

《冰涼涼的冰淇淋．布丁．小

图书基本信息

书名：《冰涼涼的冰淇淋．布丁．小點心》

13位ISBN编号：9789866485633

10位ISBN编号：9866485633

出版时间：2009-7

出版社：楓書坊文化出版社

作者：信太 康代

页数：80

译者：藍嘉楹

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

《冰涼涼的冰淇淋．布丁．小

內容概要

冰淇淋永遠是老少咸宜、歷久不衰的魅力甜點。除了口感綿密柔滑的聖代，也一併介紹賦予全新風貌的基本款。請大家幫冰淇淋挑個美麗的容器，享受沁涼甜美的悠閒時光。一口甜美、冰涼的美麗甜點，能馬上讓人體會什麼是至高無上的幸福。本書囊括了讓人雀躍不已的水果類點心、忍不住想一親芳澤的滑溜布丁、人見人愛的冰淇淋等各色甜點。除了一般常見的基本款，也網羅了當紅的新式甜點，內容包羅萬象。

這些冰涼甜美的甜點適合隨時享用，沒有夏季、冬季之分。不論拿來請客還是慰勞自己都是絕佳的選擇，請大家務必動手試試看。

不分夏天冬天，同樣叫人眷念的冰淇淋

炎炎夏日當然不在話下，但就

算是寒冷的冬天，冰淇淋永遠是老少咸宜、歷久不衰的魅力甜點。本章除了口感綿密柔滑的聖代，也一併介紹賦予了全新風貌的基本款。請大家也幫冰淇淋挑個美麗的容器，享受沁涼甜美的悠閒時光。

鹽味冰淇淋佐巧克力軟凍

這道甜點除了特地加了少許鹽提味的香草冰淇淋，還搭配香濃的軟凍，實在太豐盛了。記得先把巧克力軟凍放在室溫下回溫，這樣可以提高它和冰淇淋的搭配性，吃起來更加美味。

香蕉 & 柳橙的冰淇淋芭菲 (Parfait)

味道清爽，口感卻又十分綿密。香蕉和柳橙的組合相得益彰，絕對不會搶了彼此的風采。用料理盤製作一大盤，再舀出每次要吃的份量，也是相當過癮。

巧克力 & 開心果冰淇淋

手工製作的冰淇淋雖然看似平凡無奇，嚐起來卻是濃厚香醇，讓人回味無窮。不論巧克力還是開心果口味，基本作法都一樣。

《冰涼涼的冰淇淋．布丁．小

作者簡介

信太 康代

先後在瑞士國立瑞奇蒙（Richmont）烘焙學校、法國雷諾特（Lenotre）烘焙學校專攻點心製作。回國後，以料理研究家的身分，活躍於電視、雜誌等媒體。目前在自家以沙龍的型式，開設點心與料理教室。簡單又美味的料理，以及做法正統的點心，皆贏得相當的好評。著作等身，主要作品包括《第一次動手作點心》（主婦與生活社）、《光靠Le Creuset一鍋做好菜。》（河出書房新社）等。

《冰涼涼的冰淇淋 . 布丁 . 小

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