蛋糕初级

维也纳杏果沙哈蛋糕

ザッハトルテ・ア・ラ・ローズ



MEMO

材料 15cm 1个份

| | 【巧克力蛋糕】 | 【巧克力淋面】 |
|---|--------------------|--------------------|
| | 黑巧克力 50g | 。「淡奶油 ······80g |
| а | 无盐黄油 ······40g | _糖稀 ···········20g |
| | - 淡奶油 35g | 黑巧克力80g |
| | 蛋黄3个 | 无盐黄油15g |
| | 细砂糖45g | 君度力娇酒15g |
| | 低筋面粉 ······ 45g | |
| b | 可可粉30g | 【表面装饰】 |
| | - 泡打粉 2 / 3小勺 | 金粉 适量 |
| | 蛋清3个 | 金箔 适量 |
| | 细砂糖45g | 干玫瑰花瓣1大勺 |
| | | 开心果 1颗 |
| | 【装饰巧克力片】 | 「树莓2颗 |
| | 装饰黑巧克力 ······· 15g | 防潮糖粉 适量 |
| | 杏子酱75g | |

謎 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱 ……

无盐黄油





总统

松下 NN-DS59JB 蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油 200g



淡奶油



低筋面粉

总统 淡奶油 1L

柔风糕点粉 2.5kg

准备工作

【巧克力蛋糕】

- ●将材料a混合放入盆中隔水(50-60°C)融化,取出大致散热。
- 将材料 b 混合过筛两次。
- ●在蛋糕模具里垫上烘焙纸。



【巧克力装饰片】

- ●准备 2 张 20×30cm 的烘焙纸。
- 【巧克力淋面】
- ●将黄油放回室温状态。

【装饰】

- ●开心果切碎。
- ●树莓洗净,去除水份,其中一颗纵向对切。 ◎●



工具

小刀・粉筛・擀面杖・砧板・勺子・竹笠・大中小打蛋盆・抹刀・15cm 圆形蛋糕模具・打蛋器・ 锯齿刀・ 茶筛・奶锅・ 软刮板・烤箱・ 蛋爪・ 转台

巧克力蛋糕













■ 蛋黄中加入细砂糖, 打发至颜 色发白。

2 加入融化的甘纳许,用软刮板 搅拌均匀。

1/2量的细砂糖继续打发。

3 蛋清调筋,低速打发至啤酒泡沫,加入 4 打发至软尖角状态后加入剩余的细砂糖。 继续打发至直立尖角状态后转低速打发 调整蛋白霜密度。

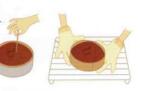












5 在步骤2中筛入一半的材料b 粉类,用软刮板搅拌均匀。

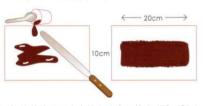
6将蛋白霜软化后, 加入一半至盆中 搅拌均匀。

7 筛入剩余粉类b搅拌均匀后。 再次软化蛋白霜,将面糊倒 回蛋白霜的盆中, 搅拌至完 全均匀。

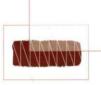
8 倒入模具中,排出空气,放入烤箱 180度烘烤30分钟。

9 确认烘烤完成后, 从模具中取出 散热。

装饰巧克力片





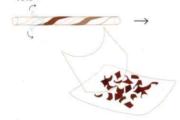


10 将装饰黑巧克力放入盆中隔热水 (50-60℃) 融化。倒在烘焙纸上调整成10×20cm的长

▮ ▮ 表面稍稍凝固后用刀划出三角形痕迹。

12覆盖上另外一张烘焙纸, 斜着用擀面杖将烘焙纸 卷起。

13 收口处用透明胶固定后,将擀面杖放入冰箱冷藏定型(5分钟~)。



巧克力淋面









14 凝固后取下透明胶, 将巧克力从烘焙纸上取下。 15 奶锅中加入材料C, 中火加热至沸腾

前的状态。

16 将步骤15趁热倒入巧克力和黄油 的盆中,融化后搅拌均匀。(天气 较冷时,可将黄油和巧克力倒入 锅内,用淡奶油的余温融化。)

17 加入君度力娇酒搅拌均匀。



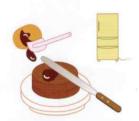
组装











18 取下蛋糕胚上的烘焙 纸,将蛋糕放在转台

19用刀将蛋糕从 中间对半切成 两片。

20 将下层的蛋糕烘烤面朝 上, 放上全部的杏子果 酱用勺子铺开。

21 上层的蛋糕烘烤面朝下,重叠在步骤21的 22 在蛋糕表面薄薄的抹上 蛋糕上用手按压使上下两层蛋糕贴紧。

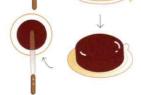
-层巧克力淋面后,放入 冰箱冷冻(5分钟~)。







装饰



取下,转移到纸托上。



25 表面撒上金粉,装饰上巧克 力片,将2/3的干玫瑰花瓣 贴在蛋糕下侧边缘一圈。



26在一颗完整的树莓上撒上防潮糖 粉,装饰上剩余的干玫瑰花瓣,树 莓和开心果碎,点缀上金箔即可。

23 将淋面再次覆盖一层在蛋糕上,保持巧克力层更饱和 24 用抹刀将蛋糕从转台上 厚实。将转台上多余的淋面擦拭干净。