



开心果原味芝士慕斯蛋糕

枫糖风味糖浆 / 烘烤开心果丁 / 纯开心果酱

配合	g	
原材料	配合	备注

【枫糖开心果蛋糕】

纯开心果酱	50	上海秀爱
黄油	90	
细砂糖	100	
全蛋	75	
牛奶	15	
盐	0.5	
低粉	60	
烘烤开心果丁	75	上海秀爱
枫糖风味糖浆	50	上海秀爱

【芝士慕斯】

蛋黄	40	
吉利丁片	10	
奶油芝士	120	
淡奶油	260	
枫糖风味糖浆	120	上海秀爱

【打发奶油】

细砂糖	5	
淡奶油	100	

製 法

【制作过程】

1、纯开心果酱隔水融化待用，开心果丁烤出香味和枫糖拌匀，黄油细砂糖打发变白，分次加入全蛋打发乳化，再依次加入纯开心果酱、牛奶打发拌匀后，加入过筛粉类混合均匀，倒入模具中，撒上枫糖核桃，烤完后趁热刷层枫糖糖浆；

2、芝士慕斯：

蛋黄和枫糖酱烧至81°过滤再软化的奶油芝士中搅匀后加入泡软的吉利丁片搅匀淡奶油打发后和芝士原料混合均匀入模具抹平冷冻。

3、打发奶油：

糖和淡奶油一起混合搅拌打发后抹在冷冻后的蛋糕表面。

【面团温度】 27度

【面团重量】 40g

【烤制温度】 180°C/170°C

【烤制时间】 25分钟

使用公司产品

- 枫糖风味糖浆
- 烘烤开心果丁
- 纯开心果酱

