



酥粒提子干轻乳酪蛋糕

朗姆酒提子干 / 带皮扁桃仁粉

配 合	g	
原材料	配合	备注
奶油芝士	250	
糖	20	
盐	1	
蛋黄	45	
香草精	2	
玉米淀粉	25	
白巧克力	100	
蛋白	105	
糖	40	

【黄油酥粒】

融化黄油	82	
糖	75	
低筋粉	100	
带皮扁桃仁粉	100	上海秀爱
盐	2	

【果干】

朗姆酒提子干	适量	上海秀爱
--------	----	------

製 法

【制作过程】

1、

将蛋黄，糖，盐和香草精放进碗里，搅拌均匀→加入奶油奶酪继续搅拌成糊状→加入融化的白巧克力，将其搅拌均匀至顺滑状态→加进玉米淀粉搅拌均匀→蛋白先和一半糖混匀打出泡沫后加入另一半糖和玉米淀粉②一起打发→分三次和芝士面糊→混合均匀→面糊中铺满果干→挤入模具中将冷藏好的黄油酥粒均匀洒在面糊表面入炉烘烤

2、上火180°/下火155°先烤30分→表面盖锡纸上火降至145°/下火降至140°再烤30分。

3、酥粒：

所有原料混合搓匀后放入冷冻备用

使用公司产品

- 朗姆酒提子干
- 带皮扁桃仁粉

