

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》

图书基本信息

书名：《顶级蛋糕甜点酱调理技术》

13位ISBN编号：9787534949456

10位ISBN编号：7534949459

出版时间：2011-7

出版社：河南科技

作者：日本兵庫营养调理制果专门学校

页数：143

译者：沙子芳

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

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》

前言

小时候，我连做梦都会梦到那些可望却不可常及的奶油蛋糕。酸甜的红色草莓、柔软的海绵蛋糕，还有夹在其中雪白细腻、入口即化的鲜奶油，都给我留下了永难忘怀的美味回忆。这样的记忆让我每次吃奶油蛋糕时，总是一边吃一边思索，怎样才能使蛋糕和奶油酱呈现完美的平衡？沙河蛋糕虽然风味浓郁，但维也纳沙河饭店将沙河蛋糕与鲜奶油搭配得无与伦比，让我每次回想起来都会垂涎不已。在法国，奶油泡芙外皮口感酥脆，里面挤入香草味软硬适度的卡士达酱，入口后，鲜奶油的冰凉口感与甜味让人回味无穷。其实，无论是烤色、光泽、香味，还是口感，都有各种不同配方的奶油酱，给人各种美味的感受。在奶油酱与酱汁中，以鲜奶油为例，乳脂肪含量占18%以上、酸度为0.2%以下、乳酸菌为10万/毫升以下、大肠菌群为阴性，符合这些条件的才能称之为“鲜奶油”。在20世纪70年代以前，制作甜点时仅使用鲜奶油，口感虽然好，但味道却太浓郁了。后来出现了加入鲜奶稀释成浓度约35%的产品，低脂鲜奶油产品开始上市。搅拌机引入之后，它能强力搅入空气，制成发泡奶油酱，因此近年来甜点的口感也随之出现了很大的变化。奶牛的品种与饲料不同，鲜奶油的色泽、香味和乳脂肪含量也会不同。呈黄色、静置后会凝固的鲜奶油，与白奶酪组合风味最佳，现在这种配方已被大家灵活运用于奶油酱和酱汁的制作中。为了能达到我在法国吃过的鲜奶油的风味，对其中所含空气的多寡、吃起来微妙的口感及软硬度等技巧的研究，我深感兴趣。吃草莓时，淋上甜炼乳或鲜奶，能突显其酸味和甜味，淋上鲜奶油反而会降低风味。混合鲜奶油和巧克力调制巧克力淋酱时，各种浓度的乳脂肪及不同纯度的巧克力，能让人享受搭配组合的乐趣，自由创作出不同颜色、光泽和造型的甜点。制作圣诞蛋糕等甜点时，为了兼顾蛋糕的运送时间及保存期限等因素，以及添加装饰使其外观更豪华，这时常会使用奶油酱。因全蛋、蛋黄或蛋白的不同配方，以及奶油种类和糖浆甜度等各种因素，奶油酱会呈现多种口感和光泽，也能制成装饰玫瑰花及叶片。若以较柔软的奶油酱装饰蛋糕，则会呈现鲜奶油的感觉，加入可可、巧克力或抹茶等，色彩变化就会更丰富。餐厅甜点盛盘时，蛋糕常用酱汁搭配，其中最具有代表性的是蛋糕、水果和冰激凌都能搭配的英式蛋奶酱汁。不断积累经验，随时都能调制出相同浓度和味道的酱汁，是甜点师傅进步的起点。基于这样的想法，光是鲜奶油，就有许多东西需要从实践中学习，包括其中所含的乳脂肪、混合脂肪或植物性脂肪的比例，从冰箱取出的时间、打发方法及挤出时间等，想为生活调出美味的人，不妨从这里起步。请您详读本书后，不妨也试着制作甜点酱和蛋糕吧！

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》

内容概要

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》内容简介：百变的酱料，不变的幸福。雪白细致、入口即化的鲜奶油，香醇浓郁的巧克力淋酱，酸酸甜甜的浓郁果酱，是制作蛋糕、甜点不可或缺的重要角色。在烘焙得恰到好处的蛋糕上，搭配各种口味的奶油酱或酱汁，就会呈现出不一样的光泽、香味与口感。在享受视觉上百变风情的同时，心中涌起的是幸福感动的情绪。

