

刘清西点蛋糕职业培训学校

【内部资料. 不对外公开】

网红课程 5 天课程毕业资料

单身狗粮（1 人份）

豆奶芝士冻

- A. 奶油芝士：28
- B. 豆奶：56 白糖：10g
- C. 吉利丁：5g
- D. 淡奶油：40g（不打发）
- 马斯卡彭奶油
- A. 马斯卡彭芝士：8g
- B. 美蒂雅奶油：50g
- 表面装饰
- A. 椰子片：5g
- B. 豆奶芝士冻适量
- C. 狗粮饼干：10 块
- D. 蔓越莓：3g
- E. 蛋糕胚：2 片
- 豆奶芝士冻制作流程：

1. 将芝士隔水软化，
2. 豆奶、白砂糖 800w 煮开，然后将豆奶分 3-5 次加入搅拌均匀；
3. 控制好温度，然后加入吉利丁；
4. 加入淡奶油搅拌均匀即可。
5. 准备方形慕斯钢圈，封保鲜膜，将面糊倒入，放入冰箱冷藏 20-30 分钟即可

● 马斯卡彭奶油制作：

1. 将马斯卡彭隔水软化后降温至 38° 左右
2. 将奶油打发至 7-8 成，与马斯卡彭混合均匀备用

● 表面装饰制作：

1. 将豆奶芝士冻拿出切成豆腐块备用
1. 将蛋糕胚一片平铺包装盒底部
2. 挤上一层马斯卡彭奶油，放上豆奶芝士冻
3. 再放上一层胚
4. 挤上一层马斯卡彭奶油，放上豆奶芝士冻
5. 装饰上椰子脆片、骨头饼干、蔓越莓

● 赠送配方一 海绵蛋糕（半盘量）

- A 蛋白 6 个 白砂糖 120g 盐 2g
- B 蛋黄 6 个
- C 低筋粉 120g
- D 牛奶 70g
- E 大豆油 45g

制作工艺

- 1、把蛋白、白糖、盐用搅拌机快速搅拌打发至鸡尾状。

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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、蛋黄分次加入快速搅拌均匀。
- 3、低筋粉过筛加入然后用低速搅拌均匀。
- 4、把牛奶，大豆油加入搅拌均匀。
- 5、然后倒入铺好垫纸的烤盘，把表面抹平，最后放进烤箱烘烤。

烘烤参考温度：上火 180 度、下火 140 度

烘烤参考时间：12+6 分钟左右

● 白玉奶茶冻

- 伯爵奶茶奶冻（1 人份）冷藏 3 天

A*牛奶 105g

*三花淡奶 15g

*淡奶油 40g

白糖 10g

B*红茶包 1 包

C*吉利丁 7g

操作流程

- 1.将 A 部分称入盅中，直火 800w 加热至 80°，关火；
- 2.加入红茶包，封上保鲜膜，浸泡 3 分钟；
- 3.时间到后取出红茶包，沥干水分；4.吉利丁片用冷水泡软，放入奶茶中拌匀过筛（面糊温度 50-60°）；
- 5.倒入模具冷藏 20-30 分钟凝固。

- 白玉丸子（1 人份）冷藏 3-5 天

A 糯米粉 64g

*水 48g

B 白糖 12g

C 水适量

操作流程

- 1.糯米粉称入盆中备用；
- 2.将水、白糖直火 800w 加热至糖融化，（水温降至 60°）；
- 3.B 部分加入糯米粉翻拌成团，分成 10g 丸子并揉圆；
- 4.水 1600w 煮开，放入丸子煮
- 5-10 分钟，丸子浮起；
5. 丸子煮熟，过冰水，捞起来备用

- 成型装饰（1 人份）

红豆 15g

牛奶 10g

巧克力雪糕 2 球

操作流程

- 1.碗内一半放奶冻，一半放白玉丸子
- 2.在表面装饰上红豆以及雪糕球；
- 3.将牛奶沿着碗边倒入即可
- 4.点缀上薄荷叶即可

- 赠送配方—抹茶奶茶奶冻（1 人份）冷藏 3 天

A *牛奶 120g

*三花淡奶 15g

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

*淡奶油 55g

白糖 10g

抹茶粉 5g

B 红茶包 1 包

C *吉利丁 5g

● 赠送配方—草莓奶茶奶冻（1 人份）冷藏 3 天

A *牛奶 120g

*三花淡奶 15g

*淡奶油 55g

白糖 10g

草莓粉 10g

B 红茶包 1 包

C *吉利丁 5g

● 操作流程

1.将 A 部分称入盅中，直火 800w 加热至 80°，关火；

2.封上保鲜膜，浸泡 3 分钟；

3.时间到后取出红茶包，沥干水分；4.吉利丁片用冷水泡软，放入奶茶中拌匀（面糊温度 50-60°）；

5.倒入模具冷藏 20-30 分钟凝固。

冰果露(1 人份，赠送配方)

