

维也纳杏果沙哈蛋糕

ザッハトルテ・ア・ラ・ローズ



★材 料★ 15cm 1个份

【巧克力蛋糕】

a 黑巧克力	50g
无盐黄油	40g
淡奶油	35g
蛋黄	3个
细砂糖	45g
b 低筋面粉	45g
可可粉	30g
泡打粉	2/3小勺
蛋清	3个
细砂糖	45g

【巧克力淋面】

淡奶油	80g
糖稀	20g
黑巧克力	80g
无盐黄油	15g
君度力娇酒	15g

【表面装饰】

金粉	适量
金箔	适量
干玫瑰花瓣	1大勺
开心果	1颗
树莓	2颗
防潮糖粉	适量

【装饰巧克力片】

装饰黑巧克力	15g
--------	-----

杏子酱	75g
-----	-----

※ 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

低筋面粉



王后
柔风糕点粉 2.5kg

★准备工作★

【巧克力蛋糕】

- 将材料a混合放入盆中隔水(50-60℃)融化,取出大致散热。
- 将材料b混合过筛两次。
- 在蛋糕模具里垫上烘焙纸。
- 烤箱预热 180℃。



【巧克力装饰片】

- 准备 2 张 20×30cm 的烘焙纸。

【巧克力淋面】

- 将黄油放回室温状态。

【装饰】

- 开心果切碎。
- 树莓洗净,去除水份,其中一颗纵向对切。

★工具★

小刀·粉筛·擀面杖·砧板·勺子·竹签·大中小打蛋盆·抹刀·15cm 圆形蛋糕模具·打蛋器·锯齿刀·茶筛·奶锅·软刮板·烤箱·蛋爪·转台

★MEMO★

巧克力蛋糕

- 1 蛋黄中加入细砂糖，打发至颜色发白。
- 2 加入融化的甘纳许，用软刮板搅拌均匀。
- 3 蛋白调筋，低速打发至啤酒泡沫，加入1/2量的细砂糖继续打发。
- 4 打发至软尖角状态后加入剩余的细砂糖，继续打发至直立尖角状态后转低速打发调整蛋白霜密度。
- 5 在步骤2中筛入一半的材料b粉类，用软刮板搅拌均匀。
- 6 将蛋白霜软化后，加入一半至盆中搅拌均匀。
- 7 筛入剩余粉类b搅拌均匀后，再次软化蛋白霜，将面糊倒回蛋白霜的盆中，搅拌至完全均匀。
- 8 倒入模具中，排出空气，放入烤箱180度烘烤30分钟。
- 9 确认烘烤完成后，从模具中取出散热。

装饰巧克力片

- 10 将装饰黑巧克力放入盆中隔热水(50-60℃)融化。倒在烘焙纸上调整成10×20cm的长方形。
- 11 表面稍稍凝固后用刀划出三角形痕迹。
- 12 覆盖上另外一张烘焙纸，斜着用擀面杖将烘焙纸卷起。
- 13 收口处用透明胶固定后，将擀面杖放入冰箱冷藏定型(5分钟~)。

巧克力淋面

- 14 凝固后取下透明胶，将巧克力从烘焙纸上取下。
- 15 奶锅中加入材料C，中火加热至沸腾前的状态。
- 16 将步骤15趁热倒入巧克力和黄油，融化后搅拌均匀。(天气较冷时，可将黄油和巧克力倒入锅内，用淡奶油的余温融化。)
- 17 加入君度力娇酒搅拌均匀。

组装

- 18 取下蛋糕胚上的烘焙纸，将蛋糕放在转台中央。
- 19 用刀将蛋糕从中间对半切成两片。
- 20 将下层的蛋糕烘烤面朝上，放上全部的杏果酱用勺子铺开。
- 21 上层的蛋糕烘烤面朝下，重叠在步骤21的蛋糕上手按压使上下两层蛋糕贴紧。
- 22 在蛋糕表面薄薄地抹上一层巧克力淋面后，放入冰箱冷冻(5分钟~)。

装饰

- 23 将淋面再次覆盖一层在蛋糕上，保持巧克力层更饱和厚实。将转台上多余的淋面擦拭干净。
- 24 用抹刀将蛋糕从转台上取下，转移到纸托上。
- 25 表面撒上金粉，装饰上巧克力片，将2/3的干玫瑰花瓣贴在蛋糕下侧边缘一圈。
- 26 在一颗完整的树莓上撒上防潮糖粉，装饰上剩余的干玫瑰花瓣，树莓和开心果碎，点缀上金箔即可。