

TOSHIBA

Leading Innovation >>>

★ 美女廚神 × 東芝水波爐 ★

甜品篇

東芝純蒸氣烤焗水波爐功能多樣化，連美女廚神Kit Mak都讚口不絕，一爐多用，包辦純蒸、發酵、烤焗、燉燉等多項功能，輕鬆煮出各式美食，人人皆可做大廚！



抹茶芝士蛋糕

材料：		餅底：	
忌廉芝士	600克	消化餅	100克
糖	100-110克	溶牛油	30克
蛋	3隻	*6吋蛋糕模	1個
厚忌廉	80毫升		
中筋麵粉	2茶匙		
抹茶粉	4湯匙		

做法：

餅底：

1. 將牛油紙/錫紙鋪在模底中，於蛋糕模內搽上牛油，備用。
2. 將消化餅放在食物袋中壓碎，加入溶牛油拌勻。將餅碎倒在模底上，按平，放入雪櫃冷凍。

抹茶餡料：

3. 將忌廉芝士置於室溫30分鐘待軟身，放在攪拌器皿內，以電動打蛋器略打鬆；逐少加入糖打勻。
4. 將蛋拂勻，逐少加入蛋液，以慢速打至細滑；分數次篩入抹茶粉，打至沒有抹茶粉粒為止。
5. 加入厚忌廉打勻後，將電動打蛋器關掉。篩入中筋麵粉，輕輕拌勻。
6. 將蛋糕模從雪櫃取出，注入抹茶忌廉芝士。

焗蛋糕：

7. 按「過熱水蒸氣」模式，以170°C預熱。
8. 待完成預熱程序後，將蛋糕模放在焗盤上，放入水波爐，以170°C焗15分鐘。
9. 打開水波爐，蛋糕以錫紙蓋面，再將水波爐調校至120°C焗60分鐘，取出待涼後，放入雪櫃冷凍數小時，便可食用。



美女廚神·烹調小貼士

焗芝士蛋糕工序很多，通常也要在焗盤中注入水至蛋糕模的1/4高度，以免芝士蛋糕焗得太乾而出現裂縫。而且也要在蛋糕模的底部封好牛油紙/錫紙，以防入水。

東芝水波爐的「過熱水蒸氣」功能可減省上述繁複工序，更可保持蛋糕的濕潤度，讓其表面光滑且呈金黃色，沒有裂縫，為蛋糕外觀加分。

東芝純蒸氣烤焗水波爐
ER-LD430HK(31公升) \$7,398



美女廚神
Kit Mak