

加州西梅开心果蛋白霜

杰拉德·伊里戈扬大厨



加州西梅开心果蛋白霜

杰拉德·伊里戈扬大厨

蛋白霜

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
份量	2个蛋白霜底	20个蛋白霜底	---	---
加州开心果粉	75 g	750 g	12.93 %	---
粗砂糖 ⁽¹⁾	75 g	750 g	12.93 %	---
粗砂糖 ⁽²⁾	250 g	2500 g	43.10 %	---
玉米淀粉	15 g	150 g	2.59 %	---
蛋清	165 g	1650 g	28.45 %	5个大鸡蛋=165g蛋清
糖粉	适量	适量	-	---
总重	580 g	5800 g	100.00 %	---

馅料

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
份量	1个蛋糕的馅料	10个蛋糕的馅料	---	---
粗砂糖	250 g	2500 g	38.76 %	---
水	75 g	750 g	11.63 %	---
无盐黄油	125 g	1250 g	19.38 %	---
加州西梅酱	125 g	1250 g	19.38 %	---
蛋黄	70 g	700 g	10.85 %	4个大鸡蛋=70g蛋黄
焦糖加州开心果	适量	适量	-	---
总重	645 g	6450 g	100.00 %	---

备注：每个蛋糕需要两份蛋白霜和对应的馅料

份量：8-10人份

制作方法：烤箱预热至**150 °C**，在2个小烤盘上铺上烤盘纸，刷上黄油和面粉。将开心果粉，砂糖⁽¹⁾和玉米淀粉在小碗里混合，打发均匀，放置一边。

放入搅拌碗中，加入蛋清打发至硬性发泡同时，慢慢将砂糖加入⁽²⁾。继续打发一分钟，轻轻地用橡皮刮刀将蛋白霜拌入已干的材料中，然后将蛋白霜糊放入裱花袋中。在其中一个已准备好的烤盘上放上一个**25.5 x 5**厘米的蛋糕模。从中空蛋糕模的中间开始，挤上同心圆形的蛋白霜糊，切记不要留有空隙。掀开模具，并在烤盘其余位置重复刚才步骤。在蛋白霜糊上撒满糖粉，放入已预热的烤箱中烤约**35**分钟或至蛋白霜完全烤干为止，取出冷却**10**分钟。如有需要，将蛋白霜的边缘去边，使蛋白霜刚好可以放在模具里面。在模具里面放一张蛋糕底卡，放置一边。

在小炖锅将水和糖混合，煮沸直至糖浆形成软球状（**112°C**）。糖浆沸腾同时，开始用电动搅拌器打发蛋白至软性发泡。当糖浆成软球状时，离火并将其倒入正在打发中的蛋白霜里，搅拌碗放入冰箱冷却。拿一个大搅拌碗，搅拌黄油，加入西梅酱后打发均匀。如有需要，用橡皮刮刀将西梅酱均匀地与黄油混合。继续打发至顺滑，然后加入蛋黄打发至松软融合，放置冷却。

轻轻地将冷却了的慕斯拌入碗中的西梅酱，搅拌均匀。在组合蛋白霜的过程中，将底卡放在模具下面，然后放上蛋白霜底，盖上一层厚的慕斯，放上其余的蛋白霜，并用剩下的慕斯填满模具。放入冰箱最少三个小时后即可食用。

小技巧：

- 用火枪加热四周使蛋糕脱模
- 撒上焦糖开心果