



材料

12cm 1个份

【豆乳戚风蛋糕胚】

蛋黄	3颗
色拉油	30g
无调整豆乳	50g
香草精	适量
低筋面粉	60g
蛋清	3颗
细砂糖	65g
柠檬汁	少许

【鲜奶麻薯】

糯米粉	12g
玉米淀粉	10g
细砂糖	5g
牛奶	90g
无盐黄油	3g

【豆乳奶油】

奶油奶酪	20g
细砂糖	30g
黄豆粉	13g
淡奶油	250g

【装饰】

黄豆粉	1大勺
ABC插牌	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

奶油奶酪

淡奶油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉



总统
无盐黄油 200g



总统
奶油奶酪 1kg



总统
淡奶油 1L

准备工作

- 准备22×28cm的纸膜，用锡纸做出两条挡边。
- 蛋糕胚中的豆乳保持常温状态。
- 鲜奶麻薯中的牛奶提前加热500w30s至温热状态。
- 奶油奶酪和淡奶油使用前置于冷藏。
- 将小号平口的裱花嘴放入裱花袋内备用。
- 将两片6cm的慕斯围边粘合成一个圆。

制作方法

豆乳戚风蛋糕胚

- 将鸡蛋蛋黄分离在大盆内，蛋清分离在中盆内。
- 蛋黄加入色拉油，用手动蛋抽充分搅拌乳化，分两次加入常温的豆乳，再加入适量香草精。
- 搅拌均匀后筛入低筋面粉，Z字型搅拌至顺滑状态备用。
- 在蛋清内加入适量柠檬汁，打发至啤酒泡沫后分三次加入细砂糖，打发至中性发泡。
- 将蛋白霜软化后的1/3加入蛋黄面糊内，搅拌至大理石纹理。
- 再将剩余的蛋白霜软化，分两次加入蛋黄面糊内，完全搅拌均匀至厚重丝带滴落状态。
- 倒入模具内，用刮片完全刮平，排除空气。
- 送入烤箱后，150℃烘烤15~18分钟。

鲜奶麻薯

- 将a在耐热容器内搅拌均匀，分两次加入牛奶搅拌均匀。
- 覆盖上保鲜膜，留出小口，500w加热50秒，取出大致搅拌后再次加热。
- 500w加热30秒后取出快速搅拌，趁热加入黄油融化，覆盖上保鲜膜。
- 冷却后装入裱花袋使用。

豆乳奶油

- 将奶油奶酪从冰箱取出，大致软化后放入中盆内加入细砂糖打发至混合均匀。
- 加入黄豆粉和少量鲜奶油打发细滑，剩余的奶油分两次加入后打发至8成。

装饰

- 将散热后的蛋糕胚去除底部的烘焙纸，再翻面，用12cm的极圈刻出3片蛋糕胚备用。
- 将蛋糕胚放入准备好的慕斯圈内，将一半量的豆乳奶油装入准备好的裱花袋内，剩余的放入冷藏备用。
- 用裱花嘴贴着慕斯围边挤一圈奶油，再紧接着向内挤一圈奶油，在内部空白处绕圈挤上麻薯。
- 叠加上第二片蛋糕胚，再次按照上一步骤填充奶油和麻薯，再覆盖上最后一张蛋糕胚，将剩余奶油装入裱花袋内。
- 最后将顶部覆盖上一层奶油，刮平整。
- 用裱花嘴做出两种裱花的装饰形态，撒上黄豆粉，点缀上插牌即可。