

制作方法

ShoEi

品名：咸香杏仁双层芝士蛋糕		原料名	配比g	原料名	配比g
		芝士面糊		杏仁慕斯	
		奶油芝士	300	白砂糖	35
		糖	50	海盐	4
		黄油	50	淡奶油	300
		柠檬汁	7	杏仁沙司	70
		鸡蛋	1个	吉利丁片	5
		酸奶油	60		
		淡奶油	30	装饰	
		底：消化饼干		脱皮扁桃仁片	100
		黄油	60g		
		脱皮扁桃仁粉	60g		
		消化饼干	120		

产品亮点	▪ 双层口感：上层轻盈慕斯与下层浓郁芝士，入口即化。 ▪ 咸香平衡：海盐的咸鲜巧妙中和芝士的厚重，杏仁碎带来丰富咀嚼感。 ▪ 经典重塑：传统芝士蛋糕加入坚果元素，更符合现代健康审美。
------	---

制作过程

制作过程	1、制作酥底：饼干打碎与脱皮扁桃仁粉混合，拌入融化后的黄油，搅拌均匀；倒入8寸蛋糕模具铺实，放入冰箱冷藏1小时。
	2、制作芝士面糊：奶油芝士软化好后与白砂糖混合，加入乳化的黄油，搅拌；再逐步加入酸奶油、淡奶油和柠檬汁搅拌均匀，最后加入鸡蛋拌匀，过滤。将过滤好的芝士糊倒入模具水浴法进行烘烤，烤好后冷却转入冰箱冷藏3小时。
	3、制作杏仁慕斯：将淡奶油与白砂糖打发，加入海盐。杏仁沙司加热至35°与吉利丁搅拌均匀，再将打发好的奶油加入搅拌均匀，倒入冷却好的芝士蛋糕上，再进行冷藏。
	4、表面撒上烘烤后的脱皮扁桃仁片。

面团温度	
面团重量	
烤制温度	170℃
烤制时间	25-30分钟



● 使用秀爱产品：

杏仁沙司、脱皮扁桃仁片、脱皮扁桃仁粉