

# 《蛋糕圣经》

## 图书基本信息

书名：《蛋糕圣经》

13位ISBN编号：9787530473697

出版时间：2014-11-1

作者：罗丝·利维·贝兰堡

页数：488

译者：何文,马志文

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)

# 《蛋糕圣经》

## 内容概要

蛋糕烘焙鼻祖书 经典热销26年 重印51次  
荣获国际烹饪专业协会烹饪书籍奖詹姆斯·比尔德最有用书籍奖  
独家奉献超过200种配方  
《蛋糕圣经》改变了美国人的烘焙方式

## 书籍目录

### 第一部分 蛋糕 1

#### 第一章 黄油蛋糕 5

完美磅蛋糕 7

巧克力面包 10

白色香料磅蛋糕 12

巧克力樱桃杏仁磅蛋糕 14

金色奶油霜蛋糕 16

酸奶油黄油蛋糕 17

金色杏仁蛋糕 19

通用软式黄油蛋糕 21

乡村酪乳蛋糕 23

栗子粉蛋糕 24

金色柑曼怡蛋糕 26

白丝绒黄油蛋糕 28

奢华金色黄油蛋糕 29

白巧克力私语蛋糕 31

奇幻棋盘蛋糕 33

完美美式巧克力黄油蛋糕 35

完美美式巧克力蛋糕 37

巧克力多明戈蛋糕 38

巧克力绵软蛋糕 40

三层魔鬼蛋糕 42

乡村巧克力蛋黄酱蛋糕 44

#### 第二章 水果蛋糕、蔬菜蛋糕

和面包蛋糕 46

淡果香水果蛋糕 47

科登·罗丝香蕉蛋糕 50

南瓜核桃蛋糕圈 52

西葫芦纸杯蛋糕 53

金色小麦胡萝卜蛋糕圈 55

布里欧修蛋糕 56

#### 第三章 卡士达蛋糕 60

科登·罗丝奶油芝士蛋糕 62

忘情巧克力松露蛋糕 65

热软糖 68

#### 第四章 早餐蛋糕 69

酸奶油咖啡蛋糕 70

菠萝翻转蛋糕 72

节日哈利路亚糖粉布里欧修 74

黏面包卷 77

蓝莓酪乳松饼 79

蓝莓荞麦松饼 81

酪乳华夫饼 82

玛丽昂·坎宁安发酵华夫饼 83

俄式郁金香荞麦松饼 85

瑞典松饼 87

尚蒂伊可丽饼 88

- 橙香火焰可丽饼 89
- 柠檬橙香火焰可丽饼 90
- 梦幻柠檬奶油可丽饼 91
- 巧克力天鹅绒可丽饼配橙子甜杏酱 92
- 第五章 海绵类蛋糕 94
- 经典奶油海绵蛋糕 96
- 栗子奶油海绵蛋糕 99
- 金色奶油海绵蛋糕 101
- 白色奶油海绵蛋糕 103
- 巧克力奶油海绵蛋糕 105
- 湿润巧克力奶油海绵蛋糕 108
- 苦甜可可杏仁奶油海绵蛋糕 110
- 杰弗里绵软奶油海绵蛋糕 112
- 巧克力云层蛋糕卷 113
- 可可舒芙蕾卷 115
- 比斯吉卷 117
- 萨瓦比斯吉 120
- 椭圆比斯吉 122
- 汤勺比斯吉 123
- 南希·布利策经典美式海绵蛋糕 125
- 伯特·格林特制海绵蛋糕 126
- 第六章 戚风蛋糕 129
- 香橙戚风蛋糕 131
- 柠檬戚风蛋糕 132
- 零负担巧克力戚风蛋糕 134
- 巧克力情人天使蛋糕 136
- 第七章 装饰蛋糕 138
- 蓝莓天鹅湖 141
- 天堂的味道 142
- 白色丁香怀旧蛋糕 143
- 夏威夷蛋糕 144
- 星空狂想曲 145
- 果仁糖布里欧修蛋糕 146
- 金色鸟笼 148
- 轻盈雪梨夏洛特 150
- 斯嘉丽女皇 152
- 巧克力碎夏洛特 154
- 橙子巧克力皇冠蛋糕 156
- 玛丽亚草莓蛋糕 158
- 蜂王蛋糕 159
- 路易斯之家船形蛋糕 160
- 栗子巧克力蛋糕 162
- 瑞士黑森林蛋糕 163
- 黑森林冰激凌夹心蛋糕 165
- 黑森林冰激凌蛋糕卷 166
- 魔法黑森林 167
- 巧克力松果 168
- 科登·罗丝巧克力圣诞树干 169
- 巧克力尖刺 170

