

《跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙俊

图书基本信息

《跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙俊

内容概要

《跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙俊

作者简介

书籍目录

一切如何开始

4
这些是我特别强调的窍门和秘诀，是口感发生翻天覆地变化的根源。

8
超简易食谱

油酥面团
14
(奶油鸡蛋) 布丁

16
香甜蛋白大黄派

18
甜酥面团

20
10小时的苹果

22
生苹果调味品

24
苹果刨冰

26
苹果派

28
柠檬派

30
柠檬酱

32
超级柠檬奶酪蛋糕

34
香草牛奶饭

36
枣椰茶

38
奶油焦糖布丁

40
香草蛋糕

42
伊斯法罕蛋糕

44
巧克力慕斯

46
巧克力蛋糕

48
巧克力派

50
焦糖烤菠萝

52
薄荷草莓沙拉

54

漂亮的水果沙拉

56

酥皮

58

蒙布朗栗子蛋糕

60

泡芙面团

64

英格兰蛋奶酱

66

法式酥饼

70

小千层蛋糕

72

洋梨夏洛特

74

朗姆糕

80

原味尚蒂伊鲜奶油或巧克力尚蒂伊鲜奶油

84

格兰诺拉麦片

86

生日蛋糕

88

蛋糕可不简单

蒙特贝洛

94

焦糖马卡龙

102

橄榄油马卡龙

106

伊斯法罕

112

快点

120

好点

121

《跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙俊

精彩短评

- 1、手绘的菜谱说明很萌，方子好不好只有做过才知了
- 2、地道的法式烘培
- 3、都是没见过的烘焙，还有尚蒂伊奶油。手绘不错，可惜没有步骤图。

《跟艾尔梅一起做甜点：手绘法式烘焙俊

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