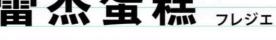
芙蕾杰蛋糕 フレシェ





MEMO

材料 12cm直径·1个

【卡仕达香缇】

		下江还省绽	
a	Г	牛奶20	00g
	L	香草荚1/	4根
		蛋黄(生食)	3个
		细砂糖	
		低筋面粉	20g
		无盐黄油 ·······	15g
		樱桃力娇酒1/	
	Γ	吉利丁粉	5g
	L	冷水	
		淡奶油10)0g
		原味海绵蛋糕15cm直径 ········ 1cm厚×	1枚
		【涂抹糖水】	
		糖水	15g
		樱桃力娇酒1/	小勺
		【表面装饰】	
		覆盆子果酱	15g
		草莓果酱	15g
		覆盆子果泥 1 / 2/	小勺
		果胶	
		柠檬汁1/2/	小勺
		金箔	
		草莓	8颗
		树莓	
		蓝莓	
		冷冻红醋栗	4颗
		果胶 ····································	
		-1100	- 3
		薄荷叶	1朵

🐹 该食谱制作过程中使用以下品牌



松下 NN-DS59JB 蒸汽烤箱微波炉

总统 无盐黄油 200g

总统 淡奶油 1L

淡奶油

准备工作

- 香草荚纵向切开,用刀背刮取香草籽与 香草壳一同放入牛奶中。
- 黄油放置于室温保存。
- 吉利丁冲泡后冷藏 10 分钟备用。
- 吉利丁使用前放入 50~60℃的温水中隔水融化。

< 卡仕达香缇 >

- 淡奶油打发至7成,使用时提前10分钟放置于室温。
- 糖水搅拌均匀后备用。

● 装饰用薄荷叶用净水洗净后去除水分。

工具

大・中・小打蛋盆、打蛋器、蛋爪、软刮板、手持打蛋器、电磁炉、 奶锅、滤网、慕斯围边 (6cm)、硅胶刷、刀、砧板、抹刀



芙蕾杰蛋糕 フレシェ

卡仕达酱



¶锅内加入a,小火-中火煮 至沸腾前的状态关火。



2 蛋黄放入中盆内,加入细砂糖, 打发至粘稠发白的状态。



3 筛入低筋面粉,搅拌 至顺滑状态。



4 将温热的香草牛奶分2回加入 到步骤3中,全体混合均匀。



5 将制作好的液体过筛入奶锅内. 使用中火一大火加热搅拌。



6 持续加热快速搅拌 至厚重有光泽的卡 仕达酱状态, 关火。



7加入黄油,使用余温融解后搅拌均匀,倒入盘子中, 覆盖上保鲜膜,排除空气,放上保冷剂,快速冷却。



快速搅拌至顺滑无颗粒,加入樱桃力娇酒,和融 化的吉利丁液, 搅拌均匀。

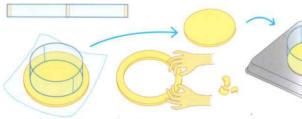


9 将事先打发至7成的淡奶 油,分2次加入到卡仕达 酱内搅拌均匀。

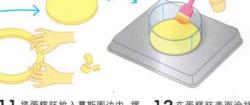
卡仕达香缇







10 将2张6cm的慕斯围边圈 **11** 将蛋糕胚放入慕斯围边内,摆 起成圆形,在蛋糕胚上刻 出既定大小的圆形。



放整齐。剩余的部分用手撕成 1cm的小方块。



态,切口朝外,贴在慕斯围 边上圈成一圈。



12 在蛋糕胚表面涂抹 13 将草莓纵切成6~6个半的状 14 留下的一个草莓纵切成两半,用 于表面装饰。剩余的草莓切成 7-8mm块状备用。



的量倒入模具内, 刮平整。



15 将制作好的卡仕达香缇一半 16 将准备好的草莓丁撒到卡仕达香缇 17 再将剩余的卡仕达香缇整体覆盖 18 用刮片将表面处理平整。 19 放入冷冻库, 上,覆盖上海绵蛋糕丁,涂上剩余的 糖水。

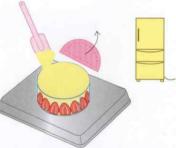


上1/3量的糖水,剩

余的备用。

到模具内,将空隙都填满。





冷却定型(15 分钟~)。



20 将覆盆子果酱、草莓果酱、 覆盆子果泥、果胶和柠檬 汁放入盆中,混合均匀后 进行过筛。



21 将冷却后的蛋糕取出, 倒上准备好的20,表面 平整填满模具即可。



22 在表面半径处装饰上金粉。



23 将装饰用水果表面裹上果胶, 依次摆放成串状在蛋糕表面。



24 最后装饰上薄荷叶 作装饰。