- 皇家苦甜巧克力蛋糕 170
- 陶瓷玫瑰蛋糕 171
- 三重巧克力蛋糕 173
- 白色铃兰蛋糕 174
- 艺术装饰蛋糕 175
- 玫瑰篱笆 177
- 火红之心婚礼蛋糕 184
- 巧克力果仁糖婚礼蛋糕 185
- 金色芝士婚礼蛋糕 187
- 开心果玫瑰婚礼蛋糕 188
- 水玉之梦 190
- 第二部分 蛋糕的补充装饰 193
- 第一章 奶油霜糖饰和馅料 193
- 经典奶油霜 195
- 新经典奶油霜 196
- 经典奶油霜衍生版本 197
- 皇家蜂蜜奶油霜 200
- 经典蛋白巧克力奶油霜 201
- 白巧克力奶油奶酪奶油霜 202
- 丝滑蛋白酥奶油霜 203
- 丝滑蛋白酥奶油霜衍生版本 205
- 慕斯林奶油霜 207
- 奢华象牙白奶油霜 209
- 象牙白奶油霜 210
- 巧克力核桃糖胶 212
- 牛奶巧克力奶油霜 213
- 第二章 奶油糖饰和馅料 214
- 完全打发的奶油 216
- 地道的老式打发奶油 217
- 稳定的打发奶油 218
- 超级稳定的打发奶油 219
- 用于挤制花边的打发奶油 220
- 巧克力碎打发奶油 221
- 鲜奶油顶部装饰 222
- 速成鲜奶油 223
- 马士卡彭糖饰和馅料 223
- 抹茶慕斯奶油 224
- 栗子慕斯奶油 225
- 覆盆子果酱奶油 226
- 水果云状奶油 227
- 梦幻柠檬奶油 229
- 第三章 巧克力鲜奶油糖饰、馅料、糖胶和酱汁 230
- 稍微打发的巧克力鲜奶油馅料和糖饰 231
- 黑巧克力鲜奶油馅料、糖饰和酱汁 232
- 巧克力奶油糖胶 233
- 巧克力黄油糖胶 235
- 酸奶油巧克力鲜奶油 237
- 覆盆子巧克力鲜奶油 238

牛奶巧克力鲜奶油 239  
白巧克力鲜奶油 240  
第四章 卡士达酱馅料和酱汁 241  
英式奶油酱 243  
开心果英式奶油酱 244  
果仁糖英式奶油酱 245  
咖啡英式奶油酱 246  
香草冰激凌 247  
香草巴伐利亚奶油 249  
雪梨巴伐利亚奶油 251  
第五章 蛋白酥糖饰、馅料和装饰 253  
蛋白糖霜 255  
酥脆法式蛋白酥 256  
轻盈意式蛋白酥 258  
巧克力意式蛋白酥 259  
杏仁蛋白饼 261  
第六章 糖果和坚果装饰 263  
食品加工机版流质翻糖 264  
经典擀制翻糖 265  
巧克力擀制翻糖 267  
糖饰品 268  
制作鸟笼和焦糖粉的焦糖 271  
制作果仁糖粉的焦糖 272  
制作拔丝糖（天使之发）的焦糖 273  
牛轧糖 274  
经典杏仁糖泥 275  
用于塑形的杏仁糖泥 277  
开心果杏仁糖泥 278  
坚果碎 280  
巧克力玫瑰面团 281  
糖渍花朵 282  
第七章 水果顶部装饰和果泥 283  
宝石糖胶 284  
科登·罗丝覆盆子蜜饯 285  
科登·罗丝草莓蜜饯 287  
杏子果泥 288  
桃子果泥 289  
覆盆子果泥和酱汁 290  
草莓果泥和酱汁 291  
柠檬凝乳 292  
糖渍果皮 294  
新鲜樱桃顶部装饰 295  
冬季樱桃顶部装饰 296  
勃艮第白兰地樱桃 297  
新鲜蓝莓顶部装饰 298  
冬季蓝莓顶部装饰 299  
水煮梨 300  
新鲜糖渍菠萝 301  
新鲜椰肉碎 302

栗子果泥 302  
南瓜果泥 304  
第八章 特殊效果和装饰技巧 305  
练习用奶油霜 337  
第三部分 原材料和工具 353  
第一章 原材料 353  
第二章 工具 376  
第四部分 专业烘焙师  
及高阶业余烘焙师专辑 389  
第一章 了解蛋糕 389  
第二章 大型婚礼蛋糕和特殊场合蛋糕的简易配方和制作技巧 397  
三层白色或黄色黄油婚礼蛋糕 401  
三层巧克力黄油婚礼蛋糕 403  
黄油蛋糕的基础配方 406  
三层经典奶油海绵婚礼蛋糕 410  
三层巧克力奶油海绵婚礼蛋糕 411  
用于三层奶油海绵蛋糕的糖浆 413  
奶油海绵蛋糕的基础配方 416  
1 量杯糖浆的基础配方 416  
三层芝士婚礼蛋糕 418  
聚会芝士蛋糕 419  
芝士蛋糕的杏子螺旋馅料 420  
聚会磅蛋糕 421  
用于三层蛋糕（150 人份）的穆斯林奶油霜 424  
用于三层蛋糕（150 人份）的新经典奶油霜 426  
用来三层蛋糕（150 人份）的经典奶油霜 427  
用于三层蛋糕（150 人份）的奢华象牙白奶油霜 430  
用于三层蛋糕（150 人份）的象牙白奶油霜 431  
用于三层蛋糕（150 人份）的白巧克力奶油奶酪糖饰 432  
用于三层蛋糕的果仁糖丝滑蛋白酥奶油霜 434  
用于大型蛋糕的巧克力奶油糖胶 436  
用于三层蛋糕的开心果杏仁糖泥 437  
用于三层蛋糕（150 人份）的经典擀制翻糖 438  
中英对照表 443

## 精彩短评

1、一般呀，不喜欢膨松剂食谱



# 《蛋糕圣经》

## 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)