● 蛋奶酱

A 蛋黄 1 个 白砂糖 5g

B 牛奶 50g 香草糖 12g

制作工艺

1.将蛋黄、白砂糖用电动打蛋器搅拌至发白，浓稠状；

2.牛奶、香草糖使用小火 300w 加热至沸腾，后降至 60° 左右，然后蛋黄部分边搅打边加入，搅拌均匀；

3.面糊倒回平底锅，小火 800-1000w 煮至浓稠备用。

● 椰芒味奶露

蛋奶酱 50g

*芒果 130g

*香蕉 1/3 根

*椰子果茸 40g

*牛奶 15g

*冰块 40g

*柠檬汁 5g

*枫糖浆 3g

● 制作流程：

将所有材料称入沙冰机快速打 30 秒即可

● 水果装饰

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

草莓 2 个
蓝莓 5 个
香蕉 1/3 个
奇异果 1/4 个
薄荷叶适量

赠送配方——莓果味奶露（1 人份）

蛋奶酱 50g
香蕉 1 根
树莓果茸 40g
牛奶 30g
冰块 40g
枫糖浆 5g

赠送配方——坚果味奶露（1 人份）

蛋奶酱 200g
杏仁奶 80g
香蕉 1 根
可可粉 5g
冰块 80g
枫糖浆 10g

赠送配方——坚果表面装饰（1 人份）

草莓 2 个
蓝莓 2 颗
开心果 10g
核桃 10g
奇亚籽 5g
南瓜子 10g
薄荷叶 适量

制作工艺

- 1.水果、薄荷叶清洗干净备用
- 2.坚果类提前烘烤备用
上火 160 下火 160
烤 5-10 分钟左右

香蕉船

A 1. 牛奶:40g 大豆油:40g 白 糖:15g
2. 低粉:40g
3. 蛋黄:4 个 香蕉奶露 :30g
B 蛋白:140g 白糖:40g 塔塔粉 : 1g

A 部分操作:

先把 A1 部分称到不锈钢盘搅至糖融化,然后把 A2 部分加入搅拌均匀,最后加入 A3 部分搅拌均匀即可。

B 部分操作:

把 B 部分所有材料称到打蛋机桶里先中速搅至糖融化,接着转快速打发至软鸡尾状,最后把 A 部分加入 B 部分混合均匀即可入模烘烤。

装饰: 在表面挤上香蕉奶酪撒上椰蓉烘烤

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

烘烤温度：上火 180℃ 下火 150℃ 烘烤时间：14+4min 左右

香蕉奶露馅

香蕉奶露 120g 淡奶油 150g

打发至 8 成

网红黑炭蛋糕

A 鸡蛋 150g 黑丝绒粉 120g 蛋糕油 6g

B 大豆油 23g

C 牛奶 22g

制作方法：先把 A 部分材料称到奶油桶里先慢速搅拌混合，再转快速打发至缓慢流动状态，转中速缓慢加入 B 部分充分搅拌均匀，再加入 C 即可，装入模具上。

烘烤温度：上火 190 下火 150 烘烤时间：20+15 分钟左右 需约 200g 热水，隔水烘烤

树轮蛋糕

A 1. 牛奶：75g 大豆油：45g 白糖：30g

2. 低粉：70g 玉米淀粉：33g

3. 不二奶酪 50g

4. 蛋黄：100g

B 蛋白：175g 白糖：75g 塔塔粉：3g 盐：1g

操作：

A 部分操作：

把 A. 1 部分称入不锈钢盘，用手动打蛋器搅至糖融化，把 A. 2 部分过筛后加入 A3 中搅拌均匀，最后加入 A. 4 部分搅拌均匀即可。

B 部分操作：把 B 部分所有材料称到打蛋机桶里先中速搅至糖融化，接着转快速打发至软鸡尾状，最后把 A 部分加入 B 部分混合均匀即可入模 1 成满烘烤。

将面糊分成 5 份（每份 100-120g 左右），烤盘垫纸 将面糊倒入，刮平震盘（第一次烘烤 3 分钟），反复操作 5 次直至产品完成

烘烤时间：上火 250 下火 130 烘烤时间：3+3+3+3+3min 烤至表面淡黄色

卡仕达馅：牛奶 63g 淡奶油 12g 卡仕达粉 25g 打发至浓稠状

网红奶昔面包

● 组成：

1、面团 100g

2、奶油芝士馅 30g

3、墨西哥皮 40g

售卖参考价格：15 元/个 1 天

● 奶昔面包面团配方计算表（1 人份）

A 部分 白糖 15

鸡蛋※ 25

冰水※ 50

淡奶油※ 25

B 部分 高粉 125

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

酵母 2
低粉 25

法国老面※ 19

C 部分 盐 1

黄油※ 10

奶油芝士 13

● 法 国 老 面（冷藏 3 天）

高粉 100

酵母 0.5

盐 1

水 65

种面做法：先把高粉、酵母称入不锈钢盘拌匀，将盐加入水中化开后倒入粉中揉匀成团后放室温发酵 1-2 小时后放冰箱冷藏过夜后即可。

添加量：占配方面粉 15%-20%比例。

● 操作流程

一、把 B 部分称入和面机，A、C、材料分别拿容器称好。

二、将 A 部分糖搅融化倒入和面机桶用慢速（4 挡）搅拌 1 分钟至成团无干粉。

三、调快速（8 挡）打 10-15 分钟至 7-8 成面筋。（面团 表面光滑可拉出薄膜状，裂口有锯齿）

四、将 C 部分加入用慢速（4 挡）搅拌 1-2 分钟至黄油吸收。

五、调快速（8 挡）打 3-5 分钟至 10 成筋度。（面团、薄膜光滑，裂口光滑）

六、起面