



蒙布朗夹心蛋糕塔

带皮扁桃仁粉 / 精制椰蓉 / 板栗酱D

配 合	%	
原材料	配合	备注
【甜酥挞皮】		
黄油	120	
糖粉	60	
盐	1	
鸡蛋	60	
奶粉	30	
低筋粉	200	
带皮扁桃仁粉	30	上海秀爱
【椰蓉馅料】		
带皮扁桃仁粉	100	上海秀爱
精致椰蓉	100	上海秀爱
低粉	32	
鸡蛋	170	
糖	130	
淡奶油	100	
【椰香慕斯】		
椰浆	100	
牛奶	40	
糖	36	
吉利丁片	10	
淡奶油	200	
【巧克力夹心】		
黑巧克力	100	
淡奶油	100	
黄油	35	
【板栗奶油酱】		
板栗酱D	300	上海秀爱
打发淡奶油	100	

製 法

【制作过程】

1、挞皮:

全部加入混合成面团，冷藏30分，擀成4mm厚度 整形后入模冷冻1小时松弛。

2、椰蓉馅料:

蛋黄，全蛋砂糖打发变白，加入淡奶油混合均匀，加入其他粉类和椰蓉。挞皮入模具成型，挤入椰蓉馅料一起入炉烘烤成熟后冷却备用。

3、椰香慕斯:

椰浆、牛奶和糖烧开后稍微冷却至80°后加入泡软的吉利丁片混匀冷却至30°左右后，和半打发的淡奶油混合均匀，入模具加入巧克力夹心抹平冷冻保存。

4、巧克力夹心:

将淡奶油烧开融入黑巧克力中加入黄油搅匀入模具备用。

5、板栗奶油酱:

板栗酱和打发淡奶油混合均匀冷藏备用。

【烤制温度】 190°C/170°C

【烤制时间】 25分钟（根据颜色调整时间）

使用公司产品

- 带皮扁桃仁粉
- 精制椰蓉
- 板栗酱D

