蛋糕 初级

布雷斯特花环泡芙 いちでのパリブレスト



MEMO

★ 材 料 ★ 直径18cm・1个

【泡芙壳】	
水	95g
无盐黄油	
盐	
低筋面粉	
蛋液	70a
	9
杏仁片	5g
细砂糖	1小勺
	171.5
【巧克力卡仕达酱】	
┌ 卡仕达粉	50g
牛奶	
黑巧克力	
朗姆酒	
财始/自	2/1/ 1
树莓 (冷冻)	1.
例母(冷冻)	4个
[47 tn : t]	
【 鲜奶油 】 厂 鲜奶油 ···································	110
└ 白糖 ······	5g
F Note to V	
【装饰】	
	4个
装饰巧克力片	
防潮糖粉	1/2小勺

🐹 该食谱制作过程中使用以下品牌

无盐黄油

鲜奶油



蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油 200g

总统 淡奶油 1L

- ●材料全部事先放到室温。
- ●低筋面粉过筛备用。
- ●鸡蛋打散后过筛备用。
- ●在垫纸上画一个直径约 10cm 的圆 (烘培纸)。 在烤盘上铺上圆形纸膜,再在上面铺上烘焙纸。
- ●烤箱预热 200℃。

< 鲜奶油 >

●裱花袋装好(星状)裱花嘴。

< 巧克力卡仕达酱 >

●巧克力隔水融化 (50~60℃), 放凉。

●草莓去蒂,洗净,擦净水分,竖切成2等分。

中号打蛋盆、刀、小号打蛋盆、锯齿刀、电动打蛋器、砧板、 软刮板、线手套、刮片、面粉筛、裱花袋 2 个、小茶筛、裱花 嘴(星状裱花嘴 8-5)



布雷斯特花环泡芙 いちでのパリブレスト



① 材料 高區

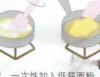
豆筛面粉度新

















200℃ 20分钟 →190°C15分钟

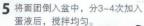
1 将水・黄油・盐放入锅中, 小火加热。

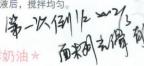
2 黄油融化后,开大火煮至沸腾。

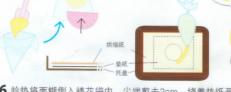
3 关火后,一次性加入低筋面粉 不停搅拌至成团。

4 再开火搅拌,将面团多余的水分蒸发掉。(小~ 中火)。









6 趁热将面糊倒入裱花袋内,尖端剪去2cm。绕着垫纸画 好的圆圈挤面团2圈。在挤好的面糊上面再挤一圈面糊。



8 撒上杏仁片(A)、细砂糖 (AB)入烤箱烘烤。





9 盆内放入鲜奶油·白糖, 打发至 7~8成后装入裱花袋。



10 盆内放入卡仕达粉,少量分次地边加入 牛奶边混合均匀。



11 加入融化放凉的巧克力,并进行搅 12 加入朗姆酒,搅拌均匀后装入裱花



袋(★)。

组合



13 将泡芙圈和泡芙球分别从中间 横向切成上下两层。

14 往泡芙球(4个)中挤入巧克力卡仕达酱,放上冷冻树莓 15 剩余的巧克力卡仕达酱 后继续挤上巧克力卡仕达酱,盖上盖子。

均匀地挤在泡芙圈内。

16 在泡芙圈上均匀放入4颗泡芙球,间 隔的地方用鲜奶油点缀。



17 在泡芙球的表面也用鲜奶油逐 18 在鲜奶油的外侧贴上切好的半个草莓。







19 把巧克力片掰开,插入泡芙中。20 往泡芙盖上均匀撒上糖粉,并把它放回泡芙 圈上。