



材料

15cm 1个

【可可蛋糕胚】

蛋液	78g
绵白糖	40g
低筋面粉	35g
可可粉	10g
牛奶	15g

【甘那许】

黑巧克力	60g
淡奶油	240g

【糖水】

糖水	30g
柑曼怡力娇酒	10g

【装饰】

橙皮条	5g
橙皮丁	20g
便利巧克力	20g
金箔	适量

【巧克力装饰片】（2人份）

便利巧克力黑	15g
便利巧克力白	5g

准备工作

- 准备18x25cm的纸膜。
- 将除去淡奶油以外的食材置于室温。
- 将粉类提前过筛一次。
- 牛奶温热准备好。
- 将橙皮丁和橙皮条放置在热水中浸泡5分钟后去除水分，橙皮条调整成3cm长度。
- 烤箱预热190℃。

制作方法

准备巧克力装饰片

- 将两种颜色的便利巧克力分开放入融化。
- 再将融化后的巧克力液倒在一起，但不需做搅拌。
- 最终将巧克力液倒在烘焙纸上，平铺成可以刻出8个巧克力圆片的大小。
- 待巧克力片凝固，将3cm的圆形极圈，放置在热水中温热后擦干水分刻出3~4片装饰片备用。

可可海绵蛋糕胚

- 将蛋液放入中盆内，打散，加入绵白糖搅拌均匀。
- 在70~80℃的温水上隔水加热打发至丝带状，筛入粉类搅拌至剩余少量面粉的状态。
- 倒入温热的牛奶搅拌至丝带状叠加状态，倒入纸膜内刮平。
- 排除空气后烘烤（190℃ 10~12分钟）。

甘那许

- 将巧克力放入中盆，使用50~60℃的热水隔水加热融化。
- 完全融化后取出降温至体温状态。
- 将1/4的鲜奶油倒入后立刻搅拌均匀至出现纹理。
- 将剩余的奶油分两次加入搅拌打发至7成。
- 取出1/4放入小盆内放入冷藏备用，用于装饰。
- 剩余的部分放置在常温备用。

组合

- 将烘烤散热后的蛋糕胚取下背面的烘焙纸，再重新将烘烤面朝上放置。
- 在短边的其中一边切出一个1cm宽度的斜边，然后全体涂抹上糖水。
- 待糖水吸收后，将中盆内的甘那许取出一半放置在蛋糕胚上抹平，接近斜边的那一边空出1cm。
- 在甘那许上均匀地撒上橙皮丁后卷起蛋糕胚，收紧后冷冻10分钟。
- 将剩余的甘那许涂抹在蛋糕卷上，两端各空出1cm不用涂抹。
- 再将蛋糕胚两边修理整齐。
- 用刀削下巧克力卷装饰在蛋糕卷的两侧，高度约为3cm。
- 将装饰的奶油调整状态后用两把勺子做出立体三角状装饰在蛋糕卷表面。
- 最后插上巧克力装饰片。