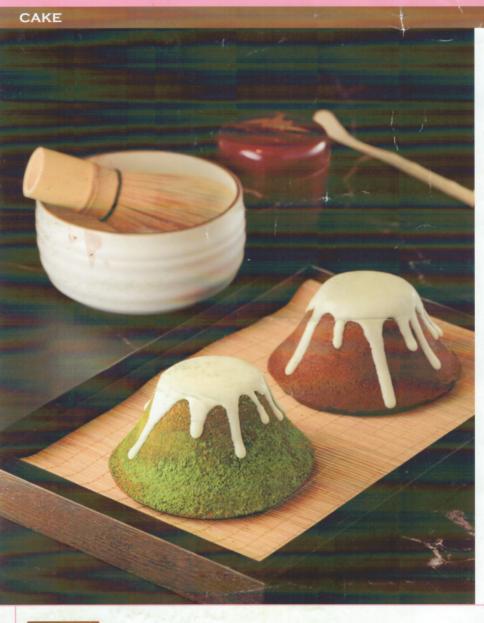
TRIAL LESSON 富士双景磅蛋糕



材料

抹茶味1个,可可味1个

【抹茶味富士山磅蛋糕】	
【抹茶味富士山磅蛋糕】 ┌ 无盐黄油 ····································	30g
- 绵白糖 ···································	30g
蛋液	····· 40g
厂 低筋面粉	30g
杏仁粉	150
泡打粉	1/3小勺
- 抹茶粉	1/3小勺
【 可可味富士山磅蛋糕 】	
┌ 无盐黄油	30g
_ 绵白糠	300
蛋液 可可液块 厂 低筋面粉	····· 40c
可可液块	10c
┌ 低筋面粉	30c
杏仁粉	15c
杏仁粉 泡打粉	1/3小勺
【奶香红豆馅】	
红豆沙	350
红豆沙 炼乳	1小勺
鲜奶油	1小勺
鲜奶油 ····································	20g
【焦糖苹果馅】 苹果 细砂糖	
【焦糖苹果馅】	
苹果	60g
细砂糖	·····18g
黄油	10g
【装饰】	
便利巧克力(白)	30g
抹茶粉	1小勺

謎 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-DS59J 蒸汽烤箱微波炉

总统 无盐黄油 200g

制作方法

【奶香红豆】

· 将红豆沙吸水,加入炼乳和鲜奶油搅拌均匀,拌入蜜红豆。

【焦糖苹果】

- 将苹果去皮去核, 切成薄片。
- · 将黄油低温融化后放入苹果加热变软,撒上细砂糖,炒制成焦糖色即可。

【磅蛋糕】

- •将黄油放入中盆打散,加入白糖打发均匀。
- 分次加入蛋液且充分乳化至全部加完。
- 将打好的黄油面糊分成两等分。
- 可可液块融化,在体温状态下加入其中一份面糊中,打发均匀。
- •分别筛入两种粉类,搅拌至完全光滑。
- •分别取适量面糊将模具底部填满,留出凹槽。
- ·可可味面糊加入焦糖苹果,抹茶味面糊内加入奶香红豆,将剩余的面糊覆盖在上面。
- ·排气后,送入烤箱 (180°C 28~35分钟)。

【装饰】

- ·将装饰巧克力隔水融化,装入裱花袋。
- · 将烘烤后且散热的磅蛋糕切平底部,抹茶味的磅蛋糕撒上抹茶粉,淋上白巧克力。
- 可可味的磅蛋糕直接淋上白巧克力。

准备工作

- ·在模具上涂上黄油,撒上高筋面粉。
- · 将黄油提前软化, 蛋液调整成常温状态。
- · 粉类提前过筛一次。
- ・烤箱预热180℃。