

制作方法

ShoEi

品名：榛子坚果熔岩慕斯



原料名

配比g

原料名

配比g

主面团

夹心

64%黑巧克力

150

纯榛子酱

30

白砂糖

20

黄油

10

淡奶油

280

白砂糖

10

吉利丁片

6

淋面

牛奶

120

黑巧克力

40

酥底

白巧克力

20

奥利奥碎

75

淡奶油

70

黄油

30

装饰

烤榛子碎

少许

产品亮点

- 榛子香气更浓郁：坚果香醇厚，风味比普通巧克力慕斯更有记忆点。
- 熔岩流心口感：入口有流心爆浆的湿润感，区别于普通慕斯蛋糕。
- 坚果颗粒提升层次：榛子碎增加口感颗粒感，与慕斯形成双重体验。

制作过程

制作过程

- 1、酥底：奥利奥碎与融化好的黄油拌匀，倒入模具铺平压实。
- 2、主面团：黑巧克力隔水融化，加入泡软的吉利丁片，充分搅拌均匀；加入牛奶与打发好的白砂糖和淡奶油，搅拌均匀；倒入模具至一半，放入冰箱冷藏1小时。
- 3、夹心：将纯榛子酱、黄油、白砂糖混合搅匀，倒入模具冷藏定型成固态内馅。
- 4、在模具里倒入一半慕斯糊，放入定型的夹心，再倒入剩余的慕斯糊覆盖，冷藏4小时定型。
- 5、淋面：黑巧克力、白巧克力隔水加热融化，加入淡奶油搅拌均匀。
- 6、将淋面倒在定形好的慕斯蛋糕上，冷藏1小时，脱模后表面挤上淋面，撒上榛子碎装饰。

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：纯榛子酱、烤榛子碎