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》共分为五大章，从蛋糕酱的基本知识、基本做法，到进阶调理技术，以及应用的甜点制作，都有深入浅出地说明与操作示范。每篇内容都有详细的步骤说明与精美的图片，是喜爱制作蛋糕的你，一定要拥有的专业技术教本。

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》

作者简介

兵库县位于日本本州的中央位置，在日本学习糕点制作的学校有很多，但都集中在专门学校，营养调理制果专门学校就是其中比较著名的学校。

书籍目录

目录

第一章 奶油酱和酱汁的基本知识

奶油酱和酱汁的美味科学 8

奶油酱和酱汁的分类、特色及作用 9

第二章 制作奶油酱与酱汁的基本技术

基本烹调工具 14

基本材料 17

鲜奶油的打发常识 20

蛋白霜的制作诀窍 21

糖浆的制作诀窍 22

装饰的技巧 23

本书使用的专业用语说明 30

第三章 人气奶油酱的调制技术

香堤鲜奶油 32

香堤鲜奶油的应用 34

草莓香堤鲜奶油 36

奶油酱1 38

奶油酱2 40

奶油酱3 42

奶油酱4 44

奶油酱5 46

奶油酱6 47

奶油酱的应用 48

焦糖奶油酱 48

巧克力奶油酱 48

覆盆子奶油酱 48

红豆奶油酱 49

香橙奶油酱 49

卡士达酱1 50

卡士达酱2 53

卡士达酱的应用 54

巧克力卡士达酱 54

巴黎布雷斯特奶油酱 55

慕斯奶油酱 56

大使奶油酱 57

舒芙蕾奶油酱 58

巧克力奶油酱1 60

巧克力奶油酱2 62

巧克力奶油酱的应用 64

覆盆子巧克力奶油酱 64

百香果巧克力奶油酱 65

枫糖巧克力奶油酱 66

杏仁鲜奶油 68

栗子奶油酱1 70

栗子奶油酱2 72

吉布斯特酱 74

布丁酱汁 76

乳酪奶油酱1	78
乳酪奶油酱2	79
杏仁奶油馅1	80
杏仁奶油馅2	81
焦糖奶油酱	82
柠檬蛋奶酱	84
巧克力淋酱	85
巧克力淋酱的应用	86
奶油巧克力淋酱	86
开心果巧克力淋酱	87
焦糖巧克力淋酱	88
榛果巧克力淋酱	90
第四章 人气酱汁与果酱的调制技术	
英式蛋奶酱汁	92
英式蛋奶酱汁的应用	94
巧克力英式蛋奶酱汁	94
果仁英式蛋奶酱汁	94
抹茶英式蛋奶酱汁	95
焦糖酱汁	96
巧克力酱汁	98
沙巴雍酱汁	100
覆盆子酱汁	101
甜杏酱汁	102
黑醋栗酱汁	103
草莓酱汁	104
香橙酱汁	105
酸奶酱汁	106
苹果果酱	107
草莓果酱	109
香橙果酱	110
无花果果酱	111
无花果薄荷果酱	112
猕猴桃果酱	113
什锦果酱	114
菠萝果酱	115
香蕉果酱	116
第五章 使用奶油酱和酱汁制作甜点的技术	
圣马克蛋糕	118
蒙布朗蛋糕	119
吉布斯特蛋糕	120
覆盆子巧克力蛋糕	121
欧培拉蛋糕	122
洋梨杏仁挞	123
皮斯维尔蛋糕	124
提拉米苏	125
焦糖蛋糕	126
法式烤布丁	127
嫩布丁	127
开心果巧克力蛋糕	128

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》

舒芙蕾可丽饼	129
乳酪奶油蛋糕	130
草莓千层派	131
百香果榛果蛋糕	132
食谱	133"

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》

编辑推荐

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》：几乎囊括全部西点制作会使用的奶油酱与酱汁的调制方式。《顶级蛋糕甜点酱调理技术》由日本专门制果学校编写，内容的专业性、权威性、细致性非同类书可比拟。制作过程图文并茂，对时间、手法等操作重点都有详细说明，可操作性强。

