

《顶级名师常温蛋糕的多样化》

图书基本信息

书名：《顶级名师常温蛋糕的多样化》

13位ISBN编号：9787538175110

10位ISBN编号：7538175113

出版时间：2012-7

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：大山荣藏 望月完次郎 福田雅之 盐谷茂树

页数：103

译者：谭颖文

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

《顶级名师常温蛋糕的多样化》

内容概要

《顶级名师常温蛋糕的多样化》由大山荣藏、鮎泽信次、望月完次郎、福田雅之、盐谷茂树五位糕点专家倾囊相授独家秘笈，完全收录顶级名师的常温蛋糕推荐！请学习五位师傅的哲理，进一步扩展常温蛋糕的可能性，更期待能帮助你创作属于自己的原创性常温蛋糕。

《顶级名师常温蛋糕的多样化》内容包括：健康面包的使用材料、简单道具、发酵基础常识、和面方法、朴素的健康面包—乡村面包、柔软的面包—黄油面包卷、没有放入黄油和油脂的面包等。

《顶级名师常温蛋糕的多样化》

作者简介

作者：（日本）大山荣藏（日本）鮎泽信次（日本）望月完次郎（日本）福田雅之 译者：谭颖文

《顶级名师常温蛋糕的多样化》

书籍目录

闪亮的烤色、新鲜的风味，能直接传达糕饼师傅的专业技巧和独创性的常温蛋糕

大山荣藏

磨练对美味的感动力

榛果红茶蛋糕

阿尔迪修

十谷杂粮的布朗尼

雪城

橄榄挞

胡椒乳酪蛋糕

草莓炸弹蛋糕

钻研过去的常温蛋糕

成为激发独特创造力的武器

鮎泽信次

犹如淡雅优美的水彩画一般

巴斯克蛋糕

香辛料面包

布朗尼

柳橙蛋糕

玛德琳和费南雪

本能化的制法，无懈可击的风味

望月完次郎

用抑制自己来展现自己

马卡龙

栗子蛋糕

水果干蛋白饼

松子杏仁糖

生姜和焦麦面粉的玛德琳

摩耶尔巧克力柳橙蛋糕

结合组织力和综合力的常温蛋糕

福田雅之

不经意隐藏起来的洒脱滋味

夏威夷豆巧克力蛋糕

柳橙蛋糕

虎斑蛋糕

香草蛋糕卷&咖啡蛋糕卷

布朗尼

达瓦兹杏仁饼

栗子蛋糕

只是烘焙还不算完成，常温蛋糕要接近生糕饼才行

盐谷茂树

为“诚实的糕饼”全力以赴

普罗葛列

象牙巧克力蛋糕

海盐巧克力饼

船

香蕉蛋糕

榛果蛋糕

《顶级名师常温蛋糕的多样化》

以质疑“为什么”的探求心态
逐渐形成的知性烘焙糕饼
彻底研究制作常温蛋糕有利的材料和器具

《顶级名师常温蛋糕的多样化》

章节摘录

版权页：插图：做法制作草莓果酱 1草莓去蒂，捣碎，加细砂糖浸泡一晚。2把草莓和糖浆分离，再把糖浆煮沸。3加入草莓，再次煮沸。4浓缩到糖度约60%之后，熄火，加柠檬汁调节酸味。5加草莓利口酒增添香气，倒入保存瓶。制作葛雷特面团 1将奶油置于常温软化成发蜡状。以在常温让奶油表面软化，然后利用微波炉加热恢复中心部分较方便又卫生。但此时，要注意避免熔解。2奶油放入搅拌盆，加糖粉、蛋黄、盐，用中速搅拌器混合。3整体混合均匀后，从搅拌机卸下，边慢慢加入一起混合过筛的杏仁粉、低筋面粉和泡打粉，边用橡皮刮刀搅拌混合。4混合均匀后，整理成一个面团，包上保鲜膜放入冷藏室醒一晚。制作奶糊、烘烤 1在杏仁糖粉中慢慢加入打散的全蛋，用打蛋器搅拌。