

## 开心果脆心巧克力

---

杰拉德·伊里戈扬大厨



# 开心果脆心巧克力

杰拉德·伊里戈扬大厨

## 脆心

用料	克数 (原版)	10倍原料	产出 %	备注
黑巧克力	200 g	2000 g	33.06 %	---
植物油	30 g	300 g	4.96 %	---
加州开心果酱	200 g	2000 g	33.06 %	---
加州开心果	175 g	1750 g	28.93 %	碾碎
<b>总重</b>	<b>605 g</b>	<b>6050 g</b>	<b>100.00 %</b>	<b>---</b>

## 配料

用料	克数 (原版)	10倍原料	产出 %	备注
浓奶油	260 g	2600 g	47.71 %	---
白巧克力	145 g	1450 g	26.61 %	---
加州开心果	40 g	400 g	7.34 %	---
加州开心果粉	100 g	1000 g	18.35 %	---
<b>总重</b>	<b>545 g</b>	<b>5450 g</b>	<b>100.00 %</b>	<b>---</b>

**做法：**将面粉和黄油涂抹在一个**20 x 5**厘米的蛋糕模上。切出一个直径**20**厘米的圆形托盘，用保鲜膜包裹，放进蛋糕模子中。然后将它放入浅平盘当中。

制作脆心，需要将巧克力和植物油放入碗中隔水加热，搅拌至巧克力完全融化，与植物油充分混合。然后倒入开心果酱快速搅拌。脆心表面均匀撒上碾碎的开心果。将混合物倒入模子当中，放入冰箱至充分凝固。

准备装饰物，将白巧克力隔水加热，搅拌至完全融化，加热时切忌巧克力温度过高。浓奶油倒入碗中，用搅拌机打发至蓬松柔软。将开心果酱加入白巧克力液中拌匀。加入开心果粉和打发的浓奶油，继续搅拌至糊状。

从冰箱里拿出凝固好的脆心，将白巧克力混合物均匀涂抹在脆心上。将装饰好的模子重新放入冰箱，预留凝固时间不少于**2**小时。即可享用。

**产量：8-10**人份