

制作方法

ShoEi

品名：蔓越莓巴斯克		原料名	配比g	原料名	配比g
	主面团		蔓越莓酱		
	果汁蔓越莓		350	果汁蔓越莓	350
	白砂糖		45	白砂糖	30
	淡奶油		190	柠檬汁	5
	鸡蛋		150		
	玉米淀粉		10		
	蔓越莓果酱		90		

产品亮点	▪ 流心半熟质感：冷藏后口感绵密顺滑，入口即化。 ▪ 莓果风味融合：蔓越莓的鲜爽酸甜与芝士的醇厚奶香在芝士基底中完美平衡，果香清新解腻，奶香绵密悠长，风味层次独特。
------	--

制作过程

制作过程	1、 蔓越莓酱 :将果汁蔓越莓、白砂糖一起加热至35℃，倒入柠檬汁拌匀冷却。
	2、 主面团 ：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；最后加入蔓越莓果酱，搅拌均匀，过滤。
	3、倒入蛋糕模具，放入烤箱烘烤。
	4、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：果汁蔓越莓
--	-----------------------