

✿ 卡士達海綿蛋糕

食材:

牛奶25g、奶油20g、香草精2g、低筋麵粉70g、全蛋2顆、
蛋黃1顆、蜂蜜10g、糖60g

卡士達醬:

牛奶240g、蛋2顆、玉米粉20g、鹽2g、糖60g、奶油20g、
鮮奶油220g、糖25g

裝飾:

藍莓、芒果、奇異果、火龍果、柳橙、OREO餅乾、薄荷葉

作法:

1. 牛奶、奶油加熱至60度備用
2. 全蛋、蛋黃、蜂蜜、糖隔水加熱至40度，離火後打發，加入過篩的低筋麵粉，用切拌方式拌勻。
3. 取一些麵糊與牛奶、油拌勻，再到回大皿中拌勻
4. 2/3 GN花崗岩烤盤底部墊張烘培紙，將麵糊倒入，表面刮平
5. 智能模式/甜點類/西式蛋糕/無探針/1色/12分鐘
6. 取出放涼，切割填餡裝飾即可

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

12min 出爐



DKSH

大昌華嘉



省時省力. 簡單製作