



材 料 3个份

【醇厚奶冻】

| | |
|-------|------|
| 牛奶 | 150g |
| 细砂糖 | 1大勺 |
| 吉利丁粉 | 5g |
| 冷水 | 20g |
| 淡奶油 | 210g |
| 香草精 | 适量 |
| 冻干草莓粉 | 4小勺 |

【舒芙蕾松饼】

| | |
|------|-------|
| 牛奶 | 25g |
| 低筋面粉 | 20g |
| 泡打粉 | 1/2小勺 |
| 沙拉酱 | 3g |

【装饰】

| | |
|-----|-------|
| 蛋清 | 70g |
| 细砂糖 | 20g |
| 色拉油 | 1/4小勺 |

【芝士海盐奶盖】

| | |
|------|-------|
| 奶油奶酪 | 30g |
| 细砂糖 | 12g |
| 岩盐 | 1/6小勺 |
| 牛奶 | 10g |
| 淡奶油 | 70g |

【装饰】

| | |
|--------|----|
| 草莓 | 4颗 |
| 雪花巧克力片 | 3个 |
| 纯白棉花糖 | 3朵 |
| 防潮糖粉 | 适量 |

准备工作

- 吉利丁冲泡后冷藏备用。
- 奶冻和松饼的材料放置室温。
- 奶盖的材料使用前都置于冷藏保存。
- 草莓洗净后去除水分。
- 准备8cm直径的纸膜3个。

制作方法

醇厚奶冻

- 1 锅内加入牛奶、细砂糖小火加热至沸腾前关火，放入吉利丁，融化后加入淡奶油、香草精混合均匀。
- 2 取180g奶冻液加入草莓粉混合均匀放置常温。
- 3 将剩余奶冻液均等倒入布丁杯中（约6成满），放入冰箱冷冻凝固（15分钟）。
- 4 原味奶冻凝固后，将草莓奶冻液均等倒入（距离杯口1cm），放入冰箱冷冻凝固（10分钟）。

舒芙蕾松饼

- 1 将低筋面粉、泡打粉筛入盆内，加入牛奶、沙拉酱搅拌至顺滑。
- 2 中盆放入蛋清，调筋后打发至啤酒泡沫状态，分3次加细砂糖，打发至直立尖角，低速调整1分钟。
- 3 取1/3蛋白霜放入面糊中搅拌均匀，再将剩余蛋白霜倒入，搅拌至大致均匀，装入裱花袋，剪2cm口。
- 4 在不粘锅里倒入色拉油，擦去多余的油分，放入纸膜，挤入面糊，盖上锅盖小火烤制5分钟左右，中途加入少许水分。
- 5 确认松饼烤熟后取出，撕去烘焙纸散热。

芝士海盐奶盖

- 1 小盆内放入奶油奶酪、细砂糖、岩盐，打发至顺滑。分次加入牛奶打发均匀。
- 2 淡奶油分3次加入，打发至7成。

组合

- 1 草莓去蒂，切成7~8mm的块状或者薄片。
- 2 放上一圈草莓装饰，再加上少许奶盖，松饼烘烤面朝下放置。
- 3 在松饼上放上少许奶盖，撒上防潮糖粉，装饰上雪花巧克力片、棉花糖。