

制作方法		ShoEi
品名：核桃古早蛋糕		
	原料名	配比g
	低筋面粉	80
	玉米油（加热）	80
	玉米淀粉	10
	牛奶	100
	蛋黄	8
	核桃仁酱	40
	蛋清	8
	盐	1
	白砂糖	80
	柠檬汁	3
	核桃仁三路	25
产品亮点	▪ 核桃风味层次丰富：浓郁坚果香气；表面撒上核桃，增添香脆颗粒感，实现绵密与酥脆的双重口感。 ▪ 怀旧风味与健康属性：低糖配方更符合现代健康饮食趋势，适合追求轻甜、本味的消费者。	
制作过程		
制作过程	1、混合低筋面粉与玉米淀粉，倒入加热后的玉米油，搅拌均匀；加入蛋黄、牛奶拌匀；加入核桃仁酱拌匀，待用。	
	2、把蛋清、白砂糖、海盐、柠檬汁倒入搅拌缸搅打至7成。	
	3、取一半打发的蛋清与蛋黄糊搅拌均匀，再倒入剩余的打发蛋清中，搅拌均匀。	
	4、倒入模具烘烤，表面撒上核桃仁三路（切碎），水浴烘烤。	
	5、出炉后脱模，冷却。	
面团温度		
面团重量		
烤制温度	140℃	
烤制时间	70分钟，焖10分钟	
	● 使用秀爱产品：核桃仁酱、核桃仁三路	