



## 材料

12cm 1个份

## 【法式海绵蛋糕】

- 蛋清 ..... 2个  
细砂糖 ..... 60g  
蛋黄 ..... 2个  
a 低筋面粉 ..... 60g  
红曲粉 ..... 1/2小勺  
牛奶 ..... 15g  
色拉油 ..... 30g

## 【糖水】

- b 糖水 ..... 15g  
亦竹柚子酒 ..... 1小勺

## 【柚子樱花冻】

- 水 ..... 70g  
细砂糖 ..... 2小勺  
亦竹柚子酒 ..... 2小勺  
吉利丁粉 ..... 4g  
水 ..... 20g  
盐渍樱花 ..... 2朵  
金箔 ..... 适量  
金粉 ..... 适量

## 【巧克力奶油】

- 白巧克力(34%) ..... 50g  
淡奶油 ..... 200g

## 【表面装饰】

- 盐渍樱花 ..... 2朵  
金箔 ..... 适量

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌



iichiko 亦竹柚子利口酒

iichiko亦竹柚子利口酒采用新鲜时令日本原产天然柚子。细心去除由内皮造成的苦味和杂味、特别萃取自然甜味的大麦蒸馏酒作为基酒，把柚子浸泡配制。再加上低温细致地蒸馏引出清新的香气、酿制而成。

## 准备工作

- 将牛奶和色拉油加热至温热状态备用。
- 将a提前过筛一次备用。
- 将b混合均匀备用。
- 将吉利丁冲泡后冷藏备用。
- 将盐渍樱花表面的盐分洗去去除水分，将樱花整朵放入微波炉加热，1000w20~30秒至花瓣完全干燥即可。
- 将小号平口裱花嘴放入裱花袋内备用。将两片6cm的慕斯围边粘合在一起成圈。
- 准备21×20cm的烘焙纸。
- 预热烤箱190℃。

## 制作方法

## 柚子樱花冻

- ① 将干燥处理的两朵樱花花瓣小心地摘下备用。
- ② 将水和细砂糖放入锅内搅拌均匀，煮开后关火，加入柚子酒搅拌均匀。
- ③ 加入吉利丁用余温融化，搅拌均匀后放入花瓣。
- ④ 在磅蛋糕模具内铺上一张保鲜膜，将冻液倒入，加上少许金箔和金粉后放入冷藏冷却。

## 法式海绵蛋糕

- ① 将蛋清分离在大盆内，蛋黄放入布丁杯内。
- ② 蛋清调筋，打发至啤酒泡沫，放入一半细砂糖打发至湿性发泡。
- ③ 再放入剩余的细砂糖打发至干性发泡，放入蛋黄高速打发30秒，再进行1分钟密度调整。
- ④ 再次筛入a，搅拌至剩余少量面粉时加入牛奶和色拉油，搅拌至丝带状。
- ⑤ 倒入模具内刮平，排气后烘烤190℃12分钟左右。

## 巧克力奶油

- ① 将白巧克力放入中盆隔水融化，取出后分3次加入淡奶油打发至8成，取出60g装入裱花袋内备用。

## 组合

- ① 将烘烤完毕的蛋糕胚底部的烘焙纸取下。
- ② 将蛋糕胚切出2条1.5×21cm和2条2×21cm的飘带，分别在每条蛋糕胚的两边切成平行的斜边。
- ③ 再用9cm的极圈刻出两片圆形的蛋糕胚，全体蛋糕胚烘烤面涂上糖水。
- ④ 将2条2cm宽的蛋糕胚烘焙面朝内，在慕斯围边的圆形内按长度需求圈成圈，环环相扣。
- ⑤ 再填入一片9cm的蛋糕胚。
- ⑥ 将柚子樱花冻从冰箱取出，去除保鲜膜，再将四边修理整齐，竖切成两条。
- ⑦ 将2条柚子樱花冻，光滑面朝外紧贴在慕斯围边内，蛋糕胚上方，环环相扣。
- ⑧ 填入一半的白巧克力奶油至与樱花冻的最高处齐平，再覆盖上另一片蛋糕胚，涂抹上糖水。
- ⑨ 将剩余的空余处用白巧克力奶油填满，用刮片刮平。
- ⑩ 在蛋糕表面定位等距的5个位置，挤上高度为3cm宽为2cm的水滴状奶油，覆盖上烘焙纸，用砧板整体按压奶油至1cm厚成花朵状。
- ⑪ 连带烘焙纸一同放入冷冻降温，直至撕下烘焙纸后花朵奶油表面变光滑。
- ⑫ 在花朵奶油中间放上整朵的樱花，在其他位置点缀上散落的樱花花瓣。