



材料

抹茶味1个，可可味1个

【抹茶味富士山磅蛋糕】

无盐黄油	30g
绵白糖	30g
蛋液	40g
低筋面粉	30g
杏仁粉	15g
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
绵白糖	30g
蛋液	40g
可可液块	10g
低筋面粉	30g
杏仁粉	15g
泡打粉	1/3小勺

【奶香红豆馅】

红豆沙	35g
炼乳	1小勺
鲜奶油	1小勺
蜜红豆	20g

【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

※ 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-DS59JB
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℃ 28~35分钟）。

【装饰】

- 将装饰巧克力隔水融化，装入裱花袋。
- 将烘焙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℃。