



材料

18cm × 6cm × 8cm 1个

【可可戚风蛋糕胚】

蛋黄	3个
细砂糖	23g
色拉油	1.5大勺
水	40g
低筋面粉	60g
可可粉	15g
蛋清	3个
白糖	38g
糖水	15g
朗姆酒	8g

【奶油夹心】

鲜奶油	150g
糖粉	15g

【丝滑巧克力奶油霜】

黄油	60g
糖粉	15g
可可粉	15g
朗姆酒	1/2大勺
黑巧克力	75g
香草精	2滴
盐	少许

【装饰】

防潮糖粉	适量
圣诞装饰物	1个

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油

淡奶油



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

- 将可可粉和低筋面粉过筛备用。
- 将可可粉和糖粉过筛备用。
- 准备24x26cm的纸膜。
- 预热烤箱（190℃）。

制作方法

可可戚风蛋糕胚

- 1 在中号打蛋盆中加入蛋黄，打散后加入白糖打发至发白，加入色拉油搅拌均匀。
- 2 加入清水手动搅拌均匀，筛入粉类，搅拌至顺滑状。
- 3 大盆中的蛋清挑筋，打发至啤酒泡沫，分两次加入细砂糖，打发至直立尖角。
- 4 在蛋黄的面糊中加入1/3软化后的蛋清，搅拌至大理石状。
- 5 将剩余的蛋白霜再次软化，加入蛋黄面糊，搅拌均匀。
- 6 倒入纸膜刮平，排气后送入烤箱，（190℃，12分钟左右）

奶油夹心

- 1 在中号打蛋盆中加入鲜奶油和糖粉，白糖打发至8成。
- 2 将烤好的蛋糕胚晾凉后脱模，将短边其中一边切成斜边，刷上糖水。
- 3 平铺上打发好的鲜奶油，将蛋糕卷卷起。
- 4 放入冰箱冷冻定型10分钟。

丝滑巧克力奶油霜

- 1 在小号打蛋盆中放入巧克力隔水融化后散至人体温度状态。
- 2 在中打蛋盆中放入软化的黄油打发，加入过筛好的糖粉和可可粉，少许食盐和香草精搅拌均匀。
- 3 最后加入1小勺朗姆酒，搅拌均匀。
- 4 将温热的巧克力酱倒入盆内搅拌均匀。

装饰

- 1 将蛋糕卷两边切平整。
- 2 斜切出一块3cm厚度的蛋糕卷，放置在蛋糕卷顶端。
- 3 将巧克力黄油霜涂抹在蛋糕胚表面，大致抹平后，用叉子塑型，用竹签做出年轮状。
- 4 撒上防潮糖粉，插上装饰物。