

抹茶雙色卷蛋



A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life

抹茶雙色卷蛋



材料：

抹茶蛋糕

45 克 蛋白

30 克 砂糖

30 克 蛋黃

15 克 砂糖

40 克 低筋麵粉

2 茶匙 抹茶粉

20 克 植物油

20 克 牛奶

雙色忌廉

60 克 忌廉芝士

150 克 淡忌廉

30 克 砂糖

1 湯匙 抹茶粉

抹茶糖漿

15 cc 糖水

5 cc 抹茶酒

步驟：

製作忌廉

1. 將忌廉芝士加入砂糖，打至滑身。
2. 將淡忌廉分3次加入，打發至九成挺身。
3. 把原味忌廉分成兩份，其中一份放入抹茶粉再打發均勻。

抹茶蛋糕

1. 將蛋黃打入攪拌盆，加入砂糖，用手提攪拌機打發至奶白色。
2. 加入牛奶和植物油，攪拌均勻。
3. 加入篩好的低筋麵粉和抹茶粉，切拌至完全均勻，放置一旁備用。
4. 將蛋白放入另一個攪拌盆，用手提攪拌機打發至起泡。
5. 加入1/2砂糖，打發至泡沫呈鞠躬狀，再加入餘下的砂糖，打發至尾端挺立即可。
6. 將打發好的蛋白分3次加入麵糊，每次切拌均勻。
7. 將混合均勻的麵糊倒入18×21cm的紙模中，用膠刮片將四角抹平。
8. 將麵糊在枱面上輕敲幾下除去多餘空氣，放入焗爐以4D熱風180°C烘焗12-15分鐘。

9. 將烤好的蛋糕整個翻轉，取走入爐紙，放上一張新的入爐紙後，再翻轉。
10. 將蛋糕其中一邊打斜切掉大約1cm。
11. 將抹茶糖漿塗上抹茶蛋糕上。
12. 將原味忌廉塗抹在蛋糕的下方，再把抹茶忌廉放在原味忌廉的上面並在尾部預留1cm位置。
13. 由下至上卷起蛋糕，整理形狀，放置冰箱冷藏大約10分鐘。
14. 將蛋糕取出，切去兩端。

設定程序：

以4D熱風180°C烘焗12-15分鐘

4D熱風

A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life