

果香蜜桃慕斯

パーシュ



材料 直径18cm・1个

【蜜桃慕斯】

蛋黄（生食鸡蛋）	1个
白糖	15g
牛奶	50g
吉利丁粉	4g
冷水	20g
蜜桃果泥	100g
蜜桃力娇酒	15g
柠檬汁	1小勺
鲜奶油	80g
蛋清（生食鸡蛋）	1个
白糖	10g

可可味海绵蛋糕胚 2个
直径15cm：7mm厚

【涂抹用糖水】

糖水	30g
蜜桃力娇酒	15g

【蜜桃果冻】

草莓力娇酒	1小勺
糖水	60g
蜜桃果泥	30g
麦芽糖	10g
吉利丁粉	4g
冷水	20g
柠檬汁	1小勺

【装饰】

白桃（罐头）	半块
黄桃（罐头）	半块
蓝莓	3个
果胶	20g
水	5g
薄荷叶	1个

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

鲜奶油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉



总统
淡奶油 1L

准备工作

<白桃慕斯>

- 冷水中放入吉利丁粉末混合均匀后放置至少 10 分钟。
- 将蜜桃果泥放置到常温状态备用。
- 鲜奶油使用前 10 分钟放回室温状态。
- 用慕斯圈将海绵蛋糕周围 5mm 的部分刻掉，刷上糖水。

<涂抹用糖水>

- 将糖水和蜜桃力娇酒混合。
- 糖水制作方法：将水和白糖按照 2:1 的比例混合。

<蜜桃果冻>

- 冷水中放入吉利丁粉末混合均匀后放置至少 10 分钟。
- 将草莓力娇酒倒入耐热容器，不加保鲜膜，放入微波炉加热（500w30 秒），放凉。

<装饰>

- 准备水果（参照左下的图片）。

装饰：准备水果



- ①白桃和黄桃分别切成3等份。
- ②中心部分切成5~6片（装饰用）。
- ③两端的部分切成7~8mm的丁（慕斯用）。

MEMO

工具

大、中、小打蛋盆、糖水刷、保冷剂、手持打蛋器、方平托盘（小）、耐热容器、软刮板、单柄锅、滤网、打蛋器、圆形慕斯模具（直径 15cm）、抹刀、圆型慕斯垫片、刀、慕斯蛋糕围边（5cm 3 张）、砧板、毛巾

果香蜜桃慕斯

パーシュ

* 蜜桃慕斯 *

【鸡蛋的准备】



【鲜奶油】

【蛋白霜】



* 蜜桃果冻 *



* 完成 *