精彩短评

- 1、内容我喜欢。
- 2、书中介绍可很多种配料，也很好哦！
- 3、很实用，值得好好学习，收藏做资料了。
- 4、书中介绍的多种甜点酱，很好哦！做法还是蛮简单的。是值得参考的工具书。
- 5、专门讲面包蛋糕酱料的书很少，这本不错，
- 6、里面内容很多 简单易操作
- 7、真心学的话，需要花点功夫
- 8、很多种类的甜点酱，书的印刷非常不错，图片很精美！非常实用的一本好书！
- 9、刚打开，看到里面的制作，非常适合创新的朋友试试

特别给那些经常做点心的、爱吃的朋友试试！

- 10、图书很精致，包装很好，里面的内容图片也挺实用的，很值得学习的，很满意的正版图书啊
- 11、实在是太令我喜出望外了，基本烘焙接触到的酱料都有了，值！
- 12、介绍了各种甜点酱，还有果酱的做法，感觉很实用，
- 13、这本书很好，图文并茂，印刷漂亮
- 14、看了此书，觉得还算可以，不是我想的那种，书的内容略显粗糙，仔细看看，还需要改进
- 15、很全的一本书，内容很好，也好操作，只是有的原料可能要在网上才能买的到，反正我们这里是不太好买有的原料，不过网上也相当方便现在。
- 16、从内容上来说。属于制作 细节上的一种 补充。

其它的无

给予好评。

从书中材料上判断出来的口感。我个人认为。有一部分不太适合国人

- 17、书的质量非常好，快递很给力
- 18、一本很好的甜点酱调理书，值得收藏
- 19、喜欢，因为内容很丰富
- 20、这本书写得很详细，也有很多的彩图，自己试了试里面的只做酱料的方法，不错。
- 21、很好，看的口水都要流下来了
- 22、各本烘焙书中都会提到甜点酱汁，但想系统了解，全面知道，这本就是你想要的
- 23、为了做杯子蛋糕买的，酱料种类很多，很受启发。
- 24、可以学做好多酱！太美了！
- 25、很多种类的奶油酱，再也不会只有卡仕达奶油一种可以尝试了。每一类下又有多种不同配方。有应用推荐和失败范例。
- 26、感觉好多材料都是在大城市或者国外才有难买
- 27、介绍了多种蛋糕酱的作法还有失败示范，相当实用。
- 28、很好的一本书，以后就不愁不会做酱料了
- 29、这个商品不错。印刷好，内容也不错
- 30、很喜欢呢哈哈
- 31、这本书，非常值得研究，不适合初学者，
- 32、每一个步骤都很详细，按照上面做起来应该很简单，打算有空的时候都尝试一下，呵呵！
- 33、一打开两页间就裂开了。再看几次，书散了。爱好烘焙的，一定会喜欢这本书的。
- 34、包装得好，发货超快，没有弄坏，有用，图文并茂，很难找到了
- 35、制點甜就可以更多變化。
- 36、挺全的酱料
- 37、这里的书籍都让人爱不释手！真心觉得这书好！
- 38、很精美的感觉
- 39、这个书对我有好处，不管做什么对我非常开心
- 40、美味的甜点配上美味的酱料是很棒的搭配。书中的制作过程解释比较详细，容易上手。

