

布雷斯特花环泡芙

いちごのパリブレスト



* MEMO *

* 材 料 * 直径18cm・1个

【泡芙壳】

水 95g
无盐黄油 40g
盐 少许
低筋面粉 50g
蛋液 70g

杏仁片 5g
细砂糖 1小勺

【巧克力卡仕达酱】

卡仕达粉 50g
牛奶 150g
黑巧克力 30g
朗姆酒 2小勺

树莓（冷冻） 4个

【鲜奶油】

鲜奶油 110g
白糖 5g

【装饰】

草莓 4个
装饰巧克力片 4片
防潮糖粉 1/2小勺

* 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

鲜奶油



总统
淡奶油 1L

* 准备工作 *

< 泡芙壳 >

- 材料全部事先放到室温。
- 低筋面粉过筛备用。
- 鸡蛋打散后过筛备用。
- 在垫纸上画一个直径约10cm的圆（烘焙纸）。在烤盘上铺上圆形纸膜，再在上面铺上烘焙纸。
- 烤箱预热200℃。

< 鲜奶油 >

- 裱花袋装好（星状）裱花嘴。

< 巧克力卡仕达酱 >

- 巧克力隔水融化（50~60℃），放凉。

< 装饰品 >

- 草莓去蒂，洗净，擦净水分，竖切成2等分。

* 工具 *

中号打蛋盆、刀、小号打蛋盆、锯齿刀、电动打蛋器、砧板、软刮板、线手套、刮片、面粉筛、裱花袋2个、小茶筛、裱花嘴（星状裱花嘴8-5）



布雷斯特花环泡芙

いちごのパリブレスト

* 泡芙壳 *

① 材料准备 ② 筛面粉提前



* 鲜奶油 *

* 巧克力卡仕达酱 *



* 组合 *



* ABC的蛋糕中未加入任何防腐剂。从店内带走后请尽快食用，卫生管理请自行负责。

* 请不要擅自复制食谱 *

Copyright 2018 ABC Cooking Studio Co., Ltd. All Rights Reserved.

ABC Cooking Studio