

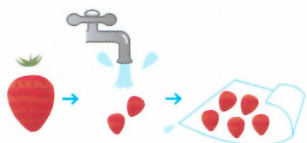
# 水果鲜奶蛋糕 ショート・ケーキ



◎根据季节不同，课程中水果装饰会有所变化，请以实际上课为准。

## \* MEMO \*

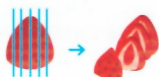
### \* 草莓的处理方式 \*



●将草莓去蒂后清洗干净，吸除水分。



●2颗竖切备用。  
(每颗切成4等份)



●3颗切成片状备用。  
(每颗约切6片)

## \* 材料 \* 15cm・1个

### 【原味海绵蛋糕】

鸡蛋	2个
白糖	70g
低筋面粉	70g
无盐黄油	20g
牛奶	10g

### 【涂抹用糖水】

糖水	30g
君度力娇酒	10g

### 【装饰奶油】

鲜奶油	300g
糖粉	30g

### 【装饰】

草莓	5颗
薄荷叶	1片
ABC装饰牌	1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

#### 牛奶



明治  
醇壹牛乳 450ml

#### 鲜奶油



总统  
淡奶油 1L

## \* 准备工作 \*

### < 原味海绵蛋糕 >

- 在模具内垫上烘焙纸备用。
- 无盐黄油和牛奶隔水加热融化备用。

### < 涂抹用糖水 >

- 将糖水和君度力娇酒混合备用。

※糖水的制作方法：按2份水、1份糖的比例，煮沸冷却后备用。

### < 装饰 >

- 将裱花嘴（圣安娜裱花嘴）装入裱花袋内备用。
- 将草莓去蒂后清洗干净，吸除水分。
- 2颗竖切备用（每颗切成4等份）。
- 3颗切成片状备用（每颗约切6片）。

※没有草莓的季节

内部装饰用洋梨（半个），切片。

顶部装饰用红心火龙果（60g），切成1cm的小块。

- 薄荷叶洗净后吸除水分。

## \* 工具 \*

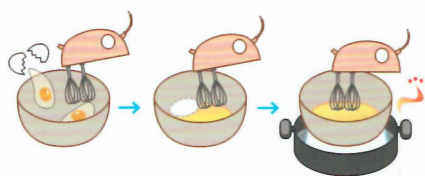
大・中打蛋盆、抹刀、竹签、打蛋器、水果刀、隔水加热用锅、软刮板、砧板、圆形刻模（7cm）、转台、裱花袋、粉筛、刷子、裱花嘴（圣安娜裱花嘴）、锯齿刀、烘焙纸、6寸圆形模具





# 水果鲜奶蛋糕 ショート・ケーキ

## \* 原味海绵蛋糕 \*



1 将鸡蛋打入大打蛋盆内，稍稍打散后加入白糖。移入热水（70~80℃）内，边打发边加热至人体温度（35~40℃）。



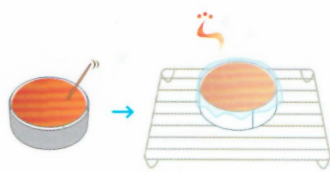
2 从热水内取出，高速打发至丝带状后，再1分钟低速调整密度。从较高处筛入低筋面粉。



3 用软刮板J字搅拌。在还稍有残留粉末的状态，加入融化的无盐黄油·牛奶（50~60℃），继续J字搅拌至均匀。

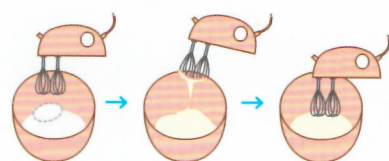


4 将面糊倒入模具内，最后剩余的面糊放在模具边缘，排出空气后放入烤箱烘烤。



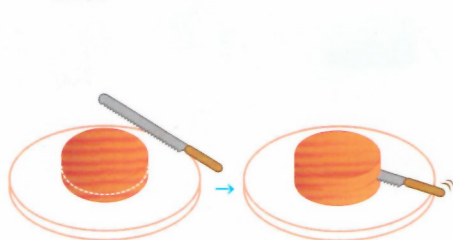
5 用竹签确认烘烤完毕后，将蛋糕从模具内取出放在晾架上散热。盖上保鲜膜防止干燥。

