制作方法

ShoEi

品名：巧克力榛子蛋糕



原料名	配比%	原料名	配比%
蛋糕胚		**巧克力慕斯**	
A带皮扁桃仁粉	190	A牛奶	170
A糖粉	120	A白砂糖	10
A蛋白	200	B吉利丁	5
A蛋黄	70	C65%黑巧	120
A香草精	10	C38%黑巧	50
B蛋白	336	D奶油	400
B白砂糖	162	**A中国榛子酱**	40
B蛋白粉	10		
C 低筋粉	130	**巧克力扁桃仁脆**	
巧克力酱		A黄油	75
A水	200	A白砂糖	36
A奶油	130	A海藻糖	36
A白砂糖	100	**B带皮扁桃仁粉**	75
A海藻糖	100	B低筋粉	75
B吉利丁	12	C黄油薄脆	87
C可可粉	100	C65%黑巧	110
糖酱		C100%黑巧	30
A水	100	C盐	0.6
B榛子酒	30	**C脱皮扁桃仁丁**	50

卖点	三重坚果叠加可可醇厚，榛香浓郁口感扎实，风味浓郁有质感。

制作过程	
【蛋糕胚】	步骤1→A打发；步骤2→B打发；步骤3→A加入B 搅拌；步骤4→C过筛加入B
【巧克力慕斯】	步骤1→A烧开；步骤2→B加入；步骤3→A倒入C 均质 降温；步骤4→D加入
【糖酱】	A加入B
【巧克力酱】	步骤1→A烧开；步骤2→B加入；步骤3→C加入
【巧克力扁桃仁脆】	步骤1→A搅拌到无颗粒；步骤2→B加入，搅拌均匀擀平风炉烤；步骤3→B烤好后倒入缸中，加入C搅拌均匀
烤制温度	上火185火力2.下火185火立2.
烤制时间	烤箱25分钟

● 使用秀爱产品：

带皮扁桃仁粉、中国榛子酱、脱皮扁桃仁丁

SHOEI