

《最全面的点心教科书》

图书基本信息

《最全面的点心教科书》

内容概要

Ecole辻东京厨艺学校将点心的深奥美味与工艺创作发挥到极致，甚至到法国办校教学，是西点师傅最向往的梦幻进修殿堂。

《最全面的点心教科书：日本烘焙名师手把手教您做》由该校教授亲自指导，配合详尽的步骤图，一目了然，清楚易学。

书中详细列出了制作所学的工具与材料，并提供适合在家操作的替代方案；同时解释制作原理，将技巧与知识融会贯通，更细心提醒甜点高手才知道的美味秘诀，可谓倾囊相授，宛如名师到家中一对一指导，即使新手也能轻松变身烘焙达人！

《最全面的点心教科书》

作者简介

辻调理师集团学校·东京分校“Ecole 辻 东京”

在料理教育界备受推崇的“辻专业厨艺联盟校”是日本国家指定的料理、甜点、面包制作的专业教育机构，“Ecole 辻 东京”是“辻专业厨艺联盟校”的东京分校。

“辻专业厨艺联盟校”拥有近半个世纪的历史，共有7所学校，其中6所位于日本，1所位于法国。其最早创立于大阪，1991年于东京设立分校，具备十分完整的教学方法、雄厚的师资力量和先进的设备。

书籍目录

本书必备工具和准备须知

使用本书时应注意的问题

第一章 巧克力点心

用市售巧克力简单做甜点！

入门巧克力甜点

制作甘纳许！

利用生巧克力做巧克力甜点

水果杯子蛋糕

巧克力碎粒饼干

基本甘纳许

杯子甘纳许

心型巧克力饼干

手工三色巧克力

热巧克力饮品

生巧克力 (Pave au chocolat)

棉花糖巧克力

甘纳许和水果小点

巧克力水果干

将巧克力的风味烤进蛋糕里！

巧克力蛋糕与奶油甜点

重新替巧克力塑形！

挑战正统

夹心巧克力

巧克力蛋糕

巧克力马德莲

布朗尼 (Brownie)

沙河蛋糕

白巧克力蛋糕

巧克力挞

巧克力奶油盅

巧克力慕斯

杏仁巧克力

装饰用巧克力薄片

香脆巧克力3种

坚果巧克力片

五谷巧克力棒

综合果仁巧克力

松露巧克力

橙香巧克力

彩色巧克力松露球

点心学校.indd 4

第二章 冰凉甜点和日式点心

布丁

鲜奶冻

焦糖卡士达布丁

法式水果布丁

冰品

草莓牛奶冰淇淋
黑芝麻冰淇淋
香草冰淇淋
香蕉坚果巧克力冰淇淋
焦糖彩带冰淇淋
香草冰淇淋奶冻
抹茶红豆冰淇淋奶冻
菠萝雪酪
椰奶雪酪
蓝莓雪酪
蓝莓冰沙
葡萄酒钻石冰
香草鲜奶冻
巧克力鲜奶冻
草莓鲜奶冻
三色鲜奶冻
冻类
咖啡冻
红茶冻
葡萄柚果冻
白酒风味水果冻
慕斯
酸奶慕斯佐覆盆子酱
覆盆子慕斯蛋糕
意式甜品
意式水果点心
意式奶酪
亚洲甜品
日式甜品
芒果布丁
杏仁豆腐
超嫩杏仁豆腐
小扁豆西米露
印度酸奶
蜜豆琼脂
白玉汤圆佐三色酱
第三章饼干和酥饼
可爱造型压模饼干和酥饼
纯朴风味手搓饼干
可长期冰冻保存的刀切饼干
小菊花双色饼干和
糖油拌合法
维也纳饼干
茶壶造型红茶饼干
核桃酥饼
小木马全麦饼干
西班牙传统烤饼
皇冠枫糖饼干
坚果口味软饼
玩具糖霜酥饼

葡萄干夹心饼
雪球圆饼
钻石饼和巧克力钻石饼
夏威夷果仁酥饼
(Noix de macadamia)
榛子饼干和巧克力杏仁脆饼
新月形香草酥饼和粉油拌合法
(Vanille kipferl)
巧克力脆饼
燕麦饼干
荷兰烤饼两种
点心学校.indd 7
芝麻饼
法式咸酥饼3种
典雅风格挤花的小圆饼干
欧洲经典独创饼式烘烤点心
香草和巧克力挤花饼干
公爵夫人饼
椰香岩饼
葡萄干小圆饼
瓦片两种
奶油酥饼
布列挞尼小圆酥饼
司康烤饼
意式手工坚果饼干
法式焦糖杏仁酥饼
点心学校.indd 8
第四章 派和挞
派挞
苹果派
南瓜派
千层派
樱桃派
国王派
蝴蝶酥
(叶子派)
新鲜水果挞
洋梨挞
香蕉挞
坚果馅饼
杏仁挞
挞的基本功1
挞皮的制作
挞的基本功2

挞皮的擀制方法

挞的基本功3

挞皮塑形

挞的基本功4

烘烤挞皮

（挞壳的制作）

《最全面的点心教科书》

章节摘录

版权页： 插图：

《最全面的点心教科书》

编辑推荐

《最全面的点心教科书》编辑推荐：66种精致美味的六星级蛋糕卷，随书附赠各种基础蛋糕卷做法及卷蛋糕卷专业手法DVD，让第一次烘焙的读者也能轻松做出媲美专业级大师的蛋糕卷。《最全面的点心教科书》以独家私人的精准配方，结合更专业的手法组合，做出像蛋糕店橱窗里展示的精美蛋糕卷。

《最全面的点心教科书》

精彩短评

- 1、买了和这本同一套的，好像是蛋糕的，很详细，分类有很多，主要有以下：第一部分是二十九款入门巧克力甜点，制作甘纳许，巧克力蛋糕盒奶油甜点，夹心巧克力，第二部分是布丁两款，冰淇淋，冰沙，雪酪，奶冻，慕斯，果冻之类的，不这么多。还介绍了两款意式甜品，亚洲甜品还有日式甜品。第三部分是二十八款饼干，酥饼，第四部分是派五款和挞四款以上，是我看着书目录得出的。不过要注意，这些东西对材料，工具之类的有很详细的规定，如果是钱不怎么样，条件不好的话，最好考虑一下。
- 2、步骤详细。配图也很漂亮。对话式的问答很有趣的说明了不少关键问题。
- 3、书的质量非常好，内容讲解的也很详细，非常喜欢
- 4、跟书中的配方所教的做过饼干，感觉一般吧，不过适合新手使用
- 5、我一直用这个来做烘焙，都很成功
- 6、步骤详细，很喜欢哦~~
- 7、不是很喜欢..内页面还可以..就是书面很多划花的痕迹...很像旧书....
- 8、整本书都翻看了一遍，非常详细。有注意事项，还有实操图片。非常满意
- 9、很多贴心的提示，很大本。是日本果子校园的那套书的合计。
- 10、全是彩页，品种样数也挺多。
- 11、内容非常详细，备注了注意事项和实操图片。只是封面有点花，快递来的包装简陋了些。书的内容适合有烘焙经验的朋友，材料有的比较难搞到。配方很详细，材料比例不错，这个是重点。
- 12、很好，就需要这么详细的书！都是最基本的，能掌握已经很简单了。

《最全面的点心教科书》

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