

双层莓子蛋糕

ガトーフランボワーズ



材料 直径12cm圆形1个份

<海绵蛋糕>

鸡蛋	2个
绵白糖	70g
低筋面粉	70g
无盐黄油	20g
牛奶	10g

<草莓奶油>

奶油奶酪	10g
绵白糖	20g
草莓果酱	30g
鲜奶油	150g
草莓粉	1大勺

草莓果酱 30g

树莓(冷冻) 3个

<糖水>

糖水	20g
草莓力娇酒	5g

树莓(冷冻) 6个

蓝莓 6个

银珠(5mm) 9个

装饰叶片 3片

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

松下 NN-DS591M
蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油

总统
无盐黄油 200g

草莓果酱

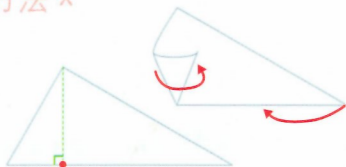
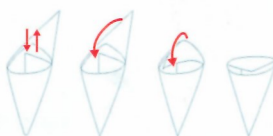
丘比
草莓果酱 170g

鲜奶油

总统
淡奶油 1L

MEMO

裱花纸袋制作方法

① 把长方形的烘焙纸
对角裁开。② 把标记的点作为中心把烘焙纸
卷起来。③ 上下拉动调整至尖端变尖, 多出来的部分
向内侧折进去固定。

道具

大·小打蛋盆、粉筛、隔水加热用锅、电动打蛋器、抹刀、极圈(3·9·12cm)、软刮板、旋转台、刮片、涂糖水用的刷子、花型裱花嘴、裱花袋、四角盆

准备工作

<海绵蛋糕>

- 用烘焙纸制作22×22×高3cm的纸模。
- 用铝箔纸制作纸模的挡边。
- 隔水加热黄油与牛奶。
- 预热烤箱备用。

<涂糖水>

- 将糖水与草莓力娇酒混合备用。
- 糖水的制作方法: 2份水1份绵白糖的比例, 煮沸冷却后使用。

<装饰>

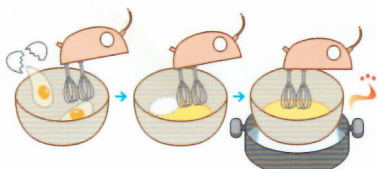
- 将蓝莓·装饰叶片清洗并吸除水分备用。



双层莓子蛋糕

ガトーフランボワーズ

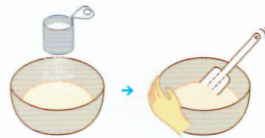
* 海绵蛋糕 *



1 将鸡蛋打入打蛋盆内，加入细砂糖搅拌均匀，放入70~80℃的热水锅内隔水加热到35~40℃左右。



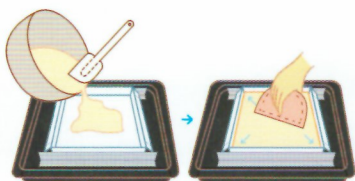
2 从热水中取出，高速打发到变厚变白为止。最后低速搅拌一分钟调整纹理。



3 从稍微高一点的位置筛入低筋面粉。



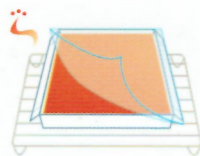
4 在稍微留有粉末的状态加入融化的黄油·牛奶，继续翻动搅拌均匀。



5 将面糊倒入模具内。用刮片从中央向四角把面糊刮平。

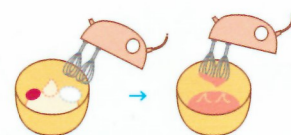


6 用刮片在四周刮一遍。在湿毛巾上敲出空气，放入烤箱烘烤。(200℃ 10分钟)



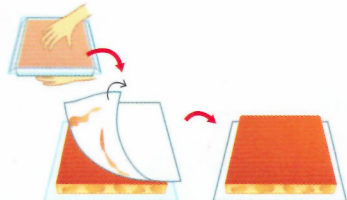
7 确认烤熟后，放在蛋糕晾架上散热。

* 草莓奶油 *

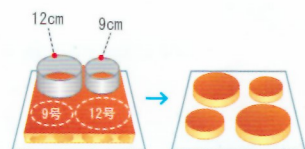


8 在打蛋盆内加入奶油奶酪、细砂糖、草莓粉，分次少量加入鲜奶油打发均匀后，加入草莓果酱混合均匀。

* 组装 *



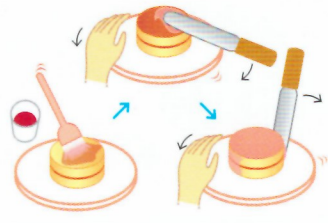
9 连着保鲜膜一起翻过来，揭去烘焙纸，再一次盖上同一张烘焙纸，翻回来。



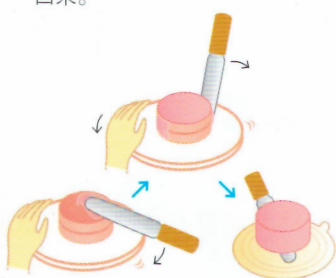
10 用12cm与9cm的极圈各刻2个(共计4个)圆形蛋糕。



11 在12cm蛋糕胚上涂上丘比草莓果酱，撒上掰碎的2颗冷冻草莓，盖上另一片12cm蛋糕胚。



12 涂抹糖水，在表面薄薄地涂一层草莓奶油。涂抹表面涂抹侧面，将边角抹出棱角。



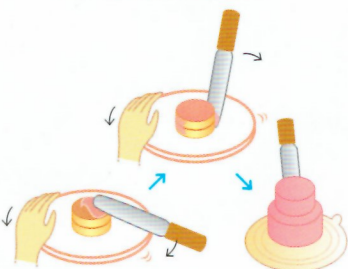
13 然后多取一点草莓奶油，全部涂满。涂到看不见蛋糕胚为止(涂表面)，移动到底托上。



14 在9cm的蛋糕胚上涂上丘比草莓果酱。将剩余的丘比草莓果酱加入裱花纸袋内备用。



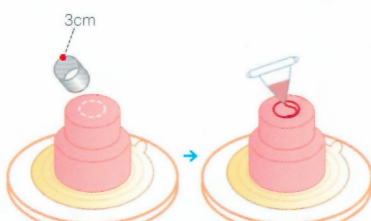
15 撒上掰碎的1颗冷冻草莓，再重复步骤12。然后将9cm蛋糕胚放置在12cm蛋糕胚的中央。



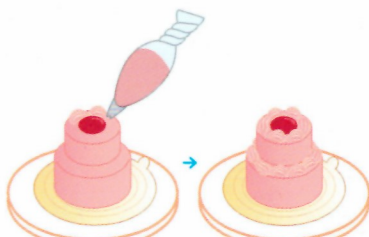
16 重复步骤12。然后将9cm蛋糕胚放置在12cm蛋糕胚的中央。



17 将剩余的草莓奶油放入裱花袋内(星形裱花嘴)。将蛋糕连同底托一起放置到旋转台上。



18 用3cm极圈在中央刻印记，在中间挤入丘比草莓果酱。



19 将草莓奶油挤在蛋糕的接缝处作为装饰。



* 完成 *