



材料 12cm × 12cm · 1个

【杏仁海绵蛋糕】

蛋黄	2个
a 杏仁粉	25g
糖粉	25g
b 低筋面粉	20g
可可粉	8g
蛋清	2个
细砂糖	40g
无盐黄油	20g

【涂抹糖水】

糖水	40g
抹茶力娇酒	10g

【卡仕达奶霜】

卡仕达粉	20g
绵白糖	1大勺
牛奶	80g
无盐黄油	90g

【抹茶甘纳许】

白巧克力	40g
淡奶油	40g
抹茶	1 1/3 小勺

【抹茶淋面】

白巧克力	25g
淡奶油	15g
抹茶	1 1/2 小勺
果胶	20g

【装饰】

金粉	适量
冻干树莓	3个
金箔	适量

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

低筋面粉



王后
柔风糕面粉 2.5kg

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

淡奶油



总统
淡奶油 1L

准备工作

<杏仁海绵蛋糕>

- 将a混合过筛一次。
- 将b混合过筛一次。
- 准备纸模 27x21cm 大小的纸模。
- 黄油提前加热融化，保持温热备用。
- 预热烤箱 200℃。

<涂抹糖水>

- 糖水和抹茶力娇酒混合。
- 糖水的制作方法：将水和白糖按照 2:1 的比例混合。

<卡仕达奶霜>

- 黄油放置室温。
- 裱花嘴（半排齿）装入裱花袋备用。

<抹茶甘纳许>

- 材料放置室温。

<抹茶淋面>

- 材料放置室温。
- 纸质裱花袋准备。

工具

大·中·小打蛋盆、打蛋器、蛋爪、软刮板、刮片、粉筛、锯齿刀、抹刀、餐刀、刀、硅胶刷、半排齿裱花嘴、裱花袋、四角托盘、茶筛、竹签

MEMO



抹茶欧培拉蛋糕

抹茶のオペラ

* 杏仁海绵蛋糕 *


- 
- 1 蛋黄放入中盆，蛋白放入大盆。将a筛入蛋黄内，打至发白。
 - 2 蛋清调筋后低速打至啤酒泡沫状，分2次加入细砂糖，高速打发至小弯角后，低速调整密度。
 - 3 取1/3蛋白霜加入蛋黄面糊内搅拌均匀。
 - 4 将蛋黄面糊加入剩余的蛋白霜内，搅拌至大理石纹。分2次筛入粉类，搅拌至大致均匀。
 - 5 加入融化的黄油，搅拌至面糊顺滑。
 - 6 将面糊倒入纸模内，刮平后烘烤。
200°C 8~10分钟
 - 7 确认烘烤完成后取出，大致散热后打开侧面的纸模，盖上保鲜膜防止干燥。

* 抹茶甘纳许 *

* 卡仕达奶霜 *

- 
- 8 盆内放入黄油，打至发白顺滑。
 - 9 另一个盆内放入卡仕达粉、绵白糖、牛奶，低速1分钟混合均匀。
 - 10 将卡仕达酱分2次加入黄油内，低速混合均匀。
 - 11 取一半的卡仕达奶霜装入裱花袋内。
 - 12 盆内放入白巧克力和淡奶油，隔水融化后取出。
 - 13 筛入抹茶。
 - 14 将盆放入冰水内，隔水打发。
 - 15 打发至小尖角后取出。

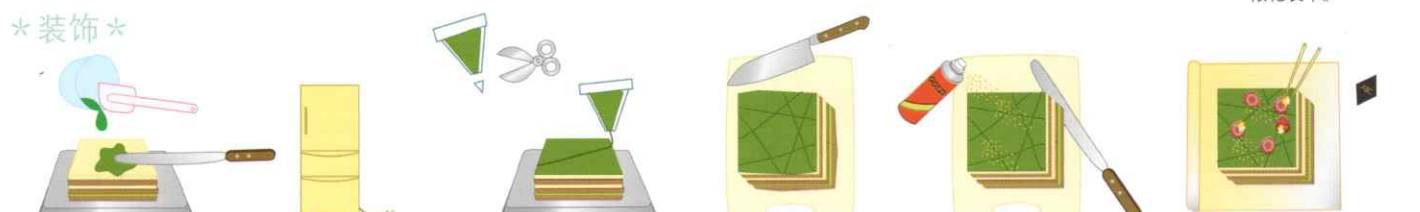
* 组合 *

- 
- 16 将蛋糕胚切出13x13cm和6.5x13cm的各2枚。
 - 17 在1枚13x13cm的蛋糕胚上涂抹上1/5的糖水，再将甘纳许涂抹在表面。
 - 18 将2枚6.5x13cm蛋糕胚烘烤面涂抹上1/4糖水，糖水面朝下重叠在17上。
 - 19 涂抹剩余1/3的糖水，挤上卡仕达奶霜。
 - 20 涂抹平整。
 - 21 在另一枚13x13cm蛋糕胚烘烤面涂抹剩余一半的糖水，糖水面朝下重叠在20上。
 - 22 涂抹上剩余糖水。
 - 23 将剩余的卡仕达奶霜装入裱花袋，挤在蛋糕胚表面，涂抹平整。
 - 24 冰箱冷冻10分钟。

* 抹茶淋面 *

- 
- 25 盆内放入白巧克力和淡奶油，隔水融化后取出。
 - 26 筛入抹茶。
 - 27 低速打发均匀。
 - 28 加入果胶混合均匀。
 - 29 取1/2大勺装入纸质裱花袋中。

* 装饰 *

- 
- 30 淋上抹茶淋面，用抹刀涂抹平整。
 - 31 冰箱冷藏10分钟。
 - 32 纸质裱花袋剪2~3mm的口，在蛋糕表面挤上线条。
 - 33 热刀，将蛋糕的四个侧面切割整齐。
 - 34 装饰上金粉，移入蛋糕底托。
 - 35 将冻干树莓掰成适当大小装饰在蛋糕表面，并点缀上金箔和装饰插件。