



材料

12cm × 3个

【蛋白饼】

蛋清	1个
细砂糖	30g
蛋黄	1个
香草精	适量
低筋面粉	30g
杏仁粉	10g
糖粉	1大勺

【香甜奶油】

淡奶油	100g
细砂糖	8g

【装饰】

草莓	3颗
黄桃（罐头）	15g
洋梨（罐头）	15g

防潮糖粉	1小勺
草莓粉	1/3小勺
防潮糖粉	1/2小勺

ABC插牌	1个
-------	----

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

淡奶油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉



总统
淡奶油 1L

准备工作

- 将低筋面粉和杏仁粉提前过筛备用。
- 大口径平口裱花嘴装入裱花袋备用。
- 防潮糖粉和草莓粉混合均匀备用。
- 草莓洗净后去除水分备用。
- 烤箱预热190℃。

制作方法

【手指饼干】

- 将蛋清分离在中盆内，蛋黄放入布丁杯。
- 蛋清挑筋后打发至啤酒泡沫状，再分2次加入细砂糖打发至直立尖角状，再加入蛋黄·香草精打发均匀。
- 低速调整密度，筛入粉类搅拌均匀后装入裱花袋。
- 在烤盘上用面糊挤出带有6朵花瓣的6个花形饼状，空白处挤出3cm宽的3个爱心和3个2cm的小圆，取出垫纸后筛上2次糖粉。
- 送入烤箱烘烤（190℃ 9分钟）。烘烤完成后取出散热。

【水果的准备】

- 草莓去蒂，其中2颗竖切成4等分，剩余1颗切半调整成爱心的形状。
- 黄桃和洋梨切出各一块1.5cm的方块用于表面装饰，剩余的切出2个长条状。

【香甜奶油】

- 淡奶油倒入小盆中，加糖打发至7成状态，装入裱花袋备用。

【组装】

- 将蛋白饼配对，在1片蛋白饼烘烤面中心挤上一枚圆形奶油，放上圆形蛋白饼后再叠加上一枚奶油。
- 在蛋白饼边缘处等距放上4块草莓。
- 再在草莓与草莓空隙处挤上大朵奶油，再盖上1片花型蛋白饼。
- 以同样的方法制作另一个草莓的部分。筛上草莓防潮糖粉。
- 以同样的方法制作黄桃和洋梨款，筛上防潮糖粉。
- 插上一个插牌点缀。