尼 · · · · ·	28
拱佐諾拉乳酪布朗尼 · · · · ·	30
哈瓦那辣椒布朗尼 · · · · ·	32
太妃焦糖布朗尼 · · · · ·	34
薄荷大理石布朗尼 · · · · ·	36/38
起司大理石布朗尼 · · · · ·	37/39
布朗迪(金色布朗尼) · · · · ·	40
紅豆&抹茶布朗迪 · · · · ·	42
<剩餘的蛋白也可做成西點喔>	
蛋白霜烤餅 · · · · ·	13
貓舌餅 · · · · ·	27
<送禮小巧思> · · · · ·	25、51
法式巧克力蛋糕	
入門款法式巧克力蛋糕 · · · · ·	44
經典法式巧克力蛋糕 · · · · ·	46/48
松露風味法式巧克力蛋糕 · · · · ·	47/49
法式低卡巧克力蛋糕 · · · · ·	50
法式南錫巧克力蛋糕 · · · · ·	52
法式萊姆巧克力蛋糕 · · · · ·	54/56
法式覆盆莓巧克力蛋糕 · · · · ·	54/57
法式蜜漬橙香風味巧克力蛋糕 · · · · ·	54/58
法式百香果巧克力蛋糕佐芒果丁 · · · · ·	55/59
法式紅茶巧克力蛋糕 · · · · ·	60

法式栗子&蘭姆酒巧克力蛋糕	62
紅豆巧克力蛋糕	64
薑汁巧克力蛋糕	65
焦糖巧克力蛋糕	66
法式巧克力戚風蛋糕	68
熔岩巧克力蛋糕	70
包裝用小道具	72
○5 製作布朗尼與法式巧克力蛋糕的基本常識	
巧克力的種類	74
油的種類	75
其他主要材料	76
用具介紹	77
製作時的注意要點	78
• • • • • (收起)	

[布朗尼&古典巧克力蛋糕 幸福魔法](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

甜点

布朗尼

巧克力

日本

巧克力蛋糕

评论

[布朗尼&古典巧克力蛋糕 幸福魔法 下载链接1](#)

书评

[布朗尼&古典巧克力蛋糕 幸福魔法 下载链接1](#)