

制作方法



品名：柚子皮果酱干层慕斯		原料名	配比g	原料名	配比g
	饼皮		慕斯糊		
	低筋面粉	250	淡奶油	1,000	
	牛奶	750	糖粉	100	
	黄油	70	柚子皮果酱	150	
	白砂糖	30	马斯卡彭尼	100	
	鸡蛋	6			
	食用油	30	装饰		
	盐	1	柚子皮脯丁6.4mm	少许	

产品亮点	▪ 千层叠层口感：千层皮与慕斯交替叠加，入口柔滑又有层次咀嚼感。 ▪ 柑橘清新风味：清爽果皮香气，微苦回甘不甜腻。 ▪ 颗粒脆感点缀：柚子皮脯丁增添脆爽口感，风味更立体。
------	---

制作过程

制作过程	1、饼皮：白砂糖与鸡蛋搅拌均匀；加入盐和牛奶拌匀；加入食用油、低筋面粉拌匀再加入融化的黄油；室温静至1小时，过滤后使用。用直径20cm平底锅摊烘饼皮。
	2、慕斯糊：淡奶油和糖粉混合打发至六成，加入马斯卡彭尼、柚子皮果酱搅拌均匀混合成顺滑慕斯糊。
	3、按一层千层皮、一层慕斯糊的顺序交替叠加，每两层慕斯中撒入适量柚子皮脯丁增加口感，全部叠好后冷藏4小时定型，食用前可表面点缀少许柚子皮脯丁。

	● 使用秀爱产品：柚子皮果酱、柚子皮脯丁6.4mm
--	---