**新 书 推 荐**

**中文书名：****《与贝努瓦·布兰同行：像专业人士一样制作蛋糕、糕点和甜点》**

**英文书名：*Bake with Benoit Blin: Master Cakes, Pastries and Desserts Like a Professional***

**作 者：Benoit Blin**

**出 版 社：Hardie Grant**

**代理公司：ANA/Jessica Wu**

**页 数：256页**

**出版时间：2024年7月**

**代理地区：中国大陆、台湾**

**审读资料：电子稿**

**类 型：餐饮图书**

**内容简介：**

**卖点：**

* **贝努瓦是BBC4频道《烘培大赛：专业版》（观众人数400万）的评委**
* **同时也是贝尔德蒙四季庄园酒店的糕点主厨**
* **本书提供基础步骤的逐步图片，帮助读者学习关键制作步骤**

本书能够提升您的烘焙技能，了解烘焙的基本要素，并在贝努瓦提供的简单食谱中运用这些技能。

每个食谱都按照难度进行等级划分，因此您可以从基础知识开始逐步提升，从一个初学者成长为创造杰出美食作品的烘焙大师：\*初级甜点，\*\*烘焙之星，\*\*\*烘焙大师。

遵循贝努瓦的指导，您将学会酥皮、鸡蛋软面团和布里欧修等经典面团，学会如何制作具有完美口感和香味的烘焙精品。您将尝试制作酥脆、黄油味十足的棕榈饼干，葡萄干面包等经典维也纳蛋糕，焦糖派和咸味焦糖巧克力挞，传统的咖啡橙子焦糖布丁和马卡龙，以及令人念念不忘的柠檬葡萄柚达克瓦兹。

**作者简介：**

**贝努瓦·布兰（Benoit Blin）**自1995年起一直担任牛津郡贝尔德蒙四季庄园酒店的糕点主厨，该酒店屡获殊荣，同时也是BBC4频道《烘培大赛：专业版》的评委和主持人。贝努瓦热衷于培养年轻糕点师。2005年，他被授予烹饪艺术大师称号，这是英国最负盛名的糕点奖项，并在2009年被评为年度糕点师。

**全书目录：**

前言（贝尔德蒙撰写）

简介

基础烘焙

酥性饼干

维也纳甜酥面包

各种派和挞

旅行蛋糕

甜点

花色小蛋糕

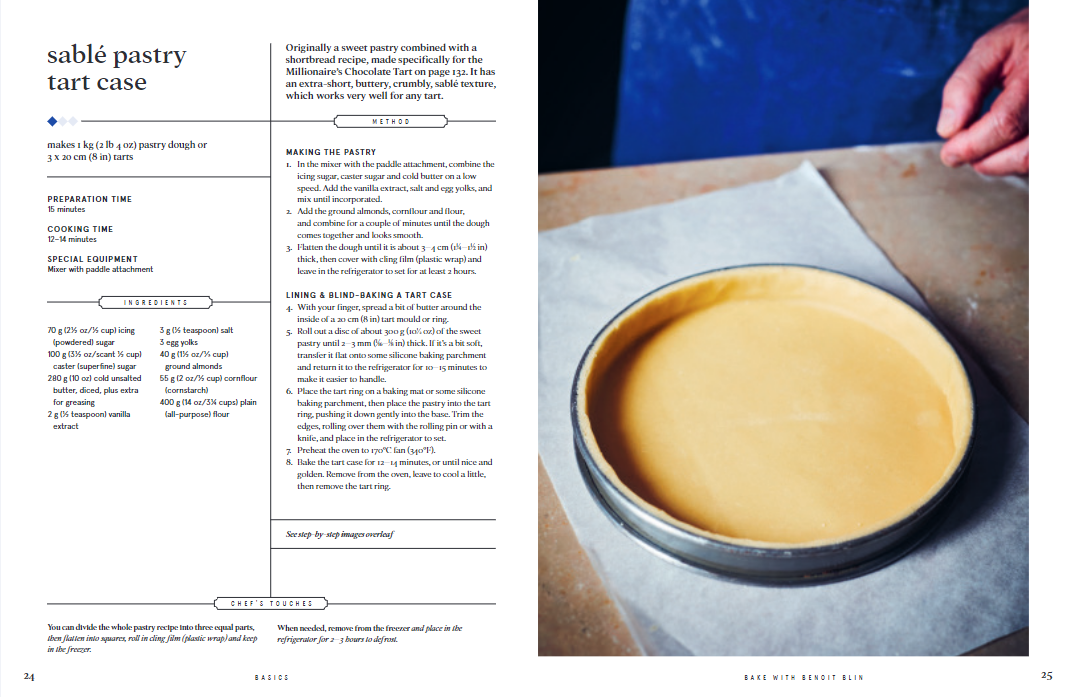
茶歇蛋糕

全文索引

致谢

**内页展示：**

****

****

**感谢您的阅读！**

**请将反馈信息发至：版权负责人**

**Email**：**[Rights@nurnberg.com.cn](mailto:Rights@nurnberg.com.cn)**

安德鲁·纳伯格联合国际有限公司北京代表处

北京市海淀区中关村大街甲59号中国人民大学文化大厦1705室, 邮编：100872

电话：010-82504106, 传真：010-82504200

公司网址：[http://www.nurnberg.com.cn](http://www.nurnberg.com.cn/)

书目下载：<http://www.nurnberg.com.cn/booklist_zh/list.aspx>

书讯浏览：<http://www.nurnberg.com.cn/book/book.aspx>

视频推荐：<http://www.nurnberg.com.cn/video/video.aspx>

豆瓣小站：<http://site.douban.com/110577/>

新浪微博：[安德鲁纳伯格公司的微博\_微博 (weibo.com)](https://weibo.com/1877653117/profile?topnav=1&wvr=6)

微信订阅号：ANABJ2002

