渐层莓果冻芝士 春色レアチーズケーキ



材料 13cm·3个

【饼干底】	
无盐黄油	50g
细砂糖	····· 25g
低筋面粉	90g
【冻芝士】	
细砂糖	30g
柠檬汁	1小勺
吉利丁粉	3g
冷水	····· 12g
【草莓冻芝士】	
吉利丁粉	3g
冷水	12g
【装饰】	
草莓	3个
薄荷叶	3片
	无盐黄油

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-DS59JB 蒸汽烤箱微波炉



无盐黄油 200g





总统 鲜奶油 1L



丘比 果+1 草莓果酱 240g

准备工作

- < 模具 >
- ●制作纸膜(20×14.5cm*3枚)
- ●所有材料使用前 10 分钟放回室温状态。
- ●准备 16x12x3cm 的纸膜备用。
- ●烤箱预热
- < 冻芝士 & 草莓冻芝士 >
- ●冷水内放入吉利丁粉混合冷藏备用。
- ●奶油奶酪放置室温备用。
- ●鲜奶油在使用前 10 分钟置于室温中备用。
- ●将草莓果泥放回室温状态备用。
- ●将草莓去蒂后清洗干净, 吸除水分。
- · 竖切成 4 等份, 取 6 个留作表面装饰用。
- · 剩余部分切成 5mm 块状。
- 薄荷叶洗净后吸除水分。
- 草莓果酱和柠檬汁混合均匀备用。



渐层莓果冻芝士 春色レアチーズケーキ

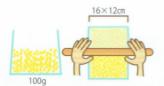
饼干底



打蛋盆中放入黄油、细砂 糖、盐,用刮片快速切拌



筛入低筋面粉,切拌均匀后 2 , 用手掌反复搓取, 全部搓 成5mm左右絮状面团。



取出100g面团放入塑料袋中, 3 用擀面杖擀成16x12cm大小的 长方形。(作为底层饼干底使

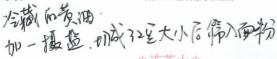


剩下的面团保持絮状用 4 保鲜膜包好, 和塑料袋 里的面团一起放入冰箱 冷冻(10分钟)。



将塑料袋中的饼干底取出, 切成12x5cm大小的三块放 在烘焙纸上,另一份絮状面 团放在另一张烘焙纸上,一 起放入烤箱烘烤。(190℃ 15分钟)

8分钟有一种动





将烘烤完成的絮状饼干垫在 模具底部, 按压平整。



将吉利丁隔水溶化(70~



8 鲜奶油用打蛋器打发至7成。



将奶油奶酪放入中盆内, 打 10 加入细砂糖搅拌均匀后, 倒



入柠檬汁继续混合均匀。

*草莓冻芝士

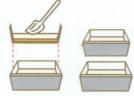
500 W (05)



分次加入融化的吉利丁,混 12 11 合均匀。



均匀。



将鲜奶油分两次加入,搅拌 13 分别倒入模具内,常温放置。



14 将吉利丁隔水溶化 (70~ 80°C)。



15 鲜奶油用打蛋器打发至7成。



发成奶油状。



入柠檬汁混合均匀。



将奶油奶酪放入中盆内,打 17 加入细砂糖搅拌均匀后,倒 18 分两次放入草莓果泥,混合 19 分次加入融化的吉利丁,



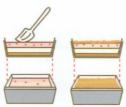
混合均匀。



将鲜奶油分两次加入,搅拌 20 均匀。

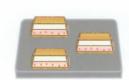


21 加入草莓丁, 充分搅拌均



分别倒入模具内,制成大理 23 22 石纹路,将表面弄平整后, 放上底层饼干, 轻压后放入 冰箱冷藏20分钟。

完成



将模具整个扣倒在四角托盘 24 背面, 小心地拿掉模具和垫



酱汁、草莓、薄荷叶和ABC





筛上防潮糖粉,装饰上草莓 25 将蛋糕移动到蛋糕底托上。