

《蛋糕坯体事典》

图书基本信息

书名：《蛋糕坯体事典》

13位ISBN编号：9787511281109

出版时间：2015-5-1

作者：旭屋出版编辑部

译者：梁丽佳

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

书籍目录

5热门蛋糕店的100种蛋糕坯与花式小蛋糕

6全蛋海绵蛋糕

海绵蛋糕

全蛋海绵蛋糕

抹茶海绵蛋糕

玛格丽特意式海绵蛋糕

杏仁海绵蛋糕

B et R海绵蛋糕

开心果海绵蛋糕

全蛋海绵蛋糕

巧克力海绵蛋糕

覆盆子海绵蛋糕

Est-ceque海绵蛋糕

12分蛋海绵蛋糕

覆盆子海绵蛋糕

黑巧克力海绵蛋糕

榛子海绵蛋糕

大滨蛋糕卷

维也纳巧克力蛋糕

开心果蛋糕

蛋糕卷蛋糕

黑豆巧克力蛋糕

手指蛋糕

伯爵夫人巧克力蛋糕

戚风蛋糕

杏仁香橙蛋糕

榛仁巧克力蛋糕

松软巧克力蛋糕

女王卷蛋糕坯

淡巧克力蛋糕

美味蛋糕

特雷维蛋糕

墨角兰坚果蛋糕

22无面粉蛋糕

无面粉巧克力蛋糕

苦甜巧克力蛋糕

24乔孔达海绵蛋糕

歌剧院蛋糕

巧克力蛋糕

红茶蛋糕

乔孔达海绵蛋糕

开心果乔孔达海绵蛋糕

咖啡乔孔达海绵蛋糕

和三盆糖乔孔达海绵蛋糕

巧克力乔孔达海绵蛋糕

一口酥

29舒芙蕾

香橙舒芙蕾
舒芙蕾面糊
30甜塔皮
榛子甜塔皮
巧克力甜塔皮
Bet R甜塔皮
34萨布雷
可可碎萨布雷
萨布雷塔皮
杏仁萨布雷
杏仁碎塔皮
肉桂焦糖脆饼
36酥塔皮
酥塔皮
Est-ceque 酥塔皮
38千层酥
千层酥
非折叠千层酥
巧克力千层酥
42泡芙皮
泡芙皮
可可曲奇泡芙皮
45蛋白霜
开心果杏仁蛋糕
马卡龙
榛子杏仁蛋糕
开心果杏仁蛋糕
香水柠檬杏仁蛋糕
鲁滨逊巧克力坚果蛋糕
杏仁蛋白霜
核桃杏仁蛋糕
开心果杏仁蛋糕
杏仁蛋糕
总统杏仁蛋糕
玫瑰杏仁蛋糕
53巴巴蛋糕
萨瓦兰蛋糕
巴巴蛋糕
55蛋糕坯
椰子奶油蛋糕
费南雪蛋糕
56分店归类 蛋糕图鉴
65常规蛋糕坯的制作技术
83让“烘焙”科学化
8920位人气甜点师畅谈“我的蛋糕坯制作”

《蛋糕坯体事典》

精彩短评

1、算是烘焙当中比较经典的几个参考之一。方子很多，适合进阶。

《蛋糕坯体事典》

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