



材料

1人份

【舒芙蕾松饼】

奶油奶酪	25g
无盐黄油	25g
牛奶	25g
蛋黄	25g
香草精	少许
低筋面粉	30g

蛋清	100g
细砂糖	30g

【海盐芝士奶盖】

奶油奶酪	30g
白糖	12g
岩盐	1/6小勺
牛奶	10g
鲜奶油	100g

【装饰】

草莓	2个
蓝莓	3个
杏仁片	3g
开心果	3颗
薄荷叶	1片

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

多功能料理锅



BRUNO多功能料理锅

复古红、少女粉、珍珠白 三色可选

准备工作

- 奶油奶酪、黄油提前 10 分钟室温软化。
- 12cm 慕斯圈内侧涂抹黄油，贴上烘焙纸。
- 开心果烘烤（烤箱不预热 170℃ 10 分钟）。
- 烤箱预热 170℃。

制作方法

舒芙蕾松饼

- 1 100g蛋清称量在中盆，25g蛋黄称量在布丁杯中。
- 2 将奶油奶酪·黄油放入中盆，低速搅拌均匀。加入蛋黄和香草精混合均匀。
- 3 分次加入牛奶混合均匀，筛入低筋面粉后混合均匀。
- 4 蛋清调筋后打发至啤酒泡沫状态，分两次加入细砂糖打发至小弯钩状态，低速调整状态。
- 5 将软化后的蛋白霜分3次加入面糊中，最后搅拌至大致均匀即可。将面糊装入裱花袋。
- 6 将Bruno煎锅调至低温预热，放入模具，将面糊分别挤入模具内。加入1大勺清水，加盖煎1~2分钟。
- 7 待松饼表面凝固，使用锅铲翻面。再次加入1大勺清水，加盖煎制1~2分钟。确认煎熟后取出。

海盐芝士奶盖

- 1 小盆内放入奶油奶酪·白糖·岩盐，打发至顺滑。分次加入牛奶打发均匀。
- 2 将鲜奶油分3次加入，打发至6成。

草莓·杏仁片·开心果

- 1 草莓洗净后去除水分，竖切成4等分。
- 2 开心果切成小碎粒。杏仁片放入烤箱烘烤。（170℃ 5分钟）

装饰

- 1 将上层松饼用3cm慕斯圈刻出凹槽，放入适量海盐芝士奶盖，再放回松饼盖。
- 2 在松饼表面淋上剩余海盐芝士奶盖，装饰上草莓·开心果·杏仁片·薄荷叶即可。