

巧克力甜心親手做



[巧克力甜心親手做 下载链接1](#)

著者:王傳仁

出版者:膳書房文化事業有限公司

出版时间:2004

装帧:平裝

isbn:9789867785473

如苦似甜、由濃至醇，千年來巧克力滋味牽動多少人的心，什麼時候、什麼原因，人們開啟對它的依戀。

源於中南美，卻在世界各地發揚光大的巧克力，一直閃耀於甜點舞台，造型千變、散發香甜的魔幻魅力，正是它風靡的主因。

本書收錄了屬於巧克力的五大類甜點，從簡易的糖果開始，到變化製作各種巧克力餅乾、蛋糕、蛋塔&泡芙、飲品&布丁……教您製作屬於自己的巧克力甜心。

你也可以為親愛的人準備一份特製的巧克力，用黑糖可可、布榭、或滿福，讓溫馨甜美的感受，圈住你所愛的人。

巧克力種類解析、工具圖錄的詳細介紹，讓讀者認識基礎材料及工具，裝飾巧克力的製作介紹，也能讓讀者輕鬆製作裝飾基礎材料。

47道從最簡單、最受歡迎到最經典的巧克力食譜：包括糖果、餅乾、蛋糕、蛋塔、泡芙，到布丁、飲品，每一道都有清楚說明及製作圖示，讓讀者輕鬆學習製作。

中英對照，方便讀者閱讀。

作者介绍:

王傳仁

熱愛烘焙、音樂與繪畫，學生時代半工半讀時與點心麵包結緣至今已17載，期間曾於晶華酒店、超群喜餅、卡莎米亞、聖瑪莉等麵包房修業，並於中華穀類研究所、日本洋果子專門學校、法國藍帶點心學校短期進修，今仍常出國探索新的點心麵包製作靈感與食材運用。現為陽光宣言烘焙屋的負責人，努力地實現自己對烘焙的理想並培育優秀的烘焙人，曾與數位烘焙老師合著「餅乾高手EASY做」、「只愛巧克力」。

目录:

[巧克力甜心親手做 下载链接1](#)

标签

评论

[巧克力甜心親手做 下载链接1](#)

书评

[巧克力甜心親手做 下载链接1](#)