

风靡巴黎的新口感磅蛋糕



[风靡巴黎的新口感磅蛋糕_下载链接1](#)

著者: [日] 高石纪子

出版者:大众国际书局股份有限公司 海滨图书

出版时间:2017-11

装帧:平装

isbn:9789863018285

簡單，才是雋永的美味！

在美國、英國蔚為流行的家庭式點心，
如今，連甜點大本營—法國都被征服！
將香蕉與胡蘿蔔的甘甜發揮到淋漓盡致，
做法超簡單，從基本口味到各種鹹甜變化，任你組合！
那細緻又柔和的風味，讓你的嘴角不自覺上揚，
因為——這是專屬於你的幸福滋味呀！

本書特色

☆既是「材料」也是「糖分」的完美食材

香蕉和胡蘿蔔都是富含多糖分的食材，製作蛋糕時，可以減少砂糖的使用量，並且充分發揮這兩種食材的自然甘甜，讓甜點愛好者可以放膽吃，不用怕胖。

☆配料無設限，創意更無限

香蕉和胡蘿蔔的風格不會太強烈，在其溫和的甜味裡，巧克力及焦糖、水果等風味將更能被突顯，和其他食材搭配也很對味喔！

☆斷面超萌，是首選伴手禮

嚴選40款好看又好吃的磅蛋糕，每個斷面都超級卡哇伊。只要加上簡單的包裝，無論何時，都是展現心意的最佳小禮物。

作者介绍:

高石紀子 Noriko Takaishi

甜點研究家，擅長製作使用了水果的精緻蛋糕及舒芙蕾，並致力研究樸實無華，卻又令人百吃不膩的美味西點。

神戶出身的她，甲南大學畢業，於法國藍帶國際學院神戶校區取得文憑後遠赴法國，在麗池酒店廚藝學校學藝，然後在麗池酒店、Blé Sucré等名店當過學徒。回國後，在東京都內的烘焙坊工作，隨後自行創業，目前的活動範圍遍及法國點心的烹飪教室、名牌服飾店的員工伙食外燴、網路商店等。熱愛閱讀蘇佩維埃爾的《獨居在外海的孩子》，本書是她的第一本著作。

norikotakaishi.com

目录: 深受大家喜愛的香蕉&胡蘿蔔蛋糕

關於香蕉

關於胡蘿蔔

關於工具

關於烤模

BANANA CAKES

香蕉蛋糕

基本的香蕉蛋糕

搭配巧克力 巧克力
巧克力脆片與覆盆莓
巧克力大理石蛋糕
搭配焦糖 焦糖大理石蛋糕
杏桃與焦糖杏仁酥餅
牛奶糖與黑醋栗
改變風味 肉桂風味的核桃
迷迭香與萊姆風味
小豆蔻與檸檬風味
紅茶
加入水果 蘋果與楓糖
綜合莓果與開心果
芒果與椰子
藍莓與奶油起司
日式風味蛋糕 抹茶
酒粕
紅豆與黃豆粉
大人風味蛋糕 蘭姆葡萄
白蘭地與無花果
糖漬柳橙與榛果
CARROT CAKES
胡蘿蔔蛋糕
基本的胡蘿蔔蛋糕
加入水果 蘋果
葡萄柚與小豆蔻
杏桃與檸檬
鳳梨與椰子
加入堅果 核桃與香蕉
紅豆
杏仁與柳橙
搭配巧克力 巧克力脆片與五香粉
黑森林風味蛋糕
加入香甜蔬菜 小番茄
南瓜與榛果
糖漬生薑
鹹味蛋糕 培根、高麗菜、黃芥末粒
鮭魚與綠花椰菜
小茴香風味的胡蘿蔔
POUND CAKES
蔬菜磅蛋糕
地瓜磅蛋糕
玉米磅蛋糕
南瓜磅蛋糕
．．．．． (收起)

[风靡巴黎的新口感磅蛋糕_下载链接1](#)

标签

美食

科普

生活

烘培

日本文学

文化

评论

4/10/20

[风靡巴黎的新口感磅蛋糕 下载链接1](#)

书评

[风靡巴黎的新口感磅蛋糕 下载链接1](#)