



加州开心果橘子酱蛋糕

---

杰拉德·伊里戈扬大厨

## 加州开心果橘子酱蛋糕

杰拉德·伊里戈扬大厨

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出%	烘焙百分比 %	备注
份量	1个蛋糕/10-12人	10个蛋糕/100-120人	---	---	---
无盐黄油	250 g	2500 g	20.83 %	56.82 %	---
粗砂糖	220 g	2200 g	18.33 %	50.00 %	---
全蛋	90 g	900 g	7.50 %	20.45 %	---
橘皮	20 g	200 g	1.67 %	4.55 %	1个大橘子 =20g橘皮
中筋粉	125 g	1250 g	10.42 %	28.41 %	---
盐	5 g	50 g	0.42 %	1.14 %	---
泡打粉	5 g	50 g	0.42 %	1.14 %	---
加州开心果粉	315 g	3150 g	26.25 %	71.59 %	---
糖粉	120 g	1200 g	10.00 %	27.27 %	---
蛋清	35 g/ml	350 g/ml	2.92 %	7.95 %	1个大鸡蛋 =35g/ml蛋清
柠檬汁	15 g	150 g	1.25 %	3.41 %	---
总重	1200 g	12000 g	100.00 %	273.73 %	---

### 做法:

烤箱预热**190 °C**。面粉混合黄油涂抹在一个**23**厘米蛋糕模上，放置一边。将黄油和砂糖放入电动搅拌机中，打入鸡蛋，搅拌**2-3**分钟至浆糊状。加入橘皮。将开心果粉、盐、小苏打和发酵粉混合，加入步骤一的面糊中搅拌均匀。将搅拌好的面糊倒入模具中，用刮刀的刀面仔细刮拌蛋糕糊。放入预热好的烤箱当中烘烤**60**分钟。出炉后立刻放在冷却架上，完全凉透后脱模。要使蛋糕表面光滑，将糖粉、蛋清和柠檬汁搅拌均匀，直到完全融合。将糖粉混合物均匀涂抹在蛋糕表面。等待冷却后即可享用。