

小狗蛋糕

Doggie Cake



★材 料★ 15cm・1个份

【海绵蛋糕面糊】

鸡蛋 2个
绵白糖 65g
低筋面粉 70g
无盐黄油 10g
牛奶 15g

【酸奶奶油】

鲜奶油 190g
糖粉 20g
酸奶 20g

【涂抹糖水】

糖水 30g

【装饰用】

牛奶巧克力 20g
黑巧克力 2颗
可可粉 适量

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱



松下 NN-DS591M
蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

牛奶



明治
醇壹牛乳 450ml

鲜奶油



总统
淡奶油 1L

纯味不甜酸奶



明治
保加利亚式酸奶 纯味不甜 400g

★准备工作★

- 鸡蛋・无盐黄油・牛奶・鲜奶油提前放在室温备用。

★MEMO★



小狗蛋糕

Doggie Cake

abc
kids

海绵蛋糕面糊



1 打蛋盆内放入鸡蛋·绵白糖打发，移入热水（70~80℃）内，边打发边加热至人体温度（35~40℃），打发后用低速打一分钟调整密度。



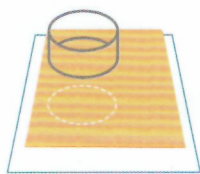
2 筛入低筋面粉，搅拌至尚余少许粉状。



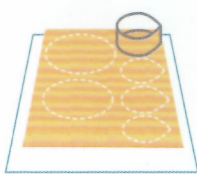
3 加入温热的黄油和牛奶，再次搅拌至出现光泽感。



4 将面糊倒入纸模内，用刮片从中央向四周将面糊刮平。排除空气，放入烤箱烘烤。（190℃ 12分钟左右）



5 将5cm的慕斯围边两条围起成一个圆圈，刻出两片蛋糕胚做小狗的脑袋。



6 用5cm的慕斯围边两条围起成2个水滴状，刻出四片蛋糕胚做小狗的耳朵。

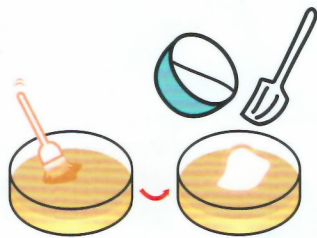
酸奶奶油



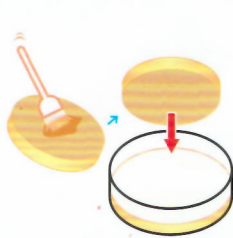
7 将奶油与糖粉混合，打发至7成的状态。



8 拌入酸奶后，搅拌均匀。



9 将其中一片圆形的蛋糕胚放入圆形的慕斯圈内，涂上糖水，倒入1/3的酸奶奶油。



10 将第二片蛋糕胚表面涂上糖水后，反扣在慕斯圈内，涂上糖水。



11 倒入剩下酸奶奶油的一半量，抹平。小狗的两个耳朵做法相同，最后撒上可可粉装饰。

组合



12 将黑巧克力用50~60℃的温水融化后，装饰成小狗的五官，放上眼睛，贴上耳朵

ABC
KIDS
Work sheet

酸奶的认识

★为什么酸奶要选“保加利亚”？

据说保加利亚的气候和自然环境良好，适于保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌的生存。在保加利亚人的餐桌上，酸奶一直是必不可少的。现在保加利亚人也会在家自制酸奶，而且自制酸奶以美味闻名。尤其是以长寿闻名的斯莫梁（Smolyan）地区，据说以酸奶为中心的饮食习惯也是他们长寿的一个重要原因。

★在酸奶表面偶尔出现的像水一样的液体是什么？

食用酸奶的时候，偶尔会在酸奶表面看到像水一样的液体。这是一种学名叫乳清的成分，是富含丰富营养的酸奶的一部分。如果说把这一部分倒掉的话，其实就相当于把珍贵的营养也一起倒掉了。

★酸奶的营养！

酸奶的主原料是牛奶。牛奶本身是一种营养价值很高的食品，里面含有优质蛋白质、钙、维生素等。而酸奶继承了牛奶的高营养价值。

蛋白质：蛋白质是构成人体组织形成和生长的不可或缺的营养素。它在人的体内分解后形成氨基酸，组成细胞等各种人体组织。牛奶中含有多种必需氨基酸并且营养平衡，易于吸收。牛奶中的氨基酸被酸奶中的乳酸菌分解后，氨基酸的量将变得更加丰富。

钙：钙是人类骨骼、牙齿的主要无机成分，支撑人体活动的营养素。牛奶中的钙与小鱼等相比更易于吸收，而食用酸奶更可提高钙的吸收率！

