

《法国蓝带巧克力制作》

图书基本信息

书名：《法国蓝带巧克力制作》

13位ISBN编号：9787501997691

作者：法国蓝带厨艺学院

页数：104

译者：李雪梅

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

《法国蓝带巧克力制作》

内容概要

《法国蓝带巧克力制作（初级）》为法国蓝带厨艺学院经典教材，是一本制作巧克力美食的基础指南书，详细介绍了原料的产地、种类、产地、历史到职称巧克力的过程、巧克力的种类，特别重点的介绍了34道巧克力糕点的制作方法，此外还有问答、诀窍等相关知识及材料、工具、常用语等基础知识。

《法国蓝带巧克力制作》

作者简介

法国蓝带厨艺学院，自1895年在巴黎创建以来，作为一所享誉世界的法国料理专业院校，现在已经有100多年的历史。一直以来都贯彻着“重视传统与艺术的法式点心”这种最初的教育方针，接纳着来自世界50多个国家的学生，毕业生中很多人成为专业料理人、名厨师。这所学校的结业证也成了一种身份地位的象征。法国蓝带厨艺学院拥有大批法国主厨，也因此被称为法国料理的文化中心。

《法国蓝带巧克力制作》

书籍目录

序

巧克力制作基础知识

巧克力历史

HISTORIQUE DU CHOCOLAT

巧克力制作

FABRICATION DU CHOCOLAT

巧克力种类

VARIATION DU CHOCOLAT

巧克力调温技巧

TECHNIQUES DE MISE AU POINT PAR TABLAGE

黑巧克力大理石调温法

TABLAGE

巧克力甜品制作技法

18 甜品

LES DESSERTS MENAGERES

18 · 19 热巧克力

CHOCOLAT CHAUD

20 · 21 巧克力慕斯

MOUSSE AU CHOCOLAT

22 · 23 冻巧克力鸡蛋

UFS GARNIS AU CHOCOLAT

24 · 25 巧克力舒芙雷

SOUFFLE AU CHOCOLAT

26 · 27 巧克力冰激凌

GLACE AU CHOCOLAT

28 · 29 巧克力冻

TOCHOCO

30 塔

LES TARTES

30 · 31 榛橙巧克力塔

TARTES CHOCOLAT NOISETTES ET ORANGE

34 蛋糕

LES GATEAUX DE VOYAGE

34 · 36 巧克力蛋糕

CAKE AU CHOCOLAT

35 · 38 榛子巧克力蛋糕

MOELLEUX AU CHOCOLAT-NOISETTES

40 甜点

LES ENTREMETS

40 · 41 咖啡巧克力甜点

ENTREMET CAFE-CHOCOLAT

44 · 45 榛子牛奶巧克力甜点

ENTREMET GIANDUJA

48 · 49 红果白巧克力甜点

ENTREMET CHOCOLAT BLANC-FRUITES ROUGES

52 小点心

LES FOURS SECS

《法国蓝带巧克力制作》

52 · 54 巧克力马卡龙
MACARONS AU CHOCOLAT
53 · 56 巧克力酥饼
SABLES AU CHOCOLAT
58 · 59 佛罗伦萨巧克力饼
FLORENTIN AU CHOCOLAT
60 · 61 榛子巧克力荞麦脆饼
CROQUANT NOISETTE SARRASIN AU GIANDUJA
62 · 63 香橙巧克力松糕
MIGNARDISES CHOCOLAT ORANGES
64 巧克力糖果
LES BONBONS AU CHOCOLAT
65 甘那许风味
64 · 65 蓝带巧克力
PALET CORDON BLEU
64 · 66 红茶柠檬巧克力
THE CITRON
68 果仁糖风味
68 · 69 榛子三兄弟
TROIS FRERES NOISETTES
69 · 70 杏仁巧克力脆
CROUSTILLANTS AMANDES
72 焦糖风味
72 · 73 焦糖苹果巧克力
CAMEL-POMMES
73 · 74 焦糖巧克力
CAMEL-CHOCOLAT
78 杏仁糖霜风味
76 · 78 开心果巧克力球
CHARDON PISTACHE
76 · 79 香橙巧克力球
CHARDON ORANGE
80 经典巧克力糖
77 · 80 糖霜巧克力
CANDISE
77 · 81 脆岩巧克力、坚果葡萄巧克力
ROCHERS CROUSTILLANTS , MENDIANT LAIT
82 巧克力零食
LES CONFISERIES AU CHOCOLAT
82 · 84 焦糖巧克力软糖
CAMELS MOUS AU CHOCOLAT
83 · 86 巧克力牛轧糖
NOUGAT AU CHOCOLAT
88 · 89 巧克力瓦片酥
TUILE AU CHOCOLAT
90 · 91 巧克力面包酱
PATE A TARTINER AU CHOCOLAT
92 巧克力装饰
MONTAGE CHOCOLAT

《法国蓝带巧克力制作》

92 · 93 闪亮巧克力盒

BONBONNIERE (BRILLANTE)

96 · 97 心形巧克力盒 (喷饰巧克力)

BONBONNIERE (PISTOLET CHOCOLAT)

100 器具

MATERIEL

《法国蓝带巧克力制作》

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