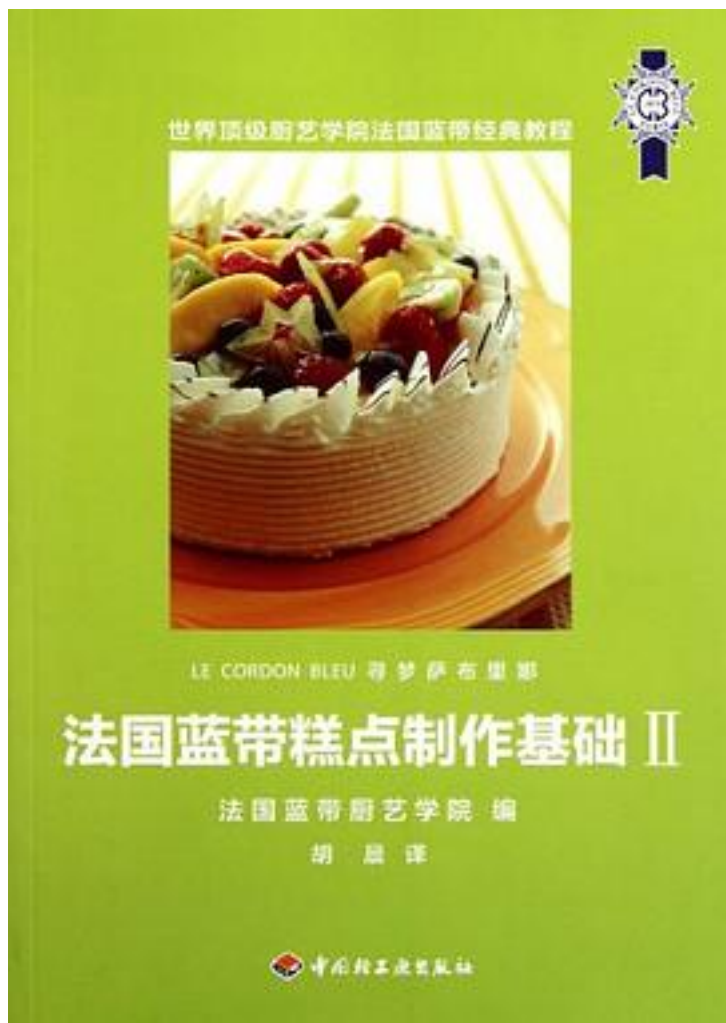


法国蓝带糕点制作基础2



[法国蓝带糕点制作基础2_下载链接1](#)

著者:法国蓝带厨艺学院

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2012-1

装帧:平装

isbn:9787501982813

《法国蓝带糕点制作基础2》中关于传统蛋糕制作的介绍易学易操作，能尽快提高初学

者的制作技巧。书中还详细列出了法式糕点中不可缺少的传统制作配方，比如家常甜点、冰激凌、冰沙、焦糖巧克力等，还有塔、派等，内容极丰富。

作者介绍:

目录: 序
基本制法
宴会用糕点
修女泡芙
泡芙塔
家常糕点
布列塔尼酥饼
经典巧克力蛋糕
西梅法何
核桃蛋糕
法式柠檬磅蛋糕
冰激凌和冰沙
冰激凌蛋糕
菠萝冰沙
侯爵夫人香草巧克力冰激凌
挪威蛋卷冰激凌
糖果
焦糖，杏仁巧克力
帕勒特巧克力，覆盆子巧克力
巧克力四色钵，白色牛轧糖
樱桃利口酒巧克力
迷你甜点
马卡龙
修女小蛋糕
椰子瓦片，杏仁瓦片
麦秆酥，杏仁酥卷，蝴蝶酥
蛋糕
香橙慕斯
香杏慕斯
秋叶慕斯
焦糖椰香慕斯
巧克力脆饼慕斯
歌剧院蛋糕
苹果卡尔瓦多斯慕斯
卢瓦尔河谷慕斯
交响乐慕斯
草莓夏洛特慕斯
草莓蛋糕
春之慕斯
咖啡圣诞木柴蛋糕
塔点
吉布斯特塔
巧克力塔
草莓塔
柠檬塔
派品
那不勒斯修颂

百叶窗派
鲜果派
国王饼
制作法式糕点的基本技巧
巧克力
巧克力调温法
细砂糖
煮糖浆法
蛋白霜的种类及制作方法
牛轧糖
面团
基本面团
甜酥面团
泡芙
千层派皮
反千层派皮
鲜奶油、奶油馅
杏仁奶油馅
糕点奶油馅
工具
原料

• • • • • ([收起](#))

[法国蓝带糕点制作基础2 下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

蓝带

蛋糕

法国

法国蓝带

图书

饮食

评论

第一本早就买啦，这次发现原来还有第二本就收了~一样比较繁琐但是赏心悦目的蛋糕。光是看着就可以转圈圈了~~~等我有大把时间了，就来挑战~!

好深奥，好复杂。步骤都看得懂，但是不想学，已经超出了业余家庭西点师的能力。专业厨房style!

真的挺难的……

2014.5.11

蓝带可以说是世界上所有餐饮从业或爱好者最梦寐以求的殿堂级学府了
所以出品质量自然没得说 物美价廉不坑爹 必须要狂点120个赞!

华丽又实用

蓝带绝对是大牛!

一本配方

保持了蓝带出品一贯的水准, 热量都好高~~等考完试慢慢做

每件都像艺术品，对于家庭制作来说有点小复杂，需要十分的精力去完成。

在香港购得此书开辟黑暗料理新时代

[法国蓝带糕点制作基础2_下载链接1](#)

书评

封面多好看啊。
刚刚开始玩烘焙的时候觉得这个蛋糕看起来一点都不复杂嘛，但是如今这个圣安娜裱花嘴到现在我还是用不太好。。。里面的蛋糕个个都是如此。
看似好容易，做起来状况百出。关键是做完了之后还不能肯定自己是不是正确。

[法国蓝带糕点制作基础2_下载链接1](#)