

Puratos
锐意创新的可靠伙伴



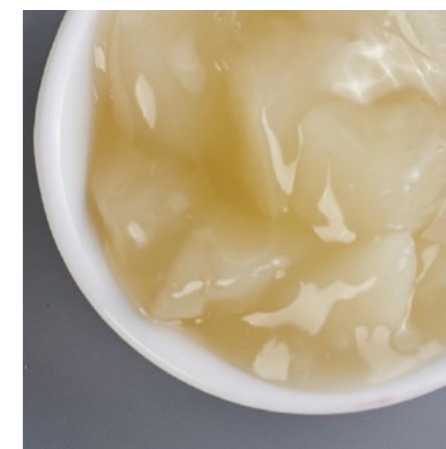
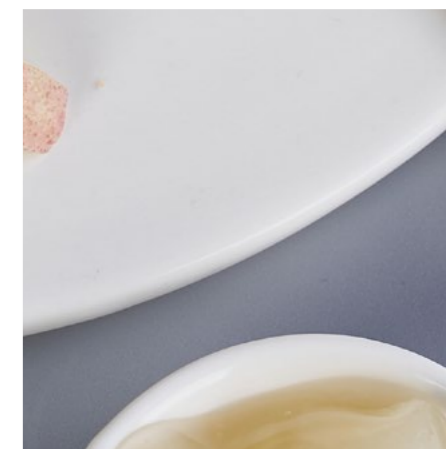
桃香茶语 White peach cake

蛋糕胚配方	重量(克)
焙乐道海绵蛋糕预拌粉	500
鸡蛋	650
力素蛋糕油	25
牛奶	100
伯爵茶	8
色拉油	150

馅料配方	重量(克)
臻选水果肉馅(大久保白桃)	150
牛奶	100
吉利丁(泡软)	7
安焙特脂质奶油	175

制作方法:

1. 将蛋糕预拌粉鸡蛋中速1分钟搅拌均匀, 加入蛋糕油中高速搅拌2分钟后慢速加入煮开的奶茶和色拉油拌匀, 倒入烤盘抹平烘烤即可。烘烤温度: 上火190℃, 下火150℃, 时间18分钟。冷却备用。
2. 将馅料的牛奶加热, 加入吉利丁融化, 加入桃馅拌匀, 加打发六成的奶油拌匀成慕斯浆入模具冷冻成型出模具装饰。





莓果小方 Berry layer cake

蛋糕胚配方	重量(克)
焙乐道蔓红丝绒蛋糕预拌粉	100
焙乐道海绵蛋糕预拌粉	400
蛋清	450
全蛋	200
水	50
焙乐道力素蛋糕油	28
色拉油	120

馅料配方	重量(克)
焙乐道常温脂质奶油	350
臻选水果肉馅(蔓越莓 & 覆盆子)	250
水	100
吉利丁(泡软)	15

制作方法:

1. 将蛋糕预拌粉鸡蛋中速 1 分钟搅拌均匀，加入蛋糕油中高速搅拌 2 分钟后慢速加入水和色拉油拌匀，倒入烤盘抹平烘烤即可。烘烤温度：上火 190℃，下火 150℃，时间 18 分钟。冷却备用。
2. 将馅料的淡奶油打发备用。
3. 将水果肉馅和水加热后放入吉利丁拌匀入模具冷冻备用
4. 蛋糕夹层用奶油和果冻穿插成型后冷冻切割装饰。

