

法式洋梨夏洛特

シャルロット・オ・ポワール



* MEMO *

*** 材 料 *** 直径15cm 1个份

【手指饼干】

蛋黄	2个
细砂糖	10g
蛋清	2个
细砂糖	50g
低筋面粉	60g
糖粉	适量

【奶酪酱】

奶油奶酪	150g
白糖	20g
淡奶油	120g
牛奶	30g
吉利丁粉	3g
冷水	12g
柠檬汁	1小勺

洋梨果肉(罐头) 半个2~3个

【糖浆】

糖水	30g
草莓力娇酒	1/2小勺

【亮面胶】

果胶	30g
水	5g
草莓力娇酒	1/2小勺

【奶油香缇】

淡奶油	60g
白糖	3g

【装饰用】

薄荷叶 2片

*** 道具 ***

- 大・中・小打蛋盆
- 打蛋机
- 软刮板
- 裱花袋
- 手动打蛋爪
- 转台
- 菜刀
- 砧板
- 竹签
- 直径15cm慕斯圈
- 面筛
- 裱花袋
- 圆形裱花嘴
- 慕斯圈底板

*** 准备 ***

【手指饼干】

● 往烤盘上涂抹黄油，放上12cm・13cm圆形，13×28cm长方形的垫纸。涂上黄油，再铺上整张烘焙纸。

【奶酪酱】

- 把吉利丁粉末倒入冷水里搅拌一下后泡开。
- 去除洋梨果肉(罐头)的水分，切成2~3mm厚的片状。
- 制作糖浆(做法：按照水2白糖1的比例，加热沸腾后冷却使用)。

【装饰】

- 清洗薄荷叶，沥干水分。

※ 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



法式洋梨夏洛特

シャルロット・オ・ポワール

蛋糕 初级

【手指饼干】



1 搅拌一下蛋黄后加入细砂糖，打发至发白。往中打蛋盆中放入蛋清，把细砂糖分3次倒入，制作蛋白霜。



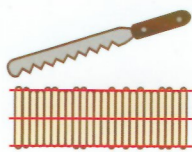
2 往装有蛋黄的打蛋盆中放入 $\frac{1}{3}$ 蛋白霜，翻动搅拌，搅拌均匀后倒回蛋清的盆中翻动搅拌。



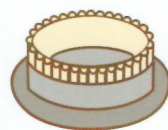
3 把低筋面粉分3次筛入翻动搅拌。装进放入裱花嘴的裱花袋中。



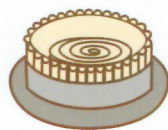
4 往烤盘上挤出 $13 \times 28\text{cm}$ 的面糊，剩下的面糊挤出直径 13cm 和 12cm 的圆型，撒上2回糖粉放入烤箱烘烤。
(190°C 12分钟)



5 把烤好的 $13 \times 28\text{cm}$ 蛋糕上下切直，再切一半。两端斜着切。



6 往模具内侧放入5，下面放上直径 13cm 的手指饼干。



【奶酪酱】



7 中盆内放入奶油奶酪，打散后加入白糖，继续打发至柔软顺滑。

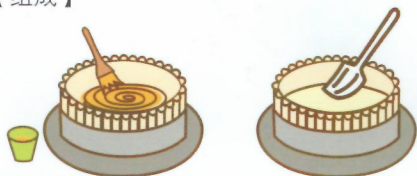


8 分次加入淡奶油打发至7成。加入融化的吉利丁搅拌均匀。

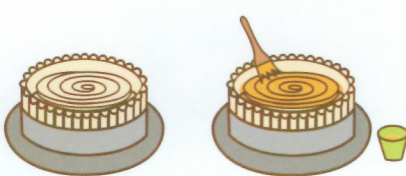


9 加入牛奶和柠檬汁搅拌均匀。

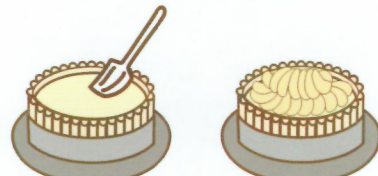
【组成】



10 刷上糖浆，倒入一半奶酪酱。



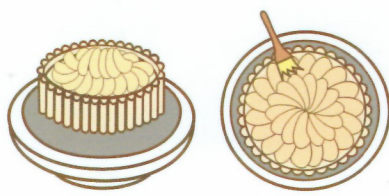
11 把直径 12cm 的手指饼干放在中间，刷上糖浆。



12 倒入剩余的奶酪酱，弄平整。摆上洋梨放入冰箱冷藏凝固。



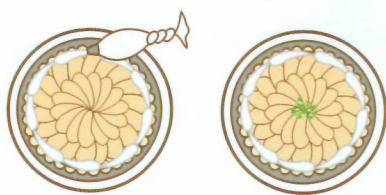
13 凝固后取下模具，围上慕斯围边。制作亮面胶。



14 把冷却的亮面胶涂在洋梨上。



15 往小打蛋盆里倒入淡奶油和白糖，打发(7成)。装进放入裱花嘴的裱花袋中。



16 往蛋糕周围挤出奶油香缇，放上薄荷叶装饰。