

頂級泡芙製作技術入門



[頂級泡芙製作技術入門_下载链接1](#)

著者:旭屋出版社編輯部

出版者:楓葉社文化

出版时间:2010-12-27

装帧:平装

isbn:9789866239540

福田雅之主廚從小就對廚師有著無限憧憬。請教他最喜歡哪種甜點時，他回答說：「小時候覺得泡芙裡都是奶油，吃起來口感很不平衡」，看來似乎不是很喜歡泡芙。

直到前往法國進修，嚐過閃電泡芙與聖多諾黑泡芙塔的滋味後，內心頓時被那脆硬的泡芙皮深深打動。有了那次的美妙經驗，才有如今店裡口感紮實且帶點鹹味的泡芙誕生。這個配方打從開幕起就不曾改變，是福田主廚非常得意的商品。

麵糊裡使用的是來自不列塔尼的天然鹽，直接吃滋味也很棒。圓潤順口的鹹味，將藏在

泡芙裡的美味全都提引了上來。

為了烤出具有厚度的紮實外皮，煮麵糊時不能讓水分揮發過多。從加入麵粉後一直到麵糊煮好為止，只以小火加熱將近1分鐘。當麵糊開始有點黏鍋時就要立刻離火。

接著放進攪拌器的盆裡，以攪拌棒翻攪讓麵糊稍微變涼後加入雞蛋，最後要攪拌至以木匙舀起時，麵糊會慢慢滴落的硬度。麵糊太軟烤出來的皮會是薄的。

由於外皮偏厚，需要較長的烘烤時間，以200度C的上火及下火烤70分鐘。經過30分鐘時開啟調節器，讓烤爐裡的蒸氣散發出來，使泡芙外層變得更酥脆。

「形狀不太一致正是泡芙皮最有趣的地方」因此不以叉子或毛刷修整外形，直接將擠好的麵糊送進烤爐，烤出自然的外形。

本書特色

日本Amazon評價3顆星！

酥脆的外皮下藏著綿密滑口的內餡，一口咬下時，兩種口感在嘴裡自然地合而為一，這正是泡芙的魅力所在。本書收錄了多家知名泡芙店的泡芙製法，並針對製作時的創意發想加以說明。除了能學習各式泡芙的製作方法外，還能瞭解到每款泡芙背後的故事。

書中所介紹的泡芙，其外皮、內餡的用料與比例都不同，所需的烘烤時間也不同，這些都是各家主廚精心研究出來的最佳製法。不用大老遠飛到日本，在家就能品嚐到30多種人氣泡芙的滋味。

在暖洋洋的冬日午後，親手烘烤出小巧可口的泡芙，再搭配一杯香氣濃郁的紅茶，和三五好友分享自己親手烘焙的得意之作吧！

作者介绍:

旭屋出版社編輯部

主要出版飲食類的書籍。

目录:

[頂級泡芙製作技術入門_下载链接1](#)

标签

烘焙

西点

蛋糕

美食

想学习

图鉴

啊啊

吃吃吃

评论

直接收录了店铺的经典配方，各种皮配各种馅，还有不同的用法做出的甜点样式~不能更更好了

因为我实在很爱泡芙，本来打算从头试做到尾，但是书里给的量都不是家庭烘焙的量，每次都要重新记一遍~只卡仕达馅就有好几种配方，看得我头大~里面几款装饰和内馅都很棒~

[頂級泡芙製作技術入門_下载链接1](#)

书评
