

《超可爱马卡龙》

图书基本信息

书名：《超可爱马卡龙》

13位ISBN编号：9787501999333

出版时间：2015-1-1

作者：（日）本桥雅人

页数：80

译者：本书编译组

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《超可爱马卡龙》

内容概要

距今三十年前，马卡龙的配方从法国流传至日本。当时的西点师傅们按着该配方再现马卡龙，却只做出了仅是甜腻而并不太好吃的马卡龙。这里面的主要原因，除了杏仁粉的品质不太好之外，夹心内馅只有奶油馅也是一大因素；上色也不如现在缤纷多彩，当时的马卡龙完全不受大众注意。如今，小巧圆润的马卡龙风靡全球，虽是烤饼干，却多彩多姿，富于变化，引领着时代潮流。

本桥雅人的《超可爱马卡龙》一书从日本开始广受追捧，现已在全世界范围内广为流传。在这里你可以看到如何用巧妙的构思来享受花朵以及动物等各种形状创新上的乐趣，也可以学会用夹心奶油馅以及甘纳许、果酱等馅料来丰富香气。想要更多的灵感，就请翻开本书吧！

《超可爱马卡龙》

作者简介

本桥雅人，1958年出生于日本埼玉。服务于调布、成城等名店后远渡英国，学习以糖工艺为主的西点。1990年开设西点店“Anniversary”，以结婚蛋糕等纪念日为主题，成为店长兼西点师傅。现在除了经营南青山店、早稻田店、札幌圆山店之外，还精力充沛地主持西点制作教室及结婚典礼用糕饼制作教室。是日本糖工艺的泰斗，就结婚典礼蛋糕的设计师来说也是日本国内数一数二的人选。

《超可爱马卡龙》

书籍目录

制作马卡龙的主要材料

制作马卡龙的主要工具

Part.1 基础马卡龙

马卡龙的做法

~内馅~

奶油馅

甘纳许

果酱（柳橙）

Part.2 缤纷马卡龙

水果马卡龙

开心果马卡龙

巧克力马卡龙

柳橙马卡龙

芒果马卡龙

草莓马卡龙

香味马卡龙

枫糖马卡龙

薄荷巧克力马卡龙

咖啡朗姆酒马卡龙

玫瑰马卡龙

焦糖马卡龙

蔬菜马卡龙

胡萝卜马卡龙

番茄马卡龙

紫薯马卡龙

南瓜肉桂马卡龙

姜味柠檬马卡龙

日式马卡龙

梅子马卡龙

黄豆粉马卡龙

焙茶马卡龙

抹茶马卡龙

芝麻马卡龙

Part.3 可爱马卡龙

糖霜

~糖霜的做法·画法~

彩色糖霜的做法

裱花袋的做法

冰淇淋马卡龙

马卡龙蛋糕

马卡龙松饼

打发鲜奶油的做法

马卡龙花环

马卡龙告白

动物马卡龙

马卡龙塔

Part.4 节日马卡龙

《超可爱马卡龙》

1月 新年

镜饼·达摩·雪人

2月 情人节

爱心马卡龙

3月 风筝节

鲤鱼风筝

4月 赏花

花朵·毛毛虫

5月 儿童节

男宝宝·女宝宝

6月 梅雨

蜗牛·雨滴

7月 夏日庭园

向日葵

8月 暑假

游泳圈·游泳衣·西瓜

9月 赏月

月兔·月饼

10月 万圣节

南瓜·幽灵

11月 赏红叶

枫叶·银杏叶·栗子

12月 圣诞节

圣诞老人·花环·圣诞袜

《超可爱马卡龙》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com