蛋糕 初级

焦糖巧克力慕斯 **ラメルショコラ



* 材 料 * 直径15cm·1个

. 1/2 1-1 = 12	
【可可味海绵蛋糕】	
耐烘焙巧克力豆	10g
鸡蛋	
白糖	55g
┌ 低筋面粉	45a
└ 可可粉	15a
牛奶	20g
【焦糖巧克力慕斯】	
细砂糖	50g
水	20g
┌ 鲜奶油	····· 70g
上 牛奶	35g
黑巧克力	100g
┌ 吉利丁粉	3g
└ 水	····· 12g
鲜奶油	
树莓 (冷冻)	3颗
【涂抹用糖水】	
┌ 糖水	15g
└ 覆盆子力娇酒	5g
【装饰】	
可可粉	1/4小勺
草莓	1颗
树莓 (新鲜)	5颗
蓝莓	
装饰巧克力片	1片
┌ 果胶	20g
└ 水	5g
金箔	适量

謎 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱 ……

无盐黄油



松下 NN-DS59JB 蒸汽烤箱微波炉

总统 无盐黄油 200g 淡奶油 1L

- ●准备 22*25*3cm 高度的纸膜备用。
- ●在纸膜中均匀撒上耐烘焙巧克力豆。
- 将低筋面粉 · 可可粉混合过筛备用。
- ●烤箱预热 200℃备用。
- ●牛奶加热至 40℃备用。

< 焦糖巧克力慕斯 >

- ●鲜奶油 75g・ 牛奶 35g 混合放至室温。
- ●冷水内放入吉利丁粉末混合备用。
- ●鲜奶油 220g 使用前 10 分钟放至室温。
- ●将糖水和覆盆子力娇酒混合。

(糖水制作方法: 将水和白糖按照 2:1 的比例混合)

< 装饰 >

- ●草莓去蒂,洗净晾干水分,纵切成两半,整理成心形。
- ●蓝莓洗净晾干水分。

●插好3片慕斯蛋糕围边 (6cm 宽)连接起来, 放入 15cm 慕 斯圈中。



焦糖巧克力慕斯 **ラメルショコラ

海绵蛋糕环



将鸡蛋打入大打蛋盆内, 搅 散后加入白糖, 然后边打发 边移入热水(70~80℃)内 隔水加热至人体温度(35~40℃)。



从热水中取出后高速打发至 丝带状。再低速做1分钟的 密度调整。从稍高的地方筛 入低筋面粉・可可粉。



用软刮板翻动搅拌。待有些 3 许面粉残留时加入牛奶继续 搅拌均匀。

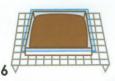


将面糊倒入事先制作好的纸 4 模中, 用刮片将面糊从中心 往四周推开。转动烤盘,用 刮片沿着一个方向将面糊刮



排气后送入烤箱烘烤。 (200℃ 10分钟)

焦糖巧克力慕斯



确认烘烤完毕后,取出放在 晾架上晾凉。盖上保鲜膜防 止干燥。



锅里倒入细砂糖,加水,整 7 体润湿后,中到大火加热。



糖水上色后晃动锅体, 待整 8 体颜色变成茶褐色后关火。



将事先混合好的牛奶和鲜奶 10 再次加热至沸腾前状态。 油分3~4次倒入锅中,搅拌





将焦糖液倒入黑巧克力中, 待巧克力溶化。



12 将鲜奶油打发至7成后常温 13 往巧克力中加入融化的吉利 14 分2次加入打发好的鲜奶





油,搅拌均匀。



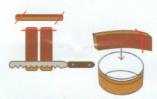


15 翻面,揭掉烘焙纸,再翻 过来。





用12cm极圈刻下2个圆形蛋 17 剩余部分竖向切成2条 (4.5cm宽*2条)。



将切好的条状蛋糕两端斜 切,一边调整长度、一边 贴着圆形慕斯蛋糕圈把两 条蛋糕连接起来 (烘烤面 朝向内侧)。

完成



19 将圆形的蛋糕胚铺在底部, 20 倒入一半慕斯,将树莓(冷 刷上糖水。



冻) 掰碎均匀撒上。



21 将另一片圆形蛋糕胚刷上糖 22 将剩余的慕斯倒在第二片蛋 23 在慕斯的边缘筛上可可粉。 水,糖水面朝下放入,轻轻 按压后继续刷上糖水。



糕胚上,用软刮板抹匀,直 至填满缝隙。表面用刮片刮 平整,放入冰箱冷藏。





24 将草莓、树莓和蓝莓刷上 果胶,漂亮的摆放在慕斯 表面。



25 装饰上巧克力片和金箔。