

芙蕾杰蛋糕 フレジェ



材料 12cm直径・1个

【卡仕达香缇】

a	牛奶	200g
	香草荚	1/4根
	蛋黄（生食）	3个
	细砂糖	50g
	低筋面粉	20g
	无盐黄油	15g
	樱桃力娇酒	1小勺
	吉利丁粉	5g
	冷水	20g
	淡奶油	100g

原味海绵蛋糕15cm直径 1cm厚 x 1枚

【涂抹糖水】

糖水	15g
樱桃力娇酒	1小勺

【表面装饰】

覆盆子果酱	15g
草莓果酱	15g
覆盆子果泥	1/2小勺
果胶	30g
柠檬汁	1/2小勺

金箔 适量

草莓	8颗
树莓	2颗
蓝莓	3颗
冷冻红醋栗	4颗
果胶	10g

薄荷叶 1朵

※ 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

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

淡奶油



总统
淡奶油 1L

准备工作

<卡仕达酱>

- 香草荚纵向切开，用刀背刮取香草籽与香草壳一同放入牛奶中。
- 黄油放置于室温保存。
- 吉利丁冲泡后冷藏 10 分钟备用。
- 吉利丁使用前放入 50~60℃ 的温水中隔水融化。

<卡仕达香缇>

- 淡奶油打发至 7 成，使用时提前 10 分钟放置于室温。
- 糖水搅拌均匀后备用。

<装饰>

- 装饰用薄荷叶用净水洗净后去除水分。



MEMO

工具

大・中・小打蛋盆、打蛋器、蛋爪、软刮板、手持打蛋器、电磁炉、奶锅、滤网、慕斯围边（6cm）、硅胶刷、刀、砧板、抹刀

芙蕾杰蛋糕 フレジェ

* 卡仕达酱 *

- 1 锅内加入a, 小火-中火煮至沸腾前的状态关火。
- 2 蛋黄放入中盆内, 加入细砂糖, 打发至粘稠发白的状态。
- 3 筛入低筋面粉, 搅拌至顺滑状态。
- 4 将温热的香草牛奶分2回加入到步骤3中, 全体混合均匀。
- 5 将制作好的液体过筛入奶锅内, 使用中火-大火加热搅拌。

* 卡仕达香缇 *

- 6 持续加热快速搅拌至厚重有光泽的卡仕达酱状态, 关火。
- 7 加入黄油, 使用余温融化后搅拌均匀, 倒入盘子中, 覆盖上保鲜膜, 排除空气, 放上保冷剂, 快速冷却。
- 8 将整体冷却的卡仕达酱倒入中盆内, 使用软刮板快速搅拌至顺滑无颗粒, 加入樱桃力娇酒, 和融化的吉利丁液, 搅拌均匀。
- 9 将事先打发至7成的淡奶油, 分2次加入到卡仕达酱内搅拌均匀。

* 组合 *

- 10 将2张6cm的慕斯围边圈起成圆形, 在蛋糕胚上刻出既定大小的圆形。
- 11 将蛋糕胚放入慕斯围边内, 摆放整齐。剩余的部分用手撕成1cm的小方块。
- 12 在蛋糕胚表面涂抹上1/3量的糖水, 剩余的备用。
- 13 将草莓纵切成6~6个半的状态, 切口朝外, 贴在慕斯围边上圈成一圈。
- 14 留下的一个草莓纵切成两半, 用于表面装饰。剩余的草莓切成7~8mm块状备用。
- 15 将制作好的卡仕达香缇一半的量倒入模具内, 刮平整。
- 16 将准备好的草莓丁撒到卡仕达香缇上, 覆盖上海绵蛋糕丁, 涂上剩余的糖水。
- 17 再将剩余的卡仕达香缇整体覆盖到模具内, 将空隙都填满。
- 18 用刮片将表面处理平整。
- 19 放入冷冻库, 冷却定型(15分钟~)。

* 装饰 *

- 20 将覆盆子果酱、草莓果酱、覆盆子果泥、果胶和柠檬汁放入盆中, 混合均匀后进行过筛。
- 21 将冷却后的蛋糕取出, 倒上准备好的20, 表面平整填满模具即可。
- 22 在表面半径处装饰上金粉。
- 23 将装饰用水果表面裹上果胶, 依次摆放成串状在蛋糕表面。
- 24 最后装饰上薄荷叶作装饰。