



材料

12cm 1个份

【杏仁斑兰蛋糕胚】

蛋黄	2个
杏仁粉	25g
☆糖粉	20g
椰浆	1大勺
★低筋面粉	25g
斑兰粉	1大勺
蛋清	2个
细砂糖	35g
无盐黄油	20g

【咖椰流心酱】

▲卡仕达粉	15g
椰糖	5g
△牛奶	70g
椰浆	10g
咖椰酱	2小勺

【涂抹奶油】

淡奶油	180g
糖粉	8g

【斑兰椰子蛋糕球】

蛋糕胚	剩余部分
淡奶油	1小勺
装饰白巧克力	15g
椰蓉	1大勺

【装饰】

椰蓉	3大勺
斑兰叶	适量

准备工作

- 准备制作蛋糕胚的纸膜。
- 将☆提前过筛一次备用。
- 将★提前过筛一次备用。
- 将无盐黄油提前融化，保温于50℃备用。
- 将白巧克力置于50~60℃的热水上融化备用。
- 将△加热至30℃。

制作方法

杏仁斑兰蛋糕胚

- 将鸡蛋蛋黄分离于小盆内，蛋清分离于中盆内。
- 蛋黄中加入过筛后的☆，打发至颜色发白粘稠状态，加入椰浆搅拌均匀。
- 将蛋清调筋，打发至啤酒泡沫，加入一半细砂糖，打发至湿性发泡状态。
- 加入剩余的细砂糖搅拌后继续打发，打发至中性发泡状态，调整密度。
- 将蛋白霜软化后，取1/3加入蛋黄面糊中搅拌均匀。
- 再将剩余的蛋白霜软化后，将蛋黄面糊倒入，搅拌至大理石纹理。
- 再次筛入★，搅拌至残留少量面糊后，加入融化的黄油，搅拌至完全均匀。
- 将面糊倒入模具内，170℃烘烤25~28分钟。

咖椰流心酱

- 将▲在小盆内混合均匀，倒入△，搅拌至粉末融解细滑，颜色均匀。
- 加入咖椰酱搅拌均匀，常温备用。

涂抹奶油

- 将淡奶油和糖粉打发至7成，取出30g用于装饰。

组装

- 将烘烤后散热的蛋糕胚，切成同等厚度的3片。
- 将中间和顶部的蛋糕胚中心用5cm的极圈刻下，刻下部分包上保鲜膜备用。
- 将底部的蛋糕胚切面朝上放置于转台上，涂抹上一层2mm厚度的奶油。
- 放上中间层的蛋糕胚，在中间圆环空心处倒入一半的咖椰流心酱。
- 涂抹上一层2mm厚度的奶油，将咖椰酱完全覆盖起来。
- 放上顶部的蛋糕胚，烘烤面朝下，在中间圆环空心处倒入一半的咖椰流心酱。
- 涂抹上一层2mm厚度的奶油，将咖椰酱完全覆盖起来。
- 再将蛋糕体侧面覆盖上一层奶油没用刮片刮平整。
- 侧面整体粘上椰蓉，顶部最外缘5mm的位置也放上椰蓉装饰。
- 将蛋糕放入冷冻定型。

斑兰椰子蛋糕球

- 将刻下备用的蛋糕胚撕成小块，放入盆中，淋上淡奶油，用软刮板按压成团。
- 将蛋糕体分成两等分揉搓成圆形。
- 将蛋糕球用竹签移动到融化并冷却的白巧克力酱内，整体裹上一圈。
- 待巧克力未凝固前，在表面撒上椰蓉，另一个也按照同样方式操作。

装饰

- 在蛋糕表面用20齿的裱花嘴挤出装饰奶油，旁边装饰上自制椰丝蛋糕球和斑兰叶即可。