

焦糖巧克力慕斯

キャラメルショコラ



* MEMO *

* 材 料 * 直径15cm・1个

【可可味海绵蛋糕】

耐烘焙巧克力豆	10g
鸡蛋	2个
白糖	55g
低筋面粉	45g
可可粉	15g
牛奶	20g

【焦糖巧克力慕斯】

细砂糖	50g
水	20g
鲜奶油	70g
牛奶	35g
黑巧克力	100g
吉利丁粉	3g
水	12g
鲜奶油	220g
树莓（冷冻）	3颗

【涂抹用糖水】

糖水	15g
覆盆子力娇酒	5g

【装饰】

可可粉	1/4小勺
草莓	1颗
树莓（新鲜）	5颗
蓝莓	3颗
装饰巧克力片	1片
果胶	20g
水	5g

金箔 适量

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油

鲜奶油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉



总统
无盐黄油 200g



总统
淡奶油 1L

* 准备工作 *

< 海绵蛋糕胚 >

- 准备 22*25*3cm 高度的纸膜备用。
- 在纸膜中均匀撒上耐烘焙巧克力豆。
- 将低筋面粉・可可粉混合过筛备用。
- 烤箱预热 200℃ 备用。
- 牛奶加热至 40℃ 备用。

< 焦糖巧克力慕斯 >

- 鲜奶油 75g・牛奶 35g 混合放至室温。
- 冷水内放入吉利丁粉末混合备用。
- 鲜奶油 220g 使用前 10 分钟放至室温。

- 将糖水和覆盆子力娇酒混合。

（糖水制作方法：将水和白糖按照 2:1 的比例混合）

< 装饰 >

- 草莓去蒂，洗净晾干水分，纵切成两半，整理成心形。
- 蓝莓洗净晾干水分。

< 组合 >

- 插好 3 片慕斯蛋糕围边（6cm 宽）连接起来，放入 15cm 慕斯圈中。




焦糖巧克力慕斯

キャラメルショコラ

* 海绵蛋糕胚 *

-  将鸡蛋打入大打蛋盆内，搅散后加入白糖，然后边打发边移入热水（70~80℃）内，隔水加热至人体温度（35~40℃）。
-  从热水中取出后高速打发至丝带状。再低速做1分钟的密度调整。从稍高的地方筛入低筋面粉·可可粉。
-  用软刮板翻动搅拌。待有些许面粉残留时加入牛奶继续搅拌均匀。
-  将面糊倒入事先制作好的纸模中，用刮片将面糊从中心往四周推开。转动烤盘，用刮片沿着一个方向将面糊刮平。
-  排气后送入烤箱烘烤。（200℃ 10分钟）

* 焦糖巧克力慕斯 *

-  确认烘烤完毕后，取出放在晾架上晾凉。盖上保鲜膜防止干燥。
-  锅里倒入细砂糖，加水，整体润湿后，中到大火加热。
-  糖水上色后晃动锅体，待整体颜色变成茶褐色后关火。
-  将事先混合好的牛奶和鲜奶油分3~4次倒入锅中，搅拌均匀。
-  再次加热至沸腾前状态。

* 组合 *

-  将焦糖液倒入黑巧克力中，待巧克力溶化。
-  将鲜奶油打发至7成后常温备用。
-  往巧克力中加入融化的吉利丁液。
-  分2次加入打发好的鲜奶油，搅拌均匀。
-  将海绵蛋糕胚带着保鲜膜翻面，揭掉烘焙纸，再翻过来。
-  用12cm极圈划下2个圆形蛋糕胚。
-  剩余部分竖向切成2条（4.5cm宽*2条）。
-  将切好的条状蛋糕两端斜切，一边调整长度、一边贴着圆形慕斯蛋糕圈把两条蛋糕连接起来（烘烤面朝向内侧）。
-  将圆形的蛋糕胚铺在底部，刷上糖水。
-  倒入一半慕斯，将树莓（冷冻）掰碎均匀撒上。

* 完成 *

-  将另一片圆形蛋糕胚刷上糖水，糖水面朝下放入，轻轻按压后继续刷上糖水。
-  将剩余的慕斯倒在第二片蛋糕胚上，用软刮板抹匀，直至填满缝隙。表面用刮片刮平整，放入冰箱冷藏。
-  在慕斯的边缘筛上可可粉。
-  将草莓、树莓和蓝莓刷上果胶，漂亮的摆放在慕斯表面。
-  装饰上巧克力片和金箔。