



## 材料

1个

## 【戚风蛋糕】

蛋黄	2个
细砂糖	20g
色拉油	2大勺
水	35g
低筋面粉	45g
粉色食用色素	适量
蛋清	2个
细砂糖	25g
粉色食用色素	适量
糖水	15g

## 【奶油馅】

淡奶油	120g	○
细砂糖	8g	

## 【豆沙奶油馅】

白豆沙	95g
黄油	45g
牛奶	15g
粉色食用色素	适量

## 【晶彩冻 (2人份)】

水	45g
绵白糖	1/2小勺
草莓力娇酒	1/2小勺
吉利丁粉	3g
水	12g

※ 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

## 淡奶油



总统  
淡奶油 1L

## 无盐黄油



总统  
无盐黄油 200g

## 准备工作

- 准备20×28cm的纸膜。
- 淡奶油放置在冰箱保存；牛奶置于常温。
- 黄油提前10分钟从冰箱取出软化。
- 白豆沙若在冷冻保存，提前解冻后吸水。
- 吉利丁冲泡后放置在冷藏保存。
- 将盐渍樱花放入水中去除盐味。

## 制作方法

## 【晶彩冻】

- 将水和绵白糖用微波炉加热500w20s至温热状态，加入草莓力娇酒搅匀。
- 将凝固的吉利丁，用微波炉加热500w10~20秒至溶解且呈温热的状态。
- 将两者混合均匀，倒入平整的容器，冷藏备用。

## 【戚风蛋糕】

- 将鸡蛋的蛋黄和蛋清分开，蛋黄放置在中盆，蛋清放置在中盆。
- 将蛋黄打散加入细砂糖，打发至发白粘稠的状态。
- 加入色拉油打发均匀。
- 倒入水，手动搅拌均匀。
- 低筋面粉过筛入盆内，搅拌至顺滑状态。
- 调入适量粉色食用色素，调整至粉色。
- 蛋清调筋，低速打发至啤酒泡沫后，加入1/2的白糖打发至蛋白成型。
- 加入剩下的白糖，搅拌均匀后打发至干性发泡的状态。
- 加入适量粉色色素搅拌均匀至深粉色后进行密度调整。
- 将蛋白霜用蛋爪软化，取出1/2与蛋黄面糊混合均匀。
- 将剩余的蛋白霜再次软化，搅拌后的面糊倒入，搅拌均匀。
- 倒入纸膜，刮平后，进行烘烤（180℃ 11分钟）。

## 【奶油馅】

- 在奶油内加入细砂糖，打发至7成后放入冰箱备用。

## 【豆沙奶油馅】

- 将软化的黄油放入中盆，打散后放入吸水后的白豆沙打发均匀，加入牛奶调匀。
- 加入少量色素，调整成裸粉色，取出1/5放入装有裱花嘴的裱花袋内。
- 常温放置备用。（若质地过软无法塑形，可放入冷藏10分钟）

## 【组装】

- 将烘烤后散热的蛋糕胚翻面去除烘焙纸，再次将烘烤面朝上。
- 在其中一个短边处切成宽度为1.5cm的斜边，全体涂上糖水。
- 等待糖水完全吸收，将剩余的豆沙奶油平整地涂抹在蛋糕胚上，接近斜边1cm处空白。
- 再将打发好的一半淡奶油覆盖在豆沙奶油上，自己面前做出山丘状（山丘约为2cm高，3cm宽），接近斜边1cm处空白。
- 将蛋糕卷起后，放入冰箱冷冻10分钟定型。
- 取出后将两边切整齐，在表面用软刮板大致涂满剩余的奶油，最后用刮片修型。
- 将蛋糕切成3段，表面用豆沙奶油裱花，撒上晶彩冻，放上吸水后的樱花花瓣做装饰即可。