

香橙乳酪蛋糕



A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life

香橙乳酪蛋糕



材料：

海綿蛋糕

1 隻	雞蛋
35 克	砂糖
30 克	低筋麵粉
5 克	可可粉
8 cc	牛奶

乳酪忌廉

100 克	原味乳酪
150 克	淡忌廉
1 湯匙	砂糖
1 湯匙	橙汁
4 克	魚膠粉
16cc	凍水

糖漬橙片

半個	橙
1 茶匙	鹽
50 克	糖水
15 克	橙酒

裝飾

適量	細葉芹適量
----	-------

步驟：

海綿蛋糕

1. 雞蛋打入攪拌盆中，加入砂糖打至淡黃色且質感變重。用低速打1分鐘調整麵糊狀態。
2. 篩入低筋麵粉及可可粉，切拌混合。
3. 攪拌至剩餘少量粉粒時，加入牛奶切拌混合。
4. 將麵糊倒入紙模，掃平表面。
5. 以4D 熱風200°C烘焗10 - 12分鐘。
6. 靜置放涼，蓋上保鮮紙以防乾燥。
7. 海綿蛋糕連同保鮮紙一同翻轉，撕開入爐紙，把蛋糕翻回表面。
8. 用圓型切模切出2片朱古力海綿蛋糕片。
9. 把糖漬橙片鋪入透明慕絲膠圈中。
10. 唧入一層薄乳酪忌廉遮蓋底層。
11. 於慕絲圈中放入一片海綿蛋糕片，塗上剩餘的糖漬橙片糖水。
12. 唧入乳酪忌廉遮蓋海綿蛋糕片及填補邊緣位置。
13. 放入剩餘一片海綿蛋糕片，塗上剩餘的糖漬橙片糖水，然後用乳酪忌廉填補所有空餘位置。
- 14) 抹平表面，放入冰櫃冷卻凝固15 - 20分鐘。
15. 把蛋糕翻轉，取走保鮮紙並用細葉芹裝飾。

乳酪忌廉

1. 把乳酪、淡忌廉、砂糖及橙汁混合，打發至6 - 7成挺身。
2. 加入已溶魚膠混合並放入唧袋中。

糖漬橙片

1. 用鹽洗刷橙並將橙切成薄片。
2. 把橙片、糖水加到攪拌盆中，用微波爐600W加熱2分鐘，再用600W加熱多2分鐘，然後加入橙酒拌勻。
3. 取出橙片並印乾多餘汁液。

設定程序：

以4D 熱風200°C烘焗10 - 12分鐘。

4D 熱風

A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life