

《幸福的烘焙时光》

图书基本信息

书名：《幸福的烘焙时光》

13位ISBN编号：9787544265447

10位ISBN编号：7544265447

出版时间：2013-7

出版社：南海出版公司

作者：相原一吉

页数：79

译者：胡毅美

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

《幸福的烘焙时光》

内容概要

《日本最长销的烘焙书:幸福的烘焙时光》内容简介：节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。《日本最长销的烘焙书:幸福的烘焙时光》还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。

海报：

《幸福的烘焙时光》

作者简介

书籍目录

原料
工具和模具
烘焙前的准备工作
基础蛋糕糊1 海绵蛋糕糊
基础海绵蛋糕 杰诺瓦士蛋糕
解答烘焙过程中的疑问
在海绵蛋糕糊中加入其他原料
杏仁杰诺瓦士蛋糕
可可杰诺瓦士蛋糕
巧克力比斯基蛋糕
香蕉比斯基蛋糕
制作稳定的蛋白霜
装饰蛋糕的奶油
用鲜奶油制作香堤奶油
用黄油制作奶油霜
用卡仕达奶油制作慕斯奶油
用巧克力制作巧克力奶油
用巧克力制作巧克力淋面酱
海绵蛋糕的变化款 蛋糕卷
草莓蛋糕卷
海绵蛋糕的变化款 手指饼干
海绵蛋糕的变化款 杏仁蛋糕
基础蛋糕糊2 黄油蛋糕糊
变换做法 风格各异的4种磅蛋糕
基础黄油蛋糕 分蛋法磅蛋糕
全蛋法磅蛋糕
全蛋海绵风味磅蛋糕
夏朗德风味磅蛋糕
黄油蛋糕的变化款 干果黄油蛋糕
黄油蛋糕的变化款 大理石黄油蛋糕
改变搅拌混合的方法 法式夏朗德烘饼
基础甜酥面团
基础咸酥面团
速成法式千层酥面团
做挞皮之前的准备工作
挞的最佳搭档 杏仁奶油
用杏仁奶油做的3种挞
洋梨挞
杏仁挞
甜杏挞
苹果挞
栗子挞
无花果西梅迷你挞
黑乳酪挞
荷式酥皮挞
法式香橙酥皮挞
球形巧克力挞

《幸福的烘焙时光》

反转苹果挞

奶油泡芙面糊

用卡仕达奶油做泡芙奶油馅

《幸福的烘焙时光》

章节摘录

版权页： 插图：

《幸福的烘焙时光》

编辑推荐

《日本最长销的烘焙书:幸福的烘焙时光》是日本亚马逊最长销的烘焙书。自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。烘焙大师相原一吉与你分享7种最基础的蛋糕糊和面团，5款美味的装饰奶油和最具人气的黄金比例配方，解答烘焙中常见的80个问题。

《幸福的烘焙时光》

精彩短评

《幸福的烘焙时光》

精彩书评

1、最初的烘焙都是找君之的方子，但是总觉得君之的方子份量太少，后期的甜品比较花俏，于是开始辗转各大美食论坛找其他人的方子。一次在书店看到大名鼎鼎的小岛老师旁还有一本《幸福的烘焙时光》，封面设计风格和小岛一致，就随手拿起来翻了翻。当时没有细看，都是最基础款的烘焙内容，但是用量，温度，注意事项都列得非常仔细。我特意查了一些平时的疑问，竟然在里面都有答案。后来，我在烤戚风蛋糕的时候，实验了书里提到的一个防止戚风烤完后回缩的方法，就是戚风从烤箱拿出后马上从离桌面30-40CM的高度做自由落体，让戚风蛋糕内部孔隙内的热气瞬间与外界交换，以防止内部空气冷却而造成的回缩，效果极好。下次去书店，我准买来好好研究一番。

《幸福的烘焙时光》

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