



材料

15cm 1个份

【蛋糕胚】

蛋黄	2个
细砂糖	15g
色拉油	20g
水	20g
香草精	适量
低筋面粉	45g
蛋清	2个
细砂糖	30g

【涂抹糖水】

糖水	15g
覆盆子力娇酒	1小勺

【香甜奶油】

淡奶油	160g
细砂糖	8g

【表面装饰】

草莓	4颗
树莓	3颗
防潮糖粉	适量
银珠(大)	9颗
银珠(小)	8颗
薄荷叶	2片

※ 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

低筋面粉

王后
柔风糕点粉 2.5kg

淡奶油

总统
淡奶油 1L

准备工作

- 准备17×25cm的纸膜。
- 烤箱预热180℃。
- 糖水=糖：水=1:2
- 将草莓1颗去蒂后，切成1cm丁状，再取两颗草莓去蒂切成连接的片状（约4片），剩余的一颗草莓去蒂纵切成2半。

制作方法

蛋糕胚

- 将蛋黄分离在中盆内，打散后加入细砂糖打发至发白粘稠的状态，加入色拉油打发均匀。
- 加入水手动搅拌均匀，筛入面粉画圈搅拌均匀至丝带状。
- 蛋白放入大盆内调筋，打发至啤酒泡沫状，加入一半的细砂糖，打发至湿性发泡状态。
- 持续加入剩余的细砂糖，打发至中性发泡的状态，进行一分钟的密度调整。
- 将蛋白霜软化后取1/3放入蛋黄面糊中搅拌均匀，再将剩余的蛋白霜再次软化，倒入搅拌后的面糊搅拌至光滑状态。
- 将面糊倒入纸膜内表面刮平，180℃烘烤13分钟至表面金黄色。

香甜奶油

- 将奶油与细砂糖混合，打发至8成状态备用。

组合

- 将烘烤后散热的蛋糕胚翻面，去除底部的烘焙纸，再次翻转回烘烤面朝上。
- 在短边的一侧切出1cm宽的斜边，整体涂抹上糖水。
- 将打发奶油的一半平整地涂抹在蛋糕胚上，靠近斜边的部分减少涂抹量。
- 将草莓丁均匀地撒在奶油上，将蛋糕卷起，收口处压在底部中心位置。
- 将蛋糕收紧放入冷冻定型10分钟。
- 取出蛋糕卷，在蛋糕卷上均等地放上剩余一半的奶油，将蛋糕卷整体覆盖起来后，用抹刀刮出柴薪的纹理。
- 再次放入冷冻定型10分钟。

装饰

- 将蛋糕卷两边各切去1cm修整。
- 在顶部交错放上草莓和树莓的装饰，点缀上大小银珠，撒上防潮糖粉，放上薄荷叶即可。