蛋糕 初级

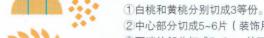
果香蜜桃慕斯



装饰:准备水果







- ②中心部分切成5~6片(装饰用)。
- ③两端的部分切成7~8mm的丁(慕斯用)。

MEMO

★材料★ 直径18cm・1个

【蜜桃慕斯】 蛋黄(生食鸡蛋)… 蜜桃力娇酒 柠檬汁 1小勺 鲜奶油 蛋清(生食鸡蛋) 可可味海绵蛋糕胚 ……2个 直径15cm:7mm厚 【涂抹用糖水】 糖水 ………… 蜜桃力娇酒 …… 【蜜桃果冻】 1小勺 草莓力娇酒 … 冷水 …… 柠檬汁 …… 【装饰】 白桃(罐头)… 黄桃(罐头)… 蓝莓 果胶

骤 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



准备工作

< 白桃慕斯 >

- ●冷水内放入吉利丁粉末混合均匀后放置至少 10 分钟。
- ●将蜜桃果泥放置到常温状态备用。
- ●鲜奶油使用前 10 分钟放回室温状态。
- ●用慕斯圈将海绵蛋糕周围 5mm 的部分刻掉,刷上糖水。 <涂抹用糖水>
- ●将糖水和蜜桃力娇酒混合。
- ●糖水制作方法:将水和白糖按照 2:1 的比例混合。
- ●冷水内放入吉利丁粉末混合均匀后放置至少 10 分钟。
- ●将草莓力娇酒倒入耐热容器,不加保鲜膜,放入微波炉加热 (500w30秒), 放凉。

●准备水果 (参照左下的图片)。

大、中、小打蛋盆、糖水刷、保冷剂、手持打蛋器、方平托盘 (小)、耐热容器、软刮板、单柄锅、滤网、打蛋器、圆形慕斯 模具 (直径 15cm)、抹刀、圆型慕斯垫片、刀、慕斯蛋糕围边 (5cm 3 张)、砧板、毛巾



果香蜜桃慕斯《一》』





- 入中盆。蛋黄中加入白糖打 至颜色发白粘稠。
- 将蛋清分离到小盆,蛋黄放 2 牛奶倒入锅中,加热至沸腾前状态关 火。往蛋黄中分两次倒入牛奶, 搅拌 均匀后倒回锅中,继续加热(小火~中 火)。
- 3 粘稠后关火,放入吉利丁。 待吉利丁全部融化后, 过筛入大打蛋盆内。
- 4 放入冷水进行冷却,散热后加入蜜桃力 娇酒・柠檬汁・蜜桃果泥搅拌均匀。继 续冷却至粘稠状态。

【鲜奶油】

【蛋白霜】





均匀, 加入剩余的鲜奶油搅拌至大理石

7 往4中加入1/2的鲜奶油,用软刮板搅拌 8 将蛋白霜软化后加入1/2的蛋白霜,用手动搅拌 器翻动搅拌至大理石状。加入剩余的蛋白霜翻 动搅拌至大理石状后,换软刮板搅拌均匀。



- 6 蛋清调筋后, 打发至蛋清能挂在蛋爪上时, 分2次加入白糖打发至小弯角后,低速调整







- 9 将慕斯液倒入慕斯圈一半高。用软刮 板抹平,将慕斯底托端起,在桌上轻 震两下, 让慕斯液流入慕斯圈和蛋糕 间的缝隙中。(慕斯圈和底托间有慕 斯外漏的程度)
- 平, 使慕斯圈内侧都贴附上慕斯。放 入白桃丁和黄桃丁。放上第二片海绵 蛋糕, 使边缘贴合慕斯。
- 10 继续用软刮板把慕斯从中间往边缘抹 11 涂上剩余的糖水。倒入剩余的慕斯,用 12 两手握住抹刀,使其轻轻弯曲, 软刮板刮平表面。再用抹刀从中心向外 把表面抹平。
- 从外侧向内侧抹平(变换方向, 再抹2次)。放入冰箱冷却定型 (20分钟)。











<建议> 加入蛋白霜时,每次都要重新软化。



- 13 锅内放入糖水、蜜桃果泥和麦芽糖,
- 14 关火加入吉利丁,融化后搅拌均匀,15 加柠檬汁、草莓力娇酒,搅拌均匀。 过筛入小打蛋盆内。
- 16 取出3大勺,放入已经沾湿的小号四角 盆内送入冰箱冷藏凝固。凝固后用叉子

完成



- 17 将湿毛巾加热后裹住慕斯圈,稍 稍融化周围的慕斯后,慢慢地将 慕斯圈取出。
- 18 围上慕斯围边。小心地将慕斯移上底托。
- 19 将果冻淋面倒在蛋糕上, 送入冰箱冷却凝固(冷冻 5分钟~)。
- 20 将白桃和黄桃交错摆放,中心空隙处装 饰上果冻碎。在水果上刷上果胶,最后 装饰上蓝莓和薄荷叶即可。