

《超手感幸福甜點》

图书基本信息

书名：《超手感幸福甜點》

13位ISBN编号：9789888178384

10位ISBN编号：9888178385

出版时间：2012-8-8

作者：石田佳子

页数：96

译者：程蘭婷

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

《超手感幸福甜點》

內容概要

《超手感幸福甜點》純植物性食材烘焙

純植物．低油糖．零過敏，大人小孩都能安心享用！

第一本過敏體質也可以吃的健康手作點心食譜

餅乾．司康．蛋糕．瑪芬．瑞士卷．布丁．果凍．鹹派．水果塔...

不加奶製品、白砂糖、雞蛋、吉利丁，還是超好吃！

杜絕來自食物的過敏原：不添加雞蛋、乳製品，不會引發過敏！

只用純植物性食材製作：不加吉利丁、鮮奶油就能做出美味點心！

在家自己做簡單又方便：製作過程看得到，衛生又好吃！

少油少糖又高纖的選擇：想要維持健康營養的低卡甜食的新選擇！

《超手感幸福甜點》

作者簡介

石田佳子 Keiko Ishida

一九九三年開始主持點心教室「atelier K」，曾經師承西點研究家加藤千惠女士，並前往法國的Ecole Ritz Escoffier、Bellouet Conseil、Ecole Lenotre等學校學習西點製作。旅居新加坡的六年期間，在自家和「Shermay's Cooking School」等地教授烘焙點心的方法。二〇一九年返回日本，並於同年透過英國Marshall Cavendish出版《okashi: sweet treats made with love》一書。對所有的植物都抱持著高度興趣，同時具有英國IFA ITCE的芳療師資格認證，以及日本藥用香草協會的香草治療師資格認證等。目前熱中於活用植物的能量與魅力來創作點心。

書籍目錄

目錄

前言

2 使用純植物性的食材
竟可做出如此美味的點心！

4 零動物性食材的甜點

快樂點心

美味的製作秘訣

餅乾

12 基本作法：快樂訊息餅乾

14 椰子燕麥片餅乾

16 全麥粉餅乾

18 天使薑餅

20 夏威夷豆 & 巧克力碎片餅乾

21 核桃楓糖球

24 杏仁西班牙烤餅

26 巧克力 & 杏仁的冰桶餅乾

28 微笑長角豆餅乾

30 3種葛粉餅乾

32 孜然籽鹹味棒

34 椰棗方塊酥

36 法式焦糖杏仁餅

38 葡萄乾司康餅

烘焙點心

40 基本作法：奶酥藍莓瑪芬

42 薑 & 核桃瑪芬

44 蕃茄乾 & 黑橄欖瑪芬

46 當地麵粉的鬆餅

47 果仁 & 水果棒

48 紅茶瑪德蓮蛋糕

50 蘋果布朗尼

52 水果蛋糕

54 香蕉椰子蛋糕

56 巧克力蛋糕

58 薰衣草蜂蜜柳橙蛋糕

60 香蕉 & 焦糖奶油瑞士卷

62 抹茶 & 紅豆瑞士卷

64 紀念日的蛋糕

65 蒙布朗

派 & 水果塔

70 基本作法：奶酥蘋果塔

73 楓葉派

74 水果餅乾塔

76 櫻桃派

78 菇類 & 玉米法式鹹派

80 蕃薯塔

82 焦糖果仁餅乾塔

84 香蕉巧克力塔

《超手感幸福甜點》

- 86 一口鳳梨塔
- 甜點
- 88 南瓜布丁
- 89 扶桑花 & 玫瑰果果凍
- 92 蜂蜜葡萄柚杯
- 94 檸檬風味豆腐烤蛋糕

《超手感幸福甜點》

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