

《生牛奶糖與手工糖果》

图书基本信息

书名：《生牛奶糖與手工糖果》

13位ISBN编号：9789866210044

10位ISBN编号：9866210049

出版社：出版菊

页数：80

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

《生牛奶糖與手工糖果》

內容概要

日本大排長龍的生牛奶糖，只需3種材料及鍋子即可完成！

風靡全日本造成大排長龍的生牛奶糖，本書的獨家配方，只需3種材料 + 鍋子即可輕鬆在家製作。參照書中詳盡的焦糖色澤表，連溫度計都不需要！

還有不使用爐火只需混拌即可完成的白色手工糖果，做為伴手禮、下午茶、小禮物都非常適合！

本書中所介紹的牛奶糖或手工糖果，都經過特別挑選，即使沒有專門的器具或溫度計，也都可以簡單完成。宛如孩提時候，在糕餅糖果店中找尋到自己喜愛的糖果般，由衷希望大家也可以找尋到自己喜愛的甜點，並且能在家裡輕鬆製作。希望參考本書的各位讀者，家中的廚房都能洋溢著香甜的幸福風味。

63道焦糖醬、牛奶抹醬、生牛奶糖、牛奶糖 & 手工糖果，無限運用變化

在「生牛奶糖與手工糖果」書中，每一道都有詳細的圖解步驟及做法，更細分為：

* 3種材料及鍋子，就能完成：焦糖醬、牛奶抹醬、生牛奶糖、牛奶糖...等超人氣糖果！

* 焦糖色澤表：不需要溫度計就能製作！

* 不必加熱！輕鬆製作8種白色手工糖果！

* 生牛奶糖應用變化：松露巧克力 / 牛軋糖 / 牛奶糖塔 / 蛋白杏仁餅...等

* 牛奶糖應用變化：糖杏仁 / 奶油牛奶糖餅乾 / 牛奶糖磅蛋糕 / 焦糖蛋糕捲...等

* 牛奶抹醬應用變化：法式吐司 / 焦糖司康 / 牛奶抹醬布蕾...等

* 焦糖醬應用變化：焦糖醬鮮果 / 3種焦糖冰淇淋...等

* 手工糖果：杏仁糖 / 水果軟糖 / 棉花糖...

簡單必學的美味糖果配方，全都在這一本書中，請務必試試這些滿足人心的甘甜誘惑Caramel & Confiserie。

《生牛奶糖與手工糖果》

作者簡介

1977年生於梶木縣。曾任東京・廣尾的「Restaurant Hiramatsu」的糕點師，之後又於梶木縣・益子的「穀物菜食JAMU LOUNGE」學習長壽膳食(Macrobiotic)。2005年在鹿沼開設了「AN RIZ L'EAU」，創作出僅以當地生產之蔬菜所呈現之法式蔬食。2008年成立分店，開設了以當地的蔬菜、肉品及葡萄酒等為主的創意餐館「Le Perican Rouge」。自同年起，也同時兼任宇都宮短期大學附屬高等學校的講師。
AN RIZ L'EAU <http://an-riz-leau.org/> Le Perican Rouge <http://www.le-perican-oruge.org/>

《生牛奶糖與手工糖果》

書籍目錄

前言Caramel牛奶糖牛奶糖的變化從焦糖醬開始到製成牛奶糖焦糖色澤表基本食譜生牛奶糖的16種變化*使用生牛奶糖應用變化的糖果松露巧克力牛軋糖牛奶糖塔蛋白杏仁餅牛奶糖的8種變化*使用牛奶糖應用變化的糖果糖杏仁奶油牛奶糖餅乾牛奶糖磅蛋糕焦糖蛋糕捲牛奶抹醬的8種變化*使用牛奶抹醬應用變化的甜點牛奶抹醬的法式吐司焦糖司康焦糖慕斯牛奶抹醬布蕾焦糖醬的種變化*使用焦糖醬應用變化的焦糖甜點&飲品焦糖醬鮮果種焦糖冰淇淋焦糖飲品Confiserie手工糖果基本食譜白色手工糖果的8種變化*五顏六色的手工糖果杏仁糖水軟糖棉花糖什麼是牛奶糖 什麼是手工糖果禮物牛奶糖在法國與手工糖果的邂逅工具材料美味品嚐的保存方法結語

《生牛奶糖與手工糖果》

精彩短评

《生牛奶糖與手工糖果》

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