

雜莓忌廉蛋糕



A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life

雜莓忌廉蛋糕



材料：

海綿蛋糕

1+1/2 個	雞蛋
40 克	砂糖
40 克	低筋麵粉
15 cc	牛奶
適量 (5滴)	雲尼拿香油

裝飾忌廉

210 克	淡忌廉
15 克	砂糖

塗用糖漿

15 cc	糖漿
10 cc	紅莓甜酒

酒漬雜莓

3 粒	士多啤梨
4 粒	藍莓
20 克	紅莓果醬
2.5 cc	紅莓甜酒

裝飾

1/4 茶匙	白朱古力粉
	銀糖珠

步驟：

海綿蛋糕

1. 將雞蛋打入攪拌盤，加入砂糖用手提攪拌機以高速打至變白及發起。最後用低速打1分鐘調整麵糊質感。
2. 篩入低筋麵粉切拌。
3. 尚餘少許粉感時，將蛋液加入再繼續切拌。
4. 攪拌至全體帶光澤後，倒入紙模，用膠刮片向四角推開麵糊，並弄平表面。
5. 排出空氣，然後放入焗爐烤焗。以4D 熱風180度烘焗12-15分鐘。
6. 確定焗好後放涼。放涼後蓋上保鮮紙避免乾燥。
7. 將海綿蛋糕連保鮮紙反轉，撕下入爐紙。
8. 重新蓋上入爐紙，再反轉。
9. 用切模吸出3塊蛋糕。
10. 在模具中各鋪入其中一塊蛋糕，用掃塗上塗抹用糖漿。
11. 將鮮忌廉啣入模具中，並在中間鋪上士多啤梨。
12. 再將另一塊蛋糕金黃色的一面塗上糖漿，然後這面向下放上模具，之後在另一面再塗上糖漿。
13. 啣上適量鮮忌廉，再重覆剛才的步驟。
14. 用膠刮片刮平表面，放入雪櫃冷卻(約10分鐘)。

15. 用10號切模在表面印上記號。
16. 在切模的框內啣上2圈鮮忌廉。然後在上面再啣上一圈忌廉。用茶篩灑上朱古力粉，在中間放上酒漬雜莓。
17. 以銀糖珠裝飾。

酒漬雜莓

1. 在攪拌盤內加入紅莓果醬、紅莓甜酒，用湯匙攪拌均勻後加入士多啤梨、藍莓混合。

裝飾忌廉

1. 在攪拌盤內加入砂糖和淡忌廉，用手提攪拌機打至7分挺身。

設定程序：

以4D 熱風180度烘焗12 - 15分鐘。

4D 熱風

A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life