# 香草戚风 バニラシフォン



\*MEMO\*

## ☆ 材 \* 17cm・1个(果酱·各约120g)

### 【香草戚风】

(#J. #1-71 - #1-11007-) - 1007.
┌ 蛋黄 3个
└ 白糖 ······· 30g
色拉油 30g
牛奶 50g
低筋面粉 80g
香草荚☆1/2根 (约7~8cm)
香草精
┌ 蛋清
_ 白糖 40g
【香草炼乳】
淡奶油 80g
牛奶
细砂糖40g
香草壳 上记剩余
(来自☆)
【树莓果酱】
树莓(冷冻)100g
细砂糖
柠檬汁1小勺

### 🐹 该食谱制作过程中使用以下品牌



蒸汽烤箱微波炉



## \*准备工作\*

- 用刀将香草荚中间划开后取出香草籽备用。
- <香草炼乳>
- 将材料全部放回室温状态备用。
- <树莓果酱>
- 将材料全部放回室温状态备用。

## \*工具\*

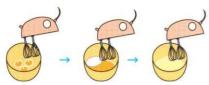
- ★・中打蛋盆
- ●漏勺
- ●筷子

- ●打蛋器
- ●粉筛 刀
- ●单柄锅
- ●软刮板
- ●砧板
- ●戚风模具
- ●手动打蛋器
- ●果酱瓶
- ●竹签

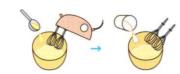


## 香草戚风 バニラシフォン

### \*香草戚风\*



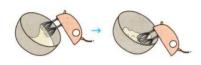
1 盆内放入蛋黄,打散后加入白糖,打发至发白的状



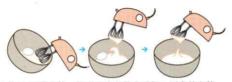
2 加入色拉油混合均匀后,分2次加入牛奶,每次都需 要混合均匀。



3 加入香草籽·香草精,混合均匀后,筛入低筋面粉, 搅拌至能流动的状态。



4 制作蛋白霜。盆内放入蛋清,调筋后,打发至蛋清 可以包裹在打蛋爪表面的状态。



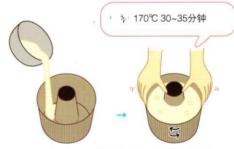
5 加入1/2的白糖,打发至弯角状态后加入剩余的白糖, 打发至出现直立的尖角。最后用低速调整密度。 (加入蛋白霜混合面糊之前,每次都需要调整硬度)



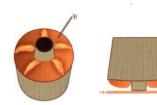
6 往步骤3中加入1/3的蛋白霜,用手动打蛋器进行J字搅 拌。继续加入1/3的蛋白霜,搅拌成大理石纹路。



7 将步骤6倒入蛋白霜的盆内,搅拌至面糊表面出现光 泽感。

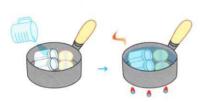


8 在较高的位置将面糊倒入模具内, 晃动模具排出空 气后送入烤箱烘烤。

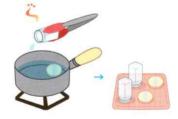


9 用竹签确认烘烤完成后,将模具从烤箱内取出, 倒扣冷却。

### \*果酱瓶的消毒\*

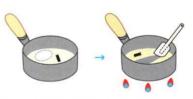


10 锅内放入洗干净的瓶身和瓶盖,加水后开火煮至 沸腾。(沸腾后继续煮1~2分钟)



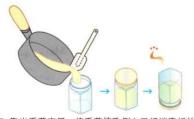
11 将瓶身和瓶盖取出,倒扣进行干燥并冷却。 (如果使用前仍有水分残留的话,请用厨房纸巾将 水擦拭掉)

#### \*香草炼乳\*



12 锅内放入细砂糖・淡奶油・牛奶・香草壳、混合均 匀后开火(小~中火)、煮至些许粘稠的状态。

## \*树莓果酱\*



13 取出香草壳后,将香草炼乳倒入已经消毒好的果 酱瓶内,盖上盖子倒扣冷却。



14 锅内放入树莓(冷冻)·细砂糖,混合均匀后开 火(小~中火)。煮至些许粘稠后关火,加入柠檬 汁混合均匀。



15 将树莓果酱倒入已经消毒好的果酱瓶内,盖上盖 子倒扣冷却。