

春日野餐趣

甜點食譜





食譜設計理念

寒冬隨著植物新芽生長的步伐離去，大家喜愛的春日風光
又一次來臨，出遊野餐想必人潮擠擠。

繽紛的卡士達海綿蛋糕

樸實美味的瑪德蓮

沉醉於春風忘記返家的雪球餅乾

大人小孩皆愛的蜂蜜比司吉

萬能蒸烤箱輕鬆上菜給您

1 到 100 複製美味不是問題

春天來到 RATIONAL 準備好

迎戰春季商機沒煩惱

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

食材：

低粉150g 、杏仁粉 50g 、泡打粉4.8g 、
糖150g 、蛋3顆、融化奶油150g、橙皮1顆

作法：

1. 低粉與泡打粉過篩,再加入糖混和均勻
2. 蛋打散分次加粉料,橙皮再加融化奶油拌至光滑,
冷藏3小時
1. 取出再入模型(8分滿)
2. 手動乾烤模式-濕度100%-160度-10分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

10min 出爐



DKSH

大昌華嘉

成色勻稱. 大量製作



❁ 雪球餅乾

食材：

無鹽奶油55g、堅果20g、杏仁粉25g、
糖粉15g、低筋麵粉60g

作法：

1. 堅果切碎用小火乾煎香，放涼備用
2. 軟化奶油打勻，加糖粉拌勻後加粉料拌勻，加堅果碎拌勻，整型成長方厚片狀冷藏30分鐘
3. 取出分割成7g大小，再搓成圓形，入蒸烤箱烘培
4. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/2色/13分鐘
5. 取出趁熱裹上糖粉，放涼後在撒上糖粉

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

13 min 出爐



DKSH

大昌華嘉

外酥內軟. 上色均勻



🌸 蜂蜜比司吉

食材：

無鹽奶油100g、低筋麵粉180g、高筋麵粉100g、奶粉20g、泡打粉15g、鹽6g、無糖優格100g、鮮奶100g、蜂蜜20g

威士忌蜂蜜糖漿：

蜂蜜100g、威士忌酒20g

作法：

1. 低粉、高粉、奶粉、泡打粉、鹽過篩備用
2. 粉類與奶油拌勻，加優格、鮮奶、蜂蜜壓拌勻
3. 擀成2.5公分厚，用圓模壓成型，入蒸烤箱烘培
4. 手動乾烤模式/濕度20%/溫度160度/15分鐘
5. 取出趁熱刷上威士忌酒蜂蜜糖漿

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

15 min 出爐



DKSH

大昌華嘉

上色均勻. 無須翻轉