

焦糖蘋果 巴斯克芝士蛋糕



A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life

焦糖蘋果 巴斯克芝士蛋糕



材料：

焦糖蘋果

1/2 個(約150g)	蘋果
30 克	細砂糖
1 茶匙	水
5 克	牛油(無鹽)
少許	海鹽
1 茶匙	秣酒
30 克	淡忌廉

巴斯克芝士蛋糕

180 克	忌廉芝士
22 克	糖霜
少許	海鹽
70 克	蛋液
10 克	粟粉
8 克	低筋麵粉
70 克	淡忌廉
1/2 茶匙	檸檬汁
1/2 茶匙	秣酒

裝飾

1 茶匙	防潮糖霜
1 粒	棉花糖
1 片	蘋果乾
各 1 條	百里香、肉桂條
適量	肉桂粉

步驟：

焦糖蘋果片

1. 蘋果去皮後切成2mm圓形薄片，用7號圈刻出數個相同大小的橄欖型蘋果片。
2. 鍋中加入細砂糖及水，用中-大火加熱，持續加熱至呈焦糖色，關火後加入海鹽及牛油煮溶。
3. 倒入蘋果片，用小火翻炒至蘋果變軟(1分鐘)，關火後加入秣酒攪拌均勻。
4. 將焦糖蘋果取出，將一半蘋果片放入模具底部並一片片鋪開，淋上1茶匙焦糖液。
5. 將剩餘的焦糖液倒回鍋中，用小~中火加熱至鍋中的焦糖液變稠並呈岩漿般的大氣泡狀態後加入淡忌廉拌勻，持續加熱30秒後關火，倒入盆中散熱。

巴斯克蛋糕

1. 將忌廉芝士加到攪拌盆中打散，加入糖霜及海鹽打發至羽毛狀，分3次加入蛋液打發至順滑狀態。
2. 篩入細砂糖及水攪拌至順滑狀態，分2次加入淡忌廉，攪拌至完全順滑。再加入檸檬汁、秣酒和焦糖液攪拌均勻。

設定程序：

以4D 熱風220°C烘焗25分鐘。

4D 熱風

3. 將一半麵糊倒入模具中，鋪上剩餘的蘋果片，再倒入剩餘的麵糊。
4. 放入焗爐以4D熱風220°C烘焗25分鐘。
5. 烤成後從焗爐取出放涼至皮膚溫度，將蛋糕脫模後倒扣放置，灑上防潮糖霜，放上棉花糖及肉桂條，插上蘋果片，再灑上少許肉桂粉，最後點綴上百里香。

A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life