## \* 装饰奶油 \*

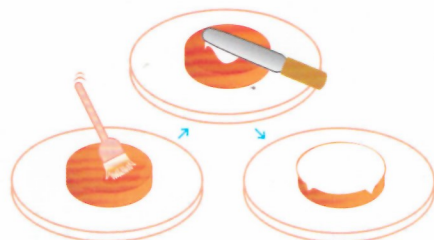


6 鲜奶油内加入糖粉后，将奶油打发至7成状态。

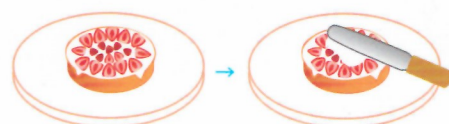
## \* 组装 \*



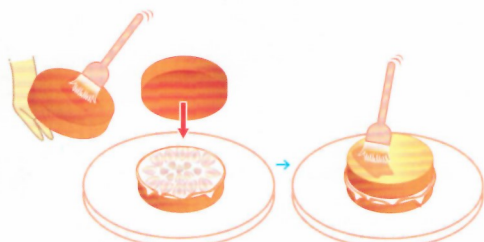
7 将海绵蛋糕放置在转台上，边转动转台，边用蛋糕刀在蛋糕侧面刻出印记。然后再转动转台，边沿着印记将蛋糕切成2片。



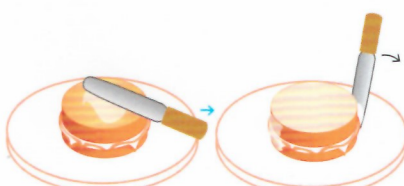
8 将下层的蛋糕胚底面朝上放置。涂上糖水。挑起一团奶油涂抹在表面。



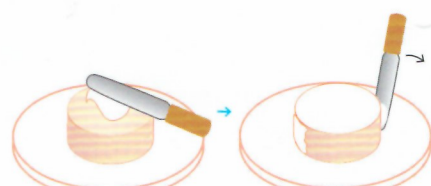
9 放上切成片的草莓（或洋梨）。在草莓（或洋梨）上涂抹上一层奶油。



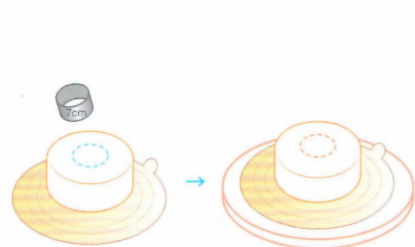
10 将上层的蛋糕胚表面（烘烤面）涂上糖水后，朝下盖在奶油上，涂上糖水。



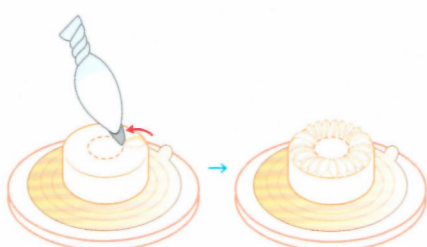
11 在蛋糕的表面及侧面涂抹上奶油，并将连接处抹成直角。



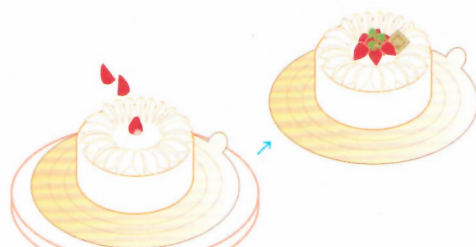
12 为了不让海绵蛋糕胚露出来，可以再多涂抹些奶油，重复操作一次步骤11。



13 将蛋糕移至底托上，用圆形刻模在中心位置刻出一个浅浅的印记后，将蛋糕和底托一起再移至转台上。



14 将剩余奶油的状态稍稍调整至8成后装入裱花袋内。沿着印记呈放射状地裱上奶油。



15 装饰上草莓（或红心火龙果）·薄荷叶·ABC装饰牌即可。