

草莓杯配加州开心果
意式冰淇淋

达莉亚·纳尔瓦埃斯大厨



草莓杯配加州开心果 意式冰淇淋

达莉亚·纳尔瓦埃斯大厨

烤开心果酥饼：

原料	克数（原版）	10倍用料	产出 %	烘焙百分比 %	备注
加州开心果，整颗	25 g	2250 g	17.31 %	52.33 %	去壳
无盐黄油	340 g	3400 g	26.15 %	79.07 %	---
砂糖	75 g	750 g	5.77 %	17.44 %	---
糖粉	150 g	1500 g	11.54 %	34.88 %	---
粗粒小麦粉	210 g	2100 g	16.15 %	48.84 %	波伦塔玉米粉亦可
中筋粉	220 g	2200 g	16.92 %	51.16 %	未漂白的
粗盐	5 g	50 g	0.38 %	1.16 %	---
蛋黄	35 g	350 g	2.69 %	8.14 %	2个特大号鸡蛋打出35g蛋黄
苦橙花水	40 g	400 g	3.08 %	9.30 %	---
总重	1300 g	13000 g	100.00 %	302.33 %	---

做法：将烤箱架调至中层，预热至**162°C**，将开心果放在烤盘中烘焙约**10**分钟至棕色。在烘烤开心果的过程中时不时地拿出烤盘晃动几下，确保每颗开心果都烘烤均匀。**10**分钟后，取出烤盘放置开心果冷却，将**1/2**的开心果切碎。其后，将黄油放在小锅上用中大火加热，直到黄油完全沸腾起泡。调至中火，继续煮**5-7**分钟，避免让黄油呈现棕色，直到黄油完全变成泡沫质地，起泡很少的时候关火，放置冷却。小心将黄油上层的泡沫去掉，倒出**225g**的液态黄油，剩余的放入冰箱冷藏待用，将烤箱加热至**175°C**。

在装备钢片刀的食物加工机中加入完整开心果仁和**1/2**砂糖，加工至完全融合成泥状。将剩下的砂糖、糖粉、面粉和盐倒入加工机中，搅拌以混合均匀。再加入蛋黄继续加工，直到完全融合。倒入**225g**液态牛油，间断性地进行加工，几次之后，果仁混合物会呈现出黏糊但松散的状态。将混合物倒入碗中，搅拌中加入切碎的开心果仁。接着准备好铺有烤盘纸的烤盘，用手抓起一把开心果泥轻轻握住，从虎口挤出，落在烤盘上。做好后，放入烤箱烤**20**分钟，换上烤盘纸，再进入烘烤**20**分钟直到表皮呈现棕色，摸上去较为坚硬。此时可取出放置冷却，可作出不均匀的块状。

攒奶油：

原料	克数（原版）	10倍用料	产出 %	备注
重奶油	240 g	2400 g	51.06 %	冷冻的
法式鲜奶油	230 g	2300 g	48.94 %	酸奶油亦可
总重	470 g	4700 g	100.00 %	---

做法：将需要打发的奶油放入冷冻过的碗中，用冷冻过的搅拌棒打发至软性发泡（不要过度打发，因为它会结块），加入法式鲜奶油，继续搅拌直到呈现光滑慕斯质地。立即使用，或者将碗封住放入冰箱待用（最多可存放几个小时）。在使用前，如果奶油呈现分离状，再次轻柔打发一会，直到它稳定下来。

浸渍草莓：

原料	克数（原版）	10倍用料	产出 %	备注
草莓	330 g	3300 g	84.62 %	带皮横向切片的
砂糖	40 g	400 g	10.26 %	---
橙皮	20 g	200 g	5.13 %	1个橙子刨出20g橙皮
总重	390 g	3900 g	100.00 %	---

做法：在小碗中加入草莓和砂糖，用中段型刨刀给橙子去皮，将橙皮与草莓混合搅拌，搅拌完成后放置一边待用。

组合：在**250ml**的玻璃杯中，依次放入一层开心果酥饼、一层开心果意式冰淇淋和一层草莓，继续按如上步骤放入材料直到满杯。在杯顶盖上一层厚厚的鲜奶油，再以开心果碎末撒上作为点缀。

产量：6-8杯