

焦糖可古罗芙蛋糕

キャラメル・マロン・クグロフ



材料 直径19cm可古罗芙·1个

【黄油蛋糕】

无盐黄油	90g
白糖	90g
栗子泥	60g
蛋液	70g
低筋面粉	110g
泡打粉	1小勺

【焦糖】

细砂糖	30g
水	10g
淡奶油	30g
牛奶	10g
朗姆酒	15g
糖渍栗子	30g

【糖霜】

糖粉	2大勺
树莓果泥	1小勺

【装饰】

糖渍栗子	1颗
杏仁	4颗
开心果	3颗
装饰银珠	5颗
ABC装饰牌	1片
冻干树莓	4颗（不当季不使用）

※ 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

【黄油蛋糕】

●用黄油（分量外）涂抹可古罗芙的模具内壁后，撒上高筋面粉（分量外），覆盖整个模具。（室温较高的情况下，请将黄油·高筋面粉放在冰箱内，直至使用之前）

●材料全部放回室温状态备用。

●蛋液过筛备用。

●低筋面粉·泡打粉混合过筛备用。

●糖渍栗子30g切成7~8mm的小块备用。

【焦糖】

●材料全部放回室温状态备用。

●将鲜奶油·牛奶混合备用。

【装饰】

●将杏仁开心果放入烤箱烘烤。170℃ 7~10分钟（无需预热）

●将糖渍栗子切成3等份备用。

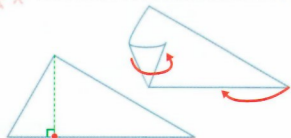
●将开心果一颗对切备用。

●制作简易裱花袋备用。

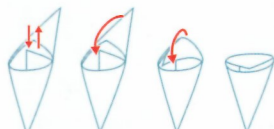
简易裱花袋的制作方法



①将长方形的烘焙纸对角线裁开。



②以【红点】为中心，将两侧往内卷。



③上下移动烘焙纸以调节裱花嘴的大小，调整完后将多余的烘焙纸往内折。

MEMO

工具

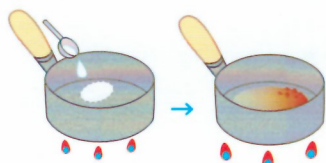
大·小打蛋盆、粉筛、砧板、刀、单柄锅、打蛋器、软刮板、竹签、可古罗芙模具、刷子（涂抹黄油）



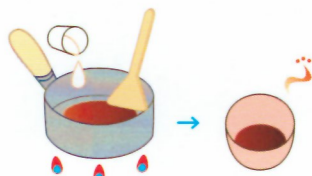
焦糖可古罗芙蛋糕

キャラメル・マロン・クグロフ

* 焦糖 *

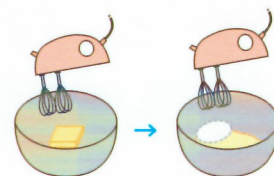


1 锅内加入细砂糖·水，熬至呈焦糖色即可。
(中~大火)。

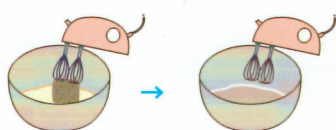


2 一点点地加入淡奶油·牛奶混合均匀。移入小打蛋盆内散热。

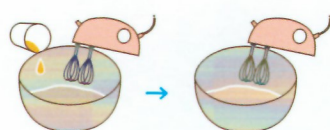
* 黄油蛋糕 *



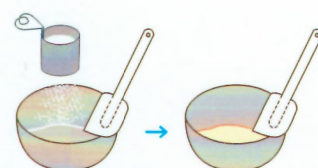
3 将黄油放入大打蛋盆内，打散后加入白糖打发至发白。



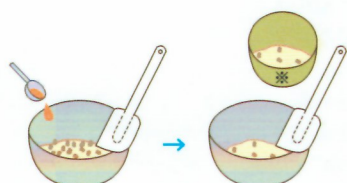
4 加入栗子泥，打散后和打发好的黄油搅拌均匀。



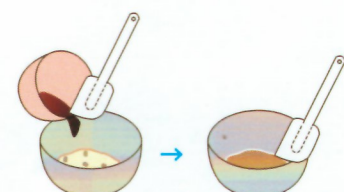
5 蛋液分4~5次加入，每次都需要搅拌均匀。



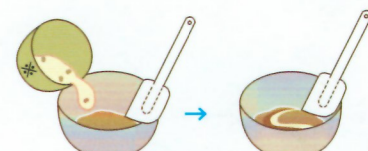
6 筛入低筋面粉·泡打粉后，搅拌。



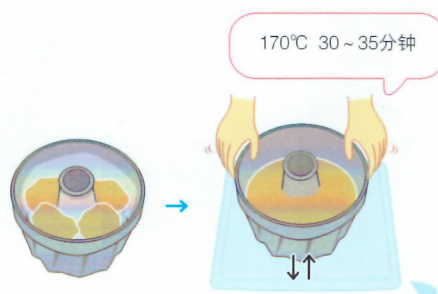
7 在还剩余少量粉末的状态下，加入朗姆酒·糖渍栗子后搅拌均匀。



8 取出1/3的黄油面糊加入到焦糖酱内搅拌均匀。

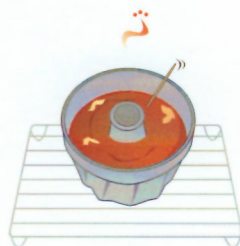


9 将步骤8的面糊倒回步骤7的盆内，只需要搅拌2次，成大理石状即可。



10 倒入模具，排出空气后送入烤箱烘烤。

170℃ 30~35分钟

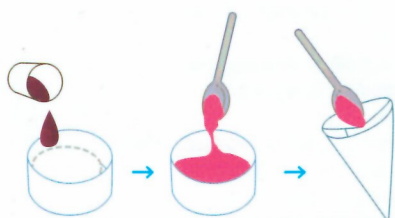


11 用竹签插入蛋糕内部确认烘烤完了后，不需要脱模，直接放置在晾架上散热。(约5分钟)



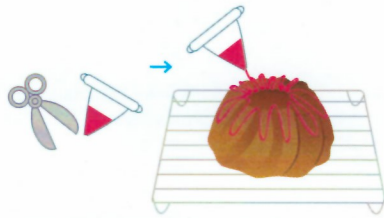
12 倒扣模具脱模。

* 糖霜 *



13 将树莓果泥加入到糖粉内，混合均匀后装入简易裱花袋。

* 装饰 *



14 将简易裱花袋剪开适合的口子后，装饰在蛋糕表面。



15 装饰上糖渍栗子·杏仁·开心果·树莓·银珠·ABC装饰牌即可。