2打发起泡到浓稠状后，加玉米淀粉、温度约60 的熔解奶油，一起混合。3去掉葛雷特（galette）面团上的保鲜膜，用擀面杖擀成2mm厚，铺满布丁杯，多余部分切掉。4奶糊倒入模具约1/3程度，中心摆放两粒草莓果酱，接着继续加奶糊到八分满为止（图1、图2）。5用上火、下火都是250 的专业烤箱烤约10分钟到表面结膜，然后用涂抹熔解奶油的抹刀，以刀尖轻轻割开中央。为了避免果汁溢出，故一开始就用高温烤。6用上火、下火都是180 的专业烤箱烤约20分钟。从模具取出放在网架上冷却。7在糖粉中慢慢加入约其半量的樱桃利口酒，充分搅拌溶解，调节浓度，制作糖稀。8在放凉的炸弹蛋糕表面涂抹薄层加热的杏桃果酱，晾干。9淋入糖稀，用上火、下火都是200 的专业烤箱烤2~3分钟，使其干燥。10用等量的雪粉和草莓粉混合，在边缘装饰少量。

《顶级名师常温蛋糕的多样化》

编辑推荐

《顶级名师常温蛋糕的多样化》由辽宁科学技术出版社出版。

《顶级名师常温蛋糕的多样化》

精彩短评

- 1、书本身不错。。。就是选教的蛋糕实在太。。。有的是有核桃仁的.....甚至看到了胡萝卜蛋糕艾玛最怕胡萝卜了=口=+。。。就个香蕉蛋糕可以尝试下~
- 2、幸福感的阅读，不知操作如何
- 3、好多材料都不是那么容易买到的，估计只适合高端烘焙群体。。。
- 4、适合有点烘焙基础的人。可以作为学习兼欣赏的书。对常温蛋糕的表述比较全面。而且和其他日版烘焙书一样，中间穿插几位师傅的个人感受，读来很舒服。
- 5、比较喜欢这种能带来无限创意的书，蛋糕样式挺多的挺美的~
- 6、需要有一定的技术，有横截面剖析图，对于烘焙形成原理，对日本原料的解释很不错。
- 7、配方的量都挺大的，家里做要自己换算。
- 8、整本书内容不算多，但做法较详尽，配图明了，更难得的是在甜点之外收录有每位厨师的心得与观点。建议专业人士入手，收获颇多。
- 9、内容很少，马德莲的配方还挺好用的，不过不太值这个价
- 10、还有蛋糕烤的各种状态切面，非常棒。
- 11、因为都是日本有名的糕点师，做出来的东西自然不在话下。虽然有的模具和材料的比较难购买，但是想费南雪、玛德琳、虎斑蛋糕、马卡龙、草莓炸弹等等做出来都非常美味且与众不同。值得推荐！！
- 12、不适合初学者，有一定的专业知识的筒子们用会好点，打算退了。
- 13、里面蛋糕超赞的，可惜好多原料感觉很难弄，暂时不具有实践性，真的是大师级的作品
- 14、稍微复杂点，食材有的不太好买，分量很多。
- 15、超级厉害的一本书啊！收录了五位糕点师的得意作品，虽然原料和做法都写出来了但感觉很难拷贝呢...原料、模具、做法都是大师级的.....这就是大师吧xD 还有，这也是一本很认真的书。注意事项，甚至原理都写了，还有每种蛋糕的组织剖面，对于想认真钻研的人来说是非常值得一读的！
- 16、几位大师的经典作品。值得买
- 17、可以看看大师们的变化，融会贯通，不错。
- 18、在广图借到这本书，照着里面的方子做过一次，非常不错，不愧是顶级名师的创作~
- 19、原来以为自己做蛋糕很容易，因为没有具体的标准，书中有成败的图片，让我比较出得失，有借鉴作用。

《顶级名师常温蛋糕的多样化》

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