

巧克力橙味开心果意式半冰雪糕

达莉亚·纳尔瓦埃斯大厨



巧克力橙味开心果意式半冰雪糕夹心

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
重奶油 ⁽¹⁾	300 g	3000 g	18.35 %	---
全脂牛奶	120 g	1200 g	7.34 %	---
橘皮	120 g	1200 g	7.34 %	宽条状
粗盐	少许	少许	0.00 %	---
橙汁	370 g	3700 g	22.63 %	---
甜橙酒	185 g	1850 g	11.31 %	---
蛋黄	100 g	1000 g	6.12 %	6个鸡蛋打出100g蛋黄
砂糖	25 g	250 g	1.53 %	---
重奶油 ⁽²⁾	355 g	3550 g	21.71 %	---
鲜奶油	60 g	600 g	3.67 %	---
总重	1635 g	16350 g	100.00 %	---

做法：炖锅加热，倒入重奶油⁽¹⁾、牛奶和橘皮煮开。煮开后关火，盖上锅盖静置**30**分钟。同时准备一个小号炖锅，加入橙汁和**555g**甜橙酒混合均匀，煮开至液体浓缩到**10%**（只剩下**55g**），倒入重奶油混合物搅拌均匀。在电动搅拌机中加入蛋黄和砂糖进行充分搅拌，直到砂糖溶解。将重奶油、橙汁混合物重新加热至滚烫，随后将一半倒入蛋黄混合物中，持续搅拌。搅拌后倒入炖锅，和另一半奶油混合，调至中火，持续搅拌直到混合物临界沸点。迅速关火，继续搅拌几分钟后，倒入电动搅拌机中，挑去橘皮。用高速搅拌模式搅拌**10**分钟，直到混合物非常浓稠，质地接近慕斯，并且搅拌碗底部已经冷却。取出放入冰箱，等待约**30**分钟，直至完全冷却。将重奶油⁽²⁾和鲜奶油混合，用电动搅拌器打发至呈现倒三角，放置一侧待用。从冰箱里取出甜橙芭菲混合物，将鲜奶油轻柔倒入，再次放入冰箱等待使用。

巧克力橙味开心果意式半冰雪糕

达莉亚·纳尔瓦埃斯大厨

巧克力橙味开心果意式半冰雪糕夹心

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	烘焙百分%	备注
砂糖 ⁽¹⁾	30 g	300 g	8.70 %	16.67 %	---
砂糖 ⁽²⁾	10 g	100 g	2.90 %	5.56 %	---
糖粉	50 g	500 g	14.49 %	27.78 %	---
加州开心果粉	170 g	1700 g	49.28 %	94.44 %	---
橘皮	20 g	200 g	5.80 %	11.11 %	---
中筋粉	10 g	100 g	2.90 %	5.56 %	---
蛋清	55 g	550 g	15.94 %	30.56 %	---
总重	345 g	3450 g	100.00 %	191.67 %	---

做法：烤箱预热**160°C**，低风模式。准备一个铺好烤盘纸的烤盘，喷上喷雾。在烤盘上放上直径**25cm**圆形模具。在食物加工机中倒入砂糖**(1)**、糖粉、开心果粉、橘皮和面粉，加工**1**分钟左右，或加工至完全混合。在立式搅拌机中加入蛋清，低速搅拌至起泡，换成中速打发至软性发泡，随后换成高速模式，搅拌中逐渐加入砂糖**(2)**，打发至混合物呈现硬性发泡。将开心果-砂糖混合物放入裱花袋中，每次放入**1/3**。用裱花袋在模具内圈边缘挤出裙边。然后在烤盘中做出整齐均匀的小饼盖，或者直接将面糊倒入圆形模具中，再用金属抹刀修出形状。做好后，放入烤箱烘烤**20-25**分钟，直到调和蛋白变色，刚烤好的调和蛋白会有很好的弹性，但在冷却后会逐渐变硬。

苦甜巧克力糖衣

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
苦甜口味巧克力	225g	2250 g	48.39 %	70%可可含量，切碎
无盐黄油	170 g	1700 g	36.56 %	---
玉米糖浆	66 g	660 g	13.98 %	---
白兰地	5 g	50 g	1.08 %	威士忌亦可
总重	465 g	4650 g	100.00 %	---

做法：在双层蒸锅中加入巧克力、黄油和玉米糖浆。加热融合后迅速关火，继续搅拌中加入白兰地。
份量：**6**人份

开心果可可脆糖

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
砂糖	200 g	2000 g	54.05 %	---
无盐黄油	15 g	150 g	4.05 %	---
加州开心果仁	125 g	1250 g	33.78 %	---
可可粒	30 g	300 g	8.11 %	---
总重	370 g	3700 g	100.00 %	---

做法：准备铺好烤盘纸的烤盘，撒上烹饪喷雾。在小煎锅里加入砂糖，倒入适量的水，搅拌融化直到砂糖呈现出湿沙状。注意将煎锅四周清理干净，避免结晶。煎锅加热至砂糖融化，液体呈现棕色，搅拌或晃动煎锅使糖浆颜色均匀。当糖浆颜色呈现琥珀色时加入黄油、开心果仁和可可粒，用木勺轻柔持续搅拌，直到完全混合，混合物呈现较暗的颜色。小心将糖浆混合物倒入准备好的烤盘中，放置冷却。冷却后切成均匀的小片。

组合：

原料	克数 (原版)	10倍用料	备注
产量	1 (25 cm) 意式雪糕	10 (25 cm) 意式雪糕	---
马卡龙	适量	适量	烘焙的，做法如上
甜橙雪糕夹心	适量	适量	做法如上
巧克力糖衣	170 g	1700 g	做法如上
加州开心果粉	115 g	1150 g	---
苦甜口味巧克力	115 g	1150 g	70%可可含量，切碎
加州开心果可可粒脆糖	115 g	1150 g	切碎

雪糕制作和冷冻方法：

首先，准备好烤盘，铺上烤盘纸，放入直径**30cm**的蛋糕包装纸板，顶部放入直径**25cm**的圆形蛋糕模具，轻微喷上烹饪喷雾。小心地将调和蛋白放入**25cm**圆形模具中。从冰箱内取出夹心，加入切碎的巧克力和开心果脆糖。在成型的马卡龙上倒入雪糕，用抹刀背面平滑顶部，直到雪糕夹心均匀分布在马卡龙内。冷藏至完全凝固，需要**6**小时或一夜。下一步，将温热的糖衣倒在雪糕顶部，晃动烤盘使糖衣均匀覆盖在其表面，再撒上开心果粉。完成后放入冰箱待用，冷藏**6**个小时或一夜直到雪糕完全冷却，从冰箱里取出。用热毛巾包裹住模具四周帮助脱模，用长金属抹刀将多余的部分去掉，再次放入冰箱冷藏**15**分钟。装盘前，用加热的餐刀把它切成**1.5cm**的长条，平放在盘子上。

份数：**10-12**人