

《士多啤梨拿破崙蛋糕》食譜

「海綿蛋糕(分蛋法)」 方型烤模呎吋 (9吋 X9吋)

蛋黃糊：

蛋黃 2 隻

菜油 12 克

鮮奶 30 克

低筋麵粉 35 克

蛋白糊：

蛋白 2 隻

砂糖 25 克

做法：



1) 水波爐預設模式 Mode 4 加熱鮮奶備用。



2) 蛋黃加菜油，以手動打蛋器混合

3) 將鮮奶倒入蛋黃糊中攪勻，篩入低筋麵粉，以手動打蛋器攪拌至不見粉粒呈光滑狀，備用。

4) 蛋白分三次加入糖，打發蛋白糊至偏乾性，取 1/3 打發好的蛋白加到蛋黃糊，以手動打蛋器快速攪勻，然後將蛋黃糊倒入餘下的蛋白內，用刮刀以「切拌法」將麵糊混合。



5) 烤模鋪上牛油紙，將麵糊由較高處倒入烤模內，提高烤模向檯面摔兩次，排走多餘大氣泡，放入水波爐以 convection(須預熱)170 度烤焗 12 分鐘，出爐後再一次提高烤模向檯面摔一次，馬上倒扣冷卻脫模，蛋糕一分為二備用。



「即用酥皮烤焗方法:」

即用酥皮以麵棍擰壓成 3mm 薄片，用叉刺小孔，放入已鋪牛油紙的烤模中，放入水波爐以 convection(須預熱)200 度烤焗 15 分鐘，放涼後將酥皮一分為二備用。



「吉士忌廉製作方法:」

材料:

鮮奶 100 克

椰汁 50 克

即溶吉士粉 45 克(烘焙店有售)

淡忌廉 70 克(已打發起)

做法:

順序將所有材料混合，放入雪柜(普通格)冷藏半小時即可使用。

「士多啤梨拿破崙蛋糕」 覆疊方法:

1)酥皮 2)蛋糕 3)吉士忌廉 4)士多啤梨

覆疊次序為: 123431343234



(可按個人喜好作不同排列，假若偏愛蛋糕或酥皮，可自由配搭只選用單一材料，即成為“士多啤梨蛋糕”或“士多啤梨拿破崙”)

最後於表面灑上防潮糖霜即成

(P.S.:裝飾的食用銀珠糖果，於烘焙店有售)