

渐层莓果冻芝士

春色レアチーズケーキ



材料 13cm・3个

【饼干底】

无盐黄油	50g
细砂糖	25g
盐	少许
低筋面粉	90g

【冻芝士】

奶油奶酪	100g
细砂糖	30g
柠檬汁	1小勺
鲜奶油	80g
吉利丁粉	3g
冷水	12g

【草莓冻芝士】

奶油奶酪	100g
细砂糖	20g
草莓果泥	40g
柠檬汁	1/2小勺
鲜奶油	60g
吉利丁粉	3g
冷水	12g

【装饰】

草莓	3个
----	----

【草莓酱汁】

草莓果酱	20g
柠檬汁	1/2小勺
防潮糖粉	适量
薄荷叶	3片

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

总统
无盐黄油 200g

鲜奶油

草莓果酱



总统
鲜奶油 1L

丘比 果+1
草莓果酱 240g

MEMO

准备工作

< 模具 >

●制作纸膜 (20x14.5cm*3 枚)

< 饼干底 >

●所有材料使用前 10 分钟放回室温状态。

●准备 16x12x3cm 的纸膜备用。

●烤箱预热

< 冻芝士 & 草莓冻芝士 >

●冷水中放入吉利丁粉混合冷藏备用。

●奶油奶酪放置室温备用。

●鲜奶油在使用前 10 分钟置于室温中备用。

●将草莓果泥放回室温状态备用。

< 装饰 >

●将草莓去蒂后清洗干净，吸除水分。

· 竖切成 4 等份，取 6 个留作表面装饰用。

· 剩余部分切成 5mm 块状。

· 薄荷叶洗净后吸除水分。

· 草莓果酱和柠檬汁混合均匀备用。



渐层莓果冻芝士

春色レアチーズケーキ

* 饼干底 *

- 1 打蛋盆中放入黄油、细砂糖、盐，用刮片快速切拌均匀。
- 2 筛入低筋面粉，切拌均匀后，用手掌反复搓取，全部搓成5mm左右絮状面团。
- 3 取出100g面团放入塑料袋中，用擀面杖擀成16x12cm大小的长方形。（作为底层饼干底使用）
- 4 剩下的面团保持絮状用保鲜膜包好，和塑料袋里的面团一起放入冰箱冷冻（10分钟）。
- 5 将塑料袋中的饼干底取出，切成12x5cm大小的三块放在烘焙纸上，另一份絮状面团放在另一张烘焙纸上，一起放入烤箱烘烤。（190℃ 15分钟）

冷藏的黄油
加一撮盐，切成3mm大小后筛入面粉

旧牌m

8分钟看一下翻动

* 冻芝士 *

- 6 将烘烤完成的絮状饼干垫在模具底部，按压平整。
- 7 将吉利丁隔水溶化（70~80℃）。
- 8 鲜奶油用打蛋器打发至7成。
- 9 将奶油奶酪放入中盆内，打发成奶油状。
- 10 加入细砂糖搅拌均匀后，倒入柠檬汁继续混合均匀。

(500w 10S)

颗粒均匀
收盆

* 草莓冻芝士 *

- 11 分次加入融化的吉利丁，混合均匀。
- 12 将鲜奶油分两次加入，搅拌均匀。
- 13 分别倒入模具内，常温放置。
- 14 将吉利丁隔水溶化（70~80℃）。
- 15 鲜奶油用打蛋器打发至7成。
- 16 将奶油奶酪放入中盆内，打发成奶油状。
- 17 加入细砂糖搅拌均匀后，倒入柠檬汁混合均匀。
- 18 分两次放入草莓果泥，混合均匀。
- 19 分次加入融化的吉利丁，混合均匀。
- 20 将鲜奶油分两次加入，搅拌均匀。

- 21 加入草莓丁，充分搅拌均匀。
- 22 分别倒入模具内，制成大理石纹路，将表面弄平整后，放上底层饼干，轻压后放入冰箱冷藏20分钟。
- 23 将模具整个扣倒在四角托盘背面，小心地拿掉模具和垫纸。
- 24 筛上防潮糖粉，装饰上草莓酱汁、草莓、薄荷叶和ABC装饰牌。
- 25 将蛋糕移动到蛋糕底托上。

* 完成 *

*ABC的蛋糕中未加入任何防腐剂。从店内带走后请尽快食用，卫生管理请自行负责。

请不要擅自复制食谱

Copyright 2018 ABC Cooking Studio Co.,Ltd. All Rights Reserved.

ABC Cooking Studio