

# 課程名稱:草莓舒芙蕾蛋捲

## Souffle omelet with strawberries

建立者:陳志強

上課3倍量，平底鍋烤4個成品

食材品名 (Ingredients)	單位及數量 (Unit&Quantity)	製程:現烤現吃，不適合久放會塌
蛋黃	6個	<p>前置作業</p> <p>1.平底鍋內塗抹一層厚奶油，在放上白糖，轉圈晃動，使其白糖附上，再將多餘的白糖倒出，放入冷凍庫備用</p> <p>2.長形葡萄切半備用</p> <p>base:</p> <p>1.蛋黃+糖A以打蛋器，打至反白</p> <p>2.蛋白攪拌器先攪拌至有氣泡，分3次加入糖B，打至表面光亮，有鷹勾狀即可,不可打過度，屆時與蛋黃糊會不好拌開</p> <p>3.取1/3蛋白霜至蛋黃糊，以長刮刀輕輕拌，由外往裡拌，再倒入至2/3蛋白霜輕輕拌(可加一點香草精or櫻桃酒or蘋果酒增加風味)，些微一點點不勻沒關係，勿拌過度，以免消泡，將平底鍋於冷凍庫取出，將拌好的蛋糊，約4大約放入鍋中(約平底鍋一半高)，表面稍微整平整，入烤箱180度，烤20分</p> <p>草莓醬:</p> <p>1.新鮮草莓，清洗瀝乾，表面水要擦乾1切4</p> <p>2.將草莓醬先開火煮滾(顏色偏紅)，再將草莓塊丟入一起煮至滾</p> <p>將烤好的舒芙蕾倒扣至已噴油的烘培紙上，再將煮好的草莓醬淋至中間處，利用烘培紙使其對折再捲起，一般不卷直接淋醬即可</p> <p>擺盤:切塊草莓卷,盤中再淋點草莓醬，舒芙蕾上方灑點糖粉/熱針炙燒表面線條，最後薄荷葉裝飾</p>
糖(A)	80g	
蛋白	6個	
糖(B)	120g	
無鹽奶油	適量	
糖	適量	
Filling		
新鮮草莓	150g	
草莓果醬 家樂福	250g	
Finishing		
糖粉	少許	
薄荷葉	50g	