



材料 12cm直径・1个

【巧克力饼干底】

红宝石巧克力	15g
无盐黄油	15g
消化饼干	40g

【草莓巧克力慕斯】

草莓果泥	90g
红宝石巧克力	50g
细砂糖	1大勺
吉利丁粉	5g
水	20g
淡奶油	100g

可可味海绵蛋糕片直径15cm…1cm厚×1片

【涂抹糖水】

糖水	10g
草莓力娇酒	5g

【镜面淋面】

草莓果泥	80g
细砂糖	30g
糖稀	40g
吉利丁粉	3g
水	12g
红宝石巧克力	40g
色素(红)	1/8小勺

【装饰】

巧克力片	1枚
草莓	1个
树莓	2个
防潮糖粉	少许
薄荷叶	1片
金箔	适量

※ 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

- 将两张 5cm 的慕斯围边粘在一起，制作成圆形。
- 将材料放回室温。
- 在慕斯垫片上铺上保鲜膜，并放上圆形慕斯围边。
- <草莓巧克力慕斯>
- 将吉利丁加入冷水中泡开(10分钟~)用 80℃ 以下的水将吉利丁溶化。
- 淡奶油打发至 6 成状态。
- 将海绵蛋糕用 10cm 模具刻出形状。
- <糖水>
- 将糖水和草莓力娇酒混合。
- 糖水的做法：将水和糖按 2:1 比例煮沸后冷却。
- <镜面淋面>
- 将吉利丁加入冷水中泡开(10分钟~)。
- <装饰>
- 托盘上铺上保鲜膜，放上晾架。
- 巧克力片制作：便利黑巧克力 30g、便利白巧克力 15g 分别放入盆中隔水(50~60℃)融化，在烘焙纸上倒入黑巧克力，再倒上白巧克力，用抹刀快速推开，约 10x24cm 大小的片状，放置于室温凝固。
- 草莓洗净去蒂，擦干水分后，切成 4 等分。
- 将树莓洗净，其中一个 1 个对半切开，另一个在底部筛上防潮糖粉。
- 薄荷叶洗净，去除水分。

工具

大·中·小打蛋盆、打蛋器、蛋爪、刀、砧板、软刮板、木制擀面杖、食品袋、电磁炉、热水锅、奶锅、抹刀、滤网、慕斯围边(5cm)

MEMO

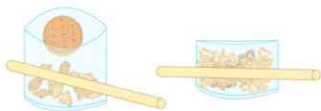
红宝石草莓镜面慕斯

ストロベリールージュ

* 巧克力饼干底 *



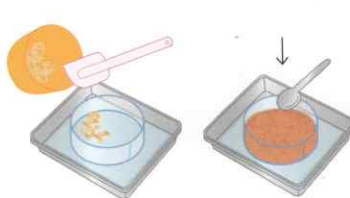
1 把红宝石巧克力和黄油放入盆中，用50~60℃的热水隔水融化。



2 在食品袋中放入饼干，用擀面杖敲碎。



3 将饼干碎倒入盆中搅拌。



4 倒入圆形慕斯圈中，用软刮板按压至均一的厚度，放入冰箱冷却凝固（5分钟~）。

* 草莓巧克力慕斯 *



5 草莓果泥，红宝石巧克力，细砂糖放入盆中，用50~60℃热水隔水融化。



6 从热水中取出，加入融化的吉利丁混合均匀。



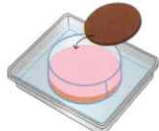
7 隔着冷水大致散热，调整至粘稠状态。



8 将打发好的淡奶油分两次加入，搅拌均匀。



9 往模具内倒入1/2的慕斯液。



10 铺上可可海绵蛋糕片，用手按压至贴合。



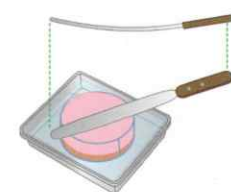
11 涂上糖水。



12 倒入剩余的慕斯液。



13 用抹刀刮平表面。



14 放入冰箱冷冻凝固（20分钟~）。

* 镜面淋面 *



15 在锅中加入草莓果泥、细砂糖、糖稀，一边加热一边搅拌（中火）。



16 沸腾前关火，倒入红宝石巧克力和吉利丁溶化。



17 过滤至打蛋盆中。



18 加入色素（红）混合均匀。



19 隔着冷水散热，调整至粘稠状态（约25℃）。

* 装饰 *



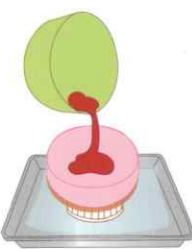
20 取掉慕斯围边。



21 移动至托盘上倒置的甜品盘上。



22 将淋面从上至下画圈旋转倒在蛋糕上。



23 去除多余淋面。



24 放入冰箱冷却凝固（5分钟~）。



25 移动至蛋糕底托上。



26 巧克力薄片分成16份。



27 贴在蛋糕的侧面。



28 用草莓、树莓、薄荷叶、金箔装饰。