



俄罗斯奥洛龙奶油蛋糕

杰拉德·伊里戈扬大厨

俄罗斯奥洛龙奶油蛋糕

杰拉德·伊里戈扬大厨

饼干

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	烘焙百分比	备注
加州开心果粉	65 g	650 g	16.88 %	260.00 %	---
砂糖 ⁽¹⁾	65 g	650 g	16.88 %	260.00 %	---
砂糖 ⁽²⁾	25 g	250 g	6.49 %	100.00 %	---
牛奶	40 g	400 g	10.39 %	160.00 %	
中筋粉	25 g	250 g	6.49 %	100.00 %	---
蛋清	165 g/ml	1650 g/ml	42.86 %	660.00 %	5个大号鸡蛋 打出165g/ml蛋清
糖粉	适量	适量	-	-	---
总重	385 g	3850 g	100.00 %	1540.00 %	---

馅料

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
无盐黄油	125 g	1250 g	28.09 %	软化
糖粉	125 g	1250 g	28.09 %	---
加州开心果酱	125 g	1250 g	28.09 %	---
蛋黄	70 g	700 g	15.73 %	---
总重	445 g	4450 g	100.00 %	---

装饰

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
加州开心果	60 g	600 g	100.00 %	切碎的
糖粉	适量	适量	-	---
总重	60 g	600 g	100.00 %	---

蛋糕烤盘 **25cm x 30 cm**

做法：在小号烤盘上铺烤盘纸，底部和四周刷上黄油和面粉，放置一侧。烤箱预热至**170 °C**。将开心果粉末和砂糖⁽¹⁾混合，倒入牛奶均匀搅拌，直到完全融合。筛入面粉，放置一边。

放入搅拌碗中，加入蛋清轻微打发，直到蛋清稍稍发硬，加入砂糖⁽²⁾继续打发，直到完全融合。轻柔地将打硬后的蛋白倒入开心果混合物，搅拌均匀。

将开心果混合物倒入**25 cm x 30 cm**烤盘中。用刀背平滑饼干表面，使它们大小均匀。将糖粉撒在饼干上，放入烤箱烤约15分钟，或等待饼干完全烤好。拿出放置一边，室温冷却。

馅料：黄油放入中碗，加入糖粉和开心果酱，搅拌均匀至完全融合，混物质地光滑柔软。打入蛋黄，搅拌均匀后放置一边。

把烤好的**25 cm x 30 cm**长方形饼干切成**3个10cm**的饼干。用平的胶刮刀或刀将饼干与烤盘纸分离。剪出一块足够放下整个蛋糕的纸板和烤盘纸，然后顺同样次序铺在长方形的托盘上。

将馅料倒进装上圆口的裱花袋里，将三件饼干的第一件放在烤箱纸上面，将**1/3**的馅料在饼干纵向一边挤在饼干上面，小心覆盖整个表面。在馅料上盖上第二件饼干，重复刚才步骤，然后盖上最后一件饼干。将剩下的馅料均匀地涂抹在蛋糕四周，然后四边铺上开心果，放入冰箱冷藏。食用前用糖粉点缀。

产量：8-10人份