

香橙百香果纯榛慕斯

果汁橙皮沙司 / 榛子整粒 / 纯榛子酱 / 镜面果胶



製 法

【制作过程】

A:

蛋黄和细砂糖混合拌匀；百香果煮沸后倒入蛋黄混合物中，再倒回锅内煮至80度，倒入巧克力中，加入泡软的吉利丁，用均质机打匀后，加入橙皮沙司混合，最后加入打发淡奶油倒入模具内，冷冻4小时以上

B:

牛奶巧克力和黄油融化后，加入纯榛子酱，最后混入其它，在烤盘上抹匀，冷冻30分，切割成7*7cm

C:

糖水煮至160-170度成焦糖，倒入烘烤过的榛子，拌匀后再倒回烤盘，烘烤5分钟

D:

水，淡奶油，糖煮沸后，加入可可粉，搅拌均匀后，小火再次煮沸，离火加入泡软的吉利丁，最后拌入镜面

组合:

A淋面后放在B上，C装饰

使用公司产品

- 果汁橙皮沙司
- 榛子整粒
- 纯榛子酱
- 镜面果胶

配 合

g

原材料 配合 备注

【A】

牛奶巧克力	110	
黑巧克力	20	
百香果果茸	100	
细砂糖	60	
蛋黄	45	
吉利丁	2.5	
果汁橙皮沙司	60	上海秀爱
淡奶油	100	

【B】

牛奶巧克力	85	
纯榛子酱	100	上海秀爱
黄油	50	
脆香米	170	
巧克力豆	85	

【C】

榛子整粒	30	上海秀爱
水	40	
红糖	40	

【D】

水	100	
淡奶油	100	
糖	155	
可可粉	93	
吉利丁	12.5	
镜面果胶	227	上海秀爱

