

刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

1 个配方:

1、无盐即食黄油: 360g 2.糖粉: 120g 3.淡奶油 460g

(ps: 1.黄油品牌: 伊利白黄油、安佳、总统、多鲜美、韩国进口白黄油.

2.糖粉品牌: 太古、巧厨.

3.淡奶油品牌: 安佳、蓝风车、铁塔、雀巢.)

操作步骤:

1、将 360g 黄油用快速打至发白。

2、再将 120g 糖粉加入打至发白的黄油，用慢中搅拌均匀，吸收即可。

3、最后将 460g 淡奶油缓慢加入第 2 步，用中速搅拌均匀，搅至粘桶边即可。

4、用慢速搅拌一分钟排气即可（如要增加风味，可一边排气一边加入，搅拌均匀。）

(ps: 1.黄油打发时不能有水。2.奶油霜出水时，可以减慢或者停止加入淡奶油；使得奶油桶里的黄油与淡奶油混合均匀后，再次把剩下的淡奶油缓慢加入。3.风味: 柠檬汁、炼乳、蜂蜜、酒类，均为 10-20g)

1 个配方做 1 个 6 寸/10 左右杯子蛋糕

2 个配方做 1 个 8 寸/2 个 6 寸蛋糕

3 个配方做 1 个 10 寸/3 个 6 寸蛋糕

韩式裱花豆沙配方

配方: 豆沙 1500g、黄油 85g、白色色膏 15g、君度酒 6g

操作步骤: 先用慢速把原材料混合均匀约 1 分钟,再用中快速打发 1 分钟,最后用慢速排气 30 秒即可。

Ps: 1. 豆沙的品牌: 鲁樱、京日

【最新作品】-韩式裱花蛋糕实图 <http://m.liuqing999.com/goods/prodhub.html> 可点击下载

【回忆篇】-上课现场图 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>

刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

2. 打发时间不能太长，易干
3. 操作时勿在风口处