



采用秀爱扁桃仁粉和榛子,加入应季的水果草莓,产品适用于店铺售卖及量产化

布达佩斯草莓卷

扁桃仁粉 / 烤榛子粉 / 草莓丁

配合 g

| 原材料 | 配合 | 备注 |
|-----|----|----|
|-----|----|----|

【蛋糕蛋白部分】

| | | |
|-----|-----|--|
| 蛋白 | 375 | |
| 砂糖 | 150 | |
| 盐 | 3 | |
| 柠檬汁 | 15 | |

【蛋糕粉状部分】 g

| | | |
|------|-----|------|
| 扁桃仁粉 | 175 | 上海秀爱 |
| 烤榛子粉 | 186 | 上海秀爱 |
| 玉米淀粉 | 86 | |

【草莓夹心奶油】

| | | |
|------|-----|------|
| 草莓果酱 | 30 | |
| 黄油 | 300 | |
| 淡奶油 | 150 | |
| 砂糖 | 5 | |
| 君度酒 | 24 | |
| 草莓丁 | 适量 | 上海秀爱 |

使用公司产品

- 扁桃仁粉
- 烤榛子粉
- 草莓丁

製 法

装饰 表面装饰:防潮糖粉、草莓、薄荷叶/可食用花草适量

【混合搅拌】

- ① 将盐、柠檬汁、加入蛋白中,糖分三次加入,打发至干性发泡
- ② 将秀爱扁桃仁粉、秀爱榛子粉、玉米淀粉混合搅拌均匀
- ③ 将打发后的蛋白于面糊搅拌均匀
- ④ 倒入烤盘,抹平,震盘后放入烤箱中烘烤备用

烘烤温度 上火180°C
下火:160°C

烤制时间 18-20分钟

【草莓夹心奶油】

- ① 将软化后的黄油打发后分次加入淡奶油、糖、君度酒后继续打发
- ② 加入草莓果酱继续搅拌均匀
- ③ 将秀爱草莓丁混合搅拌均匀

【组装】

- ① 将草莓夹心奶油倒入蛋糕胚上
- ② 加入新鲜草莓,挤上草莓奶油后,卷起
- ③ 在表面挤上淡奶油,加入装饰



采用秀爱扁桃仁粉和绿开心果酱,既有黄油的香浓,水果的清新,再加上秀爱开心果酱的加持,回味无穷

开心果水果挞

扁桃仁粉 / 绿开心果酱

| 配合 | g | |
|---------------|-----|------|
| 原材料 | 配合 | 备注 |
| 【挞壳部分】 | | |
| 黄油 | 150 | |
| 糖粉 | 54 | |
| 鸡蛋 | 42 | |
| 低筋面粉 | 250 | |
| 扁桃仁粉 | 45 | 上海秀爱 |
| 【挞馅部分】 | | |
| 鲜橙汁 | 150 | |
| 鲜黄柠檬汁 | 30 | |
| 砂糖 | 110 | |
| 葡萄糖浆 | 30 | |
| 鸡蛋 | 300 | |
| 橙皮屑 | 15 | |
| 吉利丁 | 5 | |
| 黄油 | 240 | |
| 绿开心果酱 | 32 | 上海秀爱 |

使用公司产品

- 扁桃仁粉
- 绿开心果酱

製 法

装饰 表面装饰部分:新鲜水果草莓(树莓)、无花果、柚子、蓝莓、青提、油果、迷迭香、三色堇
适量

【混合搅拌】

- ① 秀爱扁桃仁粉与低筋粉糖粉、黄油、鸡蛋混合搅拌均匀,放入冰箱冷藏
- ② 将挞皮擀开,放入模具中烘烤

烘烤温度 上火180°C,下火160°C

烤制时间 18-20分钟

【馅料部分】

- ① 将鲜橙汁、柠檬汁、砂糖、葡萄糖浆、鸡蛋、橙皮屑混合加热(边加热边快速搅拌)
- ② 加入秀爱开心果酱继续加热搅拌(加热至80度左右)
- ③ 加入泡软后的吉利丁片,搅拌均匀
- ④ 加入黄油,搅拌均匀,放入冰鲜冷藏备用

【组装】

- ① 在挞壳中加入秀爱开心果碎、挤入馅料后抹平
- ② 在表面加入各类水果



超有吸引的紫色系,使用秀爱开心果酱调配的奶油酱,酥脆的外壳,激起视觉、味嗅觉三重享受

开心果修女泡芙

开心果酱 / 烘烤开心果丁

| 配合 | g | |
|-----|----|----|
| 原材料 | 配合 | 备注 |

【酥皮部分】

| | | |
|-----|-----|--|
| 黄油 | 120 | |
| 粗砂糖 | 80 | |
| 低筋粉 | 128 | |
| 紫薯粉 | 18 | |

