

# 《烘焙好时光：超级美味手工糕点》

## 图书基本信息

书名：《烘焙好时光：超级美味手工糕点》

13位ISBN编号：9787510452902

出版时间：2015-6-20

作者：下永惠美

页数：75

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](http://www.tushu000.com)

# 《烘焙好时光：超级美味手工糕点》

## 内容概要

### 编辑推荐

下惠美所著的《超级美味手工糕点(烘焙好时光)》告诉读者详细的基础派皮、塔皮、奶油酱做法，让您举一反三，事半功倍。书中包含30款最受顾客欢迎的手工糕点详细配方，其中一定有您最爱的口味，而且每页都有图片，精美大方，令人胃口大开，让您一边学一边流口水。

# 《烘焙好时光：超级美味手工糕点》

## 作者简介

作者:(日)下永惠美 译者:周小燕

下永惠美，从自由学园毕业后，进入日本著名培训学院辻糕点制作学院进修，后就职于“法国面粉小屋”（东京、巢鸭）。4年中专门学习了果馅甜点(蒸)及烘焙甜点(烤)的技术。之后转至其他糕点屋工作一段时间，于26岁回到“法国面粉小屋”并担任主厨，于30岁出师。出师后在法式西餐厅学习服务知识、在“theobroma(东京涩谷)”蛋糕店学习巧克力制作技术后，2008年7月在东京世田谷住宅区开始了“SUSUCRE”的营业。其充满独特口感、味道香浓的曲奇与经典的糕点迅速抓住了客人的心，自2008年开店以来一直备受好评，每天来客不绝。著有《SUSUCRE小店的美味曲奇》(河出书房新社)。

## 书籍目录

基本材料  
基本工具  
基础面团  
基础塔皮  
常用的基础操作  
基础派皮  
基础奶油  
杏仁奶油  
卡仕达酱  
我和糕点  
尽享糕点的浓郁口感  
洋梨塔  
苹果塔  
蓝莓奶酪塔  
焦糖香蕉塔  
樱桃塔  
菠萝椰子塔  
尽享糕点的香脆口感  
布朗尼塔  
栗子塔  
香橙塔  
焦糖果仁塔  
巴斯克蛋糕  
玛德琳  
费南雪  
礼物包装  
尽享糕点的酥松口感  
脆皮香蕉卷  
香酥苹果派  
清爽柠檬派  
皇冠杏仁派  
糖霜杏仁派  
尽享糕点的松软口感  
樱桃布丁派  
布列塔尼布丁蛋糕  
奶油布丁蛋糕  
焦糖布丁  
南瓜布丁  
柠檬蛋白塔  
可露丽  
巧克力塔  
尽享糕点的绵润口感  
香蕉蛋糕  
巧克力蛋糕  
杏仁塔  
甜杏杏仁蛋糕

# 《烘焙好时光：超级美味手工糕点》

# 《烘焙好时光：超级美味手工糕点》

## 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](http://www.tushu000.com)