

制作方法

ShoEi

品名：抹茶板栗巴斯克	原料名	配比g
	奶油芝士	350
	白砂糖	110
	玉米淀粉	10
	抹茶粉	20
	开水	50
	淡奶油	170
	鸡蛋	6
	抹茶板栗果酱	100

产品亮点	▪ 流心半熟质感：冷藏后口感绵密顺滑，入口即化。 ▪ 茶栗风味融合：抹茶的清苦与板栗的绵甜在芝士基底中完美平衡，茶香浓郁不涩，栗香温润回甘，风味层次独特。
------	---

制作过程

制作过程	1、开水与抹茶粉混合拌匀；奶油芝士软化后加入白砂糖，搅拌均匀；加入鸡蛋，拌匀；依次加入淡奶油、玉米淀粉，拌匀；最后加入抹茶板栗果酱，搅拌均匀，过滤。
	2、倒入蛋糕模具，放入烤箱烘烤。
	3、烘烤后取出，冷却，放入冰箱冷藏4小时后使用。

面团温度	
面团重量	
烤制温度	220℃
烤制时间	30分钟

	● 使用秀爱产品：抹茶板栗果酱
---	-----------------