

香草戚风

バニラシフォン



★材料★ 17cm・1个（果酱・各约120g）

【香草戚风】

〔蛋黄〕 3个
〔白糖〕 30g
色拉油 30g
牛奶 50g
低筋面粉 80g
香草荚☆ 1/2根（约7~8cm）
香草精 适量

〔蛋清〕 4个
〔白糖〕 40g

【香草炼乳】

淡奶油 80g
牛奶 80g
细砂糖 40g
香草荚 上记剩余
（来自☆）

【树莓果酱】

树莓（冷冻） 100g
细砂糖 50g
柠檬汁 1小勺

※ 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

★准备工作★

<香草戚风>

●用刀将香草荚中间划开后取出香草籽备用。

<香草炼乳>

●将材料全部放室温状态备用。

<树莓果酱>

●将材料全部放室温状态备用。

★工具★

●大・中打蛋盆 ●粉筛 ●漏勺 ●筷子
●打蛋器 ●刀 ●单柄锅
●软刮板 ●砧板 ●戚风模具
●手动打蛋器 ●果酱瓶 ●竹签

★MEMO★

香草戚风

バニラシフォン

* 香草戚风 *

- 1 盆内放入蛋黄，打散后加入白糖，打发至发白的状态。
- 2 加入色拉油混合均匀后，分2次加入牛奶，每次都需要混合均匀。
- 3 加入香草籽·香草精，混合均匀后，筛入低筋面粉，搅拌至能流动的状态。
- 4 制作蛋白霜。盆内放入蛋清，调筋后，打发至蛋清可以包裹在打蛋爪表面的状态。
- 5 加入1/2的白糖，打发至弯角状态后加入剩余的白糖，打发至出现直立的尖角。最后用低速调整密度。（加入蛋白霜混合面糊之前，每次都需要调整硬度）
- 6 往步骤3中加入1/3的蛋白霜，用手打蛋器进行J字搅拌。继续加入1/3的蛋白霜，搅拌成大理石纹路。
- 7 将步骤6倒入蛋白霜的盆内，搅拌至面糊表面出现光泽感。
- 8 在较高的位置将面糊倒入模具内，晃动模具排出空气后送入烤箱烘烤。
170℃ 30~35分钟
- 9 用竹签确认烘烤完成后，将模具从烤箱内取出，倒扣冷却。

* 果酱瓶的消毒 *

- 10 锅内放入洗净的瓶身和瓶盖，加水后开火煮至沸腾。（沸腾后继续煮1~2分钟）

- 11 将瓶身和瓶盖取出，倒扣进行干燥并冷却。（如果使用前仍有水分残留的话，请用厨房纸巾将水擦拭掉）

* 香草炼乳 *

- 12 锅内放入细砂糖·淡奶油·牛奶·香草壳，混合均匀后开火（小~中火），煮至些许粘稠的状态。

* 树莓果酱 *

- 13 取出香草壳后，将香草炼乳倒入已经消毒好的果酱瓶内，盖上盖子倒扣冷却。

- 14 锅内放入树莓（冷冻）·细砂糖，混合均匀后开火（小~中火）。煮至些许粘稠后关火，加入柠檬汁混合均匀。

- 15 将树莓果酱倒入已经消毒好的果酱瓶内，盖上盖子倒扣冷却。