

# 《法式烘焙宝典:甜点大师皮埃尔·埃》

## 图书基本信息

书名：《法式烘焙宝典:甜点大师皮埃尔·埃尔梅750道经典配方》

13位ISBN编号：9787518406187

出版时间：2016-1-1

作者：皮埃尔·埃尔梅

页数：432

译者：邢彬

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)

# 《法式烘焙宝典:甜点大师皮埃尔·埃》

## 内容概要

《法式烘焙宝典:甜点大师皮埃尔·埃尔梅750道经典配方》收录了750多道甜点配方，由法国家喻户晓、享有“烘焙界毕加索”之称的皮埃尔·埃尔梅（Pierre Herme精心编纂而成。作为打破常规、以创新著称的甜点大师，他仍秉持着对传统经典食谱配方的尊重，这点更加令人钦佩。书中内容包括传统和现代甜点、地方和异国特产，依照种类包括塔、巴伐露、布丁、维也纳面包、糖果等。其中，基本的制作方法以及必不可少且几乎完全不变的技巧在书中占了相当大的篇幅，这些都是法式甜点制作的基础与精髓。

<法式烘焙宝典:甜点大师皮埃尔·埃尔梅750道经典配方》希望能够让每一位读者，无论是零基础的烘焙新手还是经验丰富的甜点达人，都能在家成功地制作出满意的蛋糕、甜品和小点心。书中的食谱都标注了难易度，还有精心拍摄的制作步骤图，以及成功制作甜点时必须明确的所有方法和动作。

# 《法式烘焙宝典:甜点大师皮埃尔·埃》

## 作者简介

法国家喻户晓，享有“烘焙界毕加索”之称

## 书籍目录

本书使用说明 Gommer utiliser  
选择与制作甜点 Ghoisir et reussir un dessert  
基本制作方法 Les preparations de base  
面团 Les pates  
蛋糕坯面糊和蛋白霜 Les pate a biscuits et les menngues  
奶油酱和慕斯 Les cremes et les mousses  
糖和巧克力 Le sucre et le chocolat  
巧克力淋酱 Les ganaches  
冰激凌、雪葩和冰沙 Les glaces , sorbets et granites  
水果酱、调味汁和果汁 Les coulis , les sauces et les jus  
糕点食谱 Les recettes de patisseries  
塔、馅饼和烤面屑 Les tartes , tourtes et crumbles  
蛋糕 Les gateaux  
人份蛋糕和迷你塔 Les gateaux individuels et les tartelettes  
巴伐露 Les bavarois  
夏洛特、外交官布丁、布丁和法国吐司 Gharlottes , diplomates , puddings et pains perdus  
可丽饼、贝奈特饼和松饼 Les crepes , les beignets et les gaufres  
维也纳面包 Les viennoiseries  
花式小点心 Les petits—fours  
水果蛋糕和风味蛋糕 Les cakes et les gateaux de voyage  
甜点食谱 Les recettes de desserts  
法式布丁、香滑布丁和用鸡蛋制作的甜点 Les cremes , flans et desserts aux oeufs  
用米、粗麦和谷物制作的甜点 Entremets de nZ.semoules et cereales  
用水果制作的甜点 Les desserts aux fruits  
舒芙蕾 Les souffles  
冰品 Les desserts glaces  
糖果、水果糖浆和巧克力 Les confiseries , sirops de fruits et chocolats  
果酱、柑橘果酱和水果软糖 Gonfitures , marmelades et pates de fruits  
糖浆、糖浆水果、糖渍和酒渍水果 Sirops , fruits au sirop , confits et allcool  
水果干、糖衣水果、水果糖和水果焦糖  
Fruits seches , deguises , bonbons et caramels  
松露巧克力和巧克力糖果 Les tuffes et les friandises au chocolat  
糕点的实际制作 La pratique de la patisserie  
基础用具 Le matenel et les ustensiles de base  
选购食材 Le marche et les ingredients  
营养学与甜点 La dietetique et les desserts  
烘焙术语 Les termes de patisserie  
皮埃尔·埃尔梅的“心中挚爱”  
Les 《coups de cceur》 de Pierre Herme

# 《法式烘焙宝典:甜点大师皮埃尔·埃》

## 精彩短评

- 1、 49
- 2、 史诗巨著啊~
- 3、 ph大师的配方道道值得膜拜

# 《法式烘焙宝典:甜点大师皮埃尔·埃》

## 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)