【泡芙面糊】

| | | |
|-----|-----|--|
| 水 | 100 | |
| 牛奶 | 22 | |
| 黄油 | 54 | |
| 盐 | 1 | |
| 低筋粉 | 42 | |
| 高筋粉 | 18 | |
| 紫薯粉 | 6 | |
| 鸡蛋 | 130 | |

【开心果奶油酱】

| | | |
|--------|-----|------|
| 卡仕达酱 | 50 | |
| 打发淡奶油 | 200 | |
| 绿开心果酱 | 50 | 上海秀爱 |
| 烘烤开心果丁 | 适量 | 上海秀爱 |

使用公司产品

- 绿开心果酱

製 法

【酥皮部分】

- ① 将所有原材料混合搅拌均匀,放入冰箱冷藏备用

【泡芙面糊】

- ① 将低筋粉、高紫薯混合备用
- ② 将水、牛奶、盐黄油倒入锅中煮开,加入粉类材料搅拌均匀
- ③ 小火加热搅拌,锅底出现薄膜即可关火
- ④ 将面糊倒入搅拌机中,将鸡蛋分次加入,搅拌至提起蛋抽时面糊呈现倒三角即可
- ⑤ 将面糊挤在烤盘中,将酥皮切片放在表面,烘烤

烘烤温度 上火190°C,下火160°C

烤制时间 35-38分钟

【开心果果酱】

- ① 将卡仕达与打发后的淡奶油搅拌均匀
- ② 加入秀爱开心果酱搅拌均匀
- ③ 加入秀爱开心果碎后搅拌均匀

【组装】

- ① 将烘烤后的泡芙上顶切除
- ② 在泡芙中注入开心果奶油酱
- ③ 在泡芙表面放入巧克力装饰件
- ④ 在装饰件表面挤上打发后的淡奶油装饰



手指饼干搭配果酱慕斯、莓果果酱,酸酸甜甜,口感清凉,一定是2023最有吸引力的全新产品

莓果女王夏洛特

酸樱桃 / 西梅丁

| 配合 | g | |
|-----|----|----|
| 原材料 | 配合 | 备注 |

【手指饼干】

| | | |
|-----|-----|--|
| 蛋黄 | 126 | |
| 砂糖 | 64 | |
| 蛋白 | 160 | |
| 砂糖 | 64 | |
| 低筋粉 | 64 | |
| 淀粉 | 64 | |

【莓果果酱】

| | | |
|------|-----|------|
| 葡萄糖浆 | 40 | |
| 砂糖 | 40 | |
| Nh果胶 | 2 | |
| 草莓 | 240 | |
| 酸樱桃干 | 240 | 上海秀爱 |
| 君度酒 | 3 | |

【莓果慕斯】

| | | |
|-----|-----|------|
| 君度酒 | 5 | |
| 吉利丁 | 10 | |
| 砂糖 | 60 | |
| 淡奶油 | 380 | |
| 西梅丁 | 150 | 上海秀爱 |
| 果酱 | 300 | |

使用公司产品

- 酸樱桃干
- 西梅丁

製 法

装饰 表面装饰部分:秀爱酸樱桃、草莓丁适量、新鲜水果草莓(树莓)、蓝莓、迷迭香三色堇适量

【手指饼干】

- ① 将糖加入蛋白中打发
- ② 将蛋黄与砂糖混合打发
- ③ 将打发后的蛋白与打发后的蛋黄搅拌均匀
- ④ 倒入粉类材料搅拌均匀
- ⑤ 挤在烤盘中,放入烤箱烘烤

烘烤温度 上火200°C,下火160°C

烤制时间 18分钟

【草莓果酱】

- ① 将葡萄糖浆、草莓、酸樱桃丁、君度酒混合搅拌均匀,加热煮开
- ② 倒入砂糖与Nh果胶混合物搅拌均匀,继续加热
- ③ 加热完成后,降温备用

【慕斯部分】

- ① 将淡奶油加糖、君度酒打发至湿性发泡
- ② 加入秀爱西梅丁搅拌均匀
- ③ 将浸泡后的吉利丁放入莓果果酱中混合搅拌均匀
- ④ 将奶油与莓果果酱混合搅拌均匀

【组装】

- ① 将手指饼干摆放在模具四周
- ② 倒入莓果慕斯抹平
- ③ 在表面加入水果装饰