



加州开心果  
奶油馅巴斯克蛋糕

南希·锡尔弗顿大厨

# 加州开心果 奶油馅巴斯克蛋糕

南希·锡尔弗顿大厨

## 开心果奶油：

原料	克数（原版）	10倍原料 %	产出	备注
加州开心果	170 g	1700 g	32.08 %	---
砂糖	120 g	1200 g	22.64 %	---
无盐黄油	130 g	1300 g	24.53 %	---
全蛋	50 g	500 g	9.43 %	一只大号鸡蛋打出50g蛋液
蛋黄	15 g	150 g	2.83 %	一只大号鸡蛋打出15g蛋黄
香草精	15 g	150 g	2.83 %	---
黑朗姆酒	30 g	300 g	5.66 %	---
<b>总重</b>	<b>530 g</b>	<b>5300 g</b>	<b>100.00 %</b>	<b>---</b>

**做法：**用食品搅拌器将开心果和砂糖打匀。把黄油和坚果混合物拌匀。另取一个碗，放入鸡蛋、蛋黄、香草精和朗姆酒，拌匀。分两次拌入黄油混合物里。放进冰箱冷藏。

## 酥皮奶油：

原料	克数（原版）	10倍原料	产出 %	备注
蛋黄	120 g	1200 g	12.16 %	7个大号鸡蛋打出120g蛋黄
砂糖	100 g	1000 g	10.13 %	---
玉米淀粉	15 g	150 g	1.52 %	---
中筋粉	15 g	150 g	1.52 %	---
全脂牛奶	610 g	6100 g	61.80 %	---
加州开心果	125 g	1250 g	12.66 %	切碎
香草籽	2 g	20 g	0.20 %	2g香草籽相当于一茶匙香草荚里取出的量
<b>总重</b>	<b>987 g</b>	<b>9870 g</b>	<b>100.00 %</b>	<b>---</b>

**做法：**筛入玉米淀粉和面粉，加入鸡蛋，搅拌均匀。取一只搅拌用的大碗，放入蛋黄和糖，用电子搅拌棒高速搅拌，直至蛋液呈淡黄色并且粘稠。取一口小的平底锅，倒入牛奶、香草籽和开心果碎，煮沸，然后静置20分钟。把开心果牛奶再次放到炉子上加热至沸腾，慢慢地在之前打匀的蛋液里倒入900ml热牛奶，不停地搅拌。将鸡蛋牛奶混合液倒入平底锅。用中火加热，并不停地搅拌，直至粘稠而且中间出现小泡。取一口中等大小的碗，把煮好的混合物通过细筛过滤到碗里。用保鲜膜把碗盖住。放在冰箱里冷藏。当酥皮奶油冷了之后，和开心果奶油一起混合，做成馅，再次冷藏约一小时直至固定成型。

## 另外所需的食材：27cm蛋糕胚环、一块酥皮面团

**完成巴斯克蛋糕：**将酥皮面团揉成0.3cm厚30cm宽。在蛋糕胚环里抹上少许黄油，放在一个30cm的蛋糕托盘上。将轧过的面团对切，一半放入冰箱，另一半则小心地沿着胚环铺好，但不需要休掉多出边沿的面团。静置约半小时，直至固定成型。用勺子把之前制作好的馅料舀入面团里。用刮刀把馅料均匀地压入面团壳。在顶层再覆盖一层酥皮面团。用擀面杖将边缘轻轻地贴合。去掉多出来的面团。放入冰箱约30分钟。取一把锋利的刀，在表面画出条纹。刷上蛋白、撒上大量的砂糖。在175℃下，烘烤40-60分钟，直到表面呈棕色。

蛋糕建议趁热吃，撒上糖粉，切细条。

**适用量：**1个蛋糕，12-15人份