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》

- 41、各种酱很漂亮，，适合用在比较上档次的店里
- 42、其实我是想做用来吃章鱼小丸子那种酱，这里介绍的都是蛋糕那些酱。问题是它每样酱都是差不多做法，就是配料不同。你话纳闷不~~~不过图片是丰富的。质量可以。
- 43、好吃看得见，不错的一本书
- 44、花样多,简单,就是量有点大,做的时候要减量
- 45、很专业的介绍，不过是属于进阶的书，新手不太合适
- 46、真要是都能掌握这些方法，离开店不远了。。。
- 47、配图和说明很详细，即学即用
- 48、纸张很好，里面的图也漂亮，吸引人
- 49、非常详细 感觉不错 会跟着做做~
- 50、对于各类sauce的介绍非常全面而细致，还有不同的比较种类可以看。其中还包括了一部分的果酱和裱花。后面部分是蛋糕制作，也非常赏心悦目，就是图片和食谱是分开的，没有具体步骤的照片，需要一点悟性。
- 51、自己挺喜欢这本书的，觉得里面有些甜点酱很值得学习~
- 52、一直以来非常欣赏日本餐饮工作者的认真务实态度，这本书非常实用，真心推荐。拿到的时候也是塑膜包装，全新。
- 53、先买来屯着，以后有空慢慢看。
- 54、好评，给小姑买的，应该不错~~~
- 55、这本超级好而且介绍的特别的详细。
- 56、内容很全面~挺不错的一本书
- 57、超多品种的酱料，还简单介绍了一些蛋糕的制作
- 58、甜点酱技术的书不错
- 59、戚风做好后，是不是单纯直接吃。我一直在想。淋上酱汁不是更好。可是。我知道的就是淡奶油。唉。原味的。有时候。变化是必须的。酱汁是个点缀。让糕点更美味的点缀。
- 60、在尝试呢
- 61、本书很不错，都是技术活。
- 62、为面包蛋糕做配料的，还没实践，看了觉得实用
- 63、制作部分写的很细，图片也很漂亮。看着书里那些漂亮的图片，甚至给人一种感觉，单靠着书里的花式奶油和各色酱汁，都不用蛋糕打底儿了，直接蘸着就白面包吃就能当甜点了。书的最后有与甜点酱搭配的食谱，写得就比较简略了，毕竟这本书教的是怎样调配奶油酱汁的。
- 64、这个商品不错，很好。喜欢。
- 65、书很好，看了一下，颇有启发，慢慢研究。这下有事做了
- 66、书到后还没细细研究，应该会有帮助吧！
- 67、前面的很实用就算不用在蛋糕上，来配吐司之类的也很好，就是后面的食谱太简单了，没有步骤图，熟手来的话还可以。
- 68、买吧，挺好的。
- 69、方法很详尽，细节都叙述地十分清晰，虽然现在还用不上里面的很多sauce，但能预见这是一定会用到的
- 70、看前面评论都很好，期待太高，拿到手以后觉得虽然配方很多，但都是基础酱汁的衍生，可能是自己太过于求新求异。
- 71、内容是很好了，但是为毛封面还是歪的，退了买买了退了的折腾了好几个月了，每次送来的书封皮都是贴歪了的。
- 72、纸质很好，很清晰，讲解得好详细。
- 73、还不错，但是在各种酱汁怎么用上面说明的不够。
- 74、中韩日都有挺全
- 75、买回来，发现这是一本很技术的书。
- 76、一般般，都是常见的甜点酱
- 77、種類很多

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》

- 78、要抽时间好好看看
- 79、相当不错的甜点酱料理教材，很丰富，很地道，介绍很详细。
- 80、很好 对做甜品有很大帮助
- 81、就是赞
呀.....
- 82、非常喜欢，印刷精美，质量也不错
- 83、谈话可身好一本书配方很标准做了几个都成功
- 84、非常全面的制作方法，值得学习。
- 85、多少次想买这种类似的，就是买不到，这下可满足我的心愿了，太好了
- 86、烘焙者的必备良品，简直大爱
- 87、很多酱汁的做法，值得学习
- 88、很简单，很详细
- 89、书名起错了，其实内容挺好的，如果换个书名比如《顶级甜点抹酱》什么的，可能销量会更好一点。
- 90、介绍了很多不同的甜点酱料，受益匪浅。。。已经试做了几种，都蛮成功的
- 91、介绍了好多种奶油之类的制作方法啊，还有摆盘时的方法之类的，不过感觉对业余者来说不是特别适用啊
- 92、作为甜点酱的调理，这本书是很不错的，但遗憾的是种类太少了。
- 93、现在网购材料也方便，所以这本书基本没难度。
- 94、两本很划算，好拍档
- 95、这本书是无与伦比的好！所有的甜点酱料都一应俱全。没有比这更全面的了。一定要都做一遍。而且需要的东西也应有尽有！
- 96、日系书的一贯风格，挺好的
- 97、酱料品种丰富，不错
- 98、适合新手使用
- 99、这本书特别适合我，里面介绍了多种酱的制作方法很实用
- 100、很好的一本书，材料基本都能买上的，然后自己在家做一些面包蛋糕啥的完全派的上用场，味道基本配上了面包啥的还不错的
- 101、物流速度很快！书也很不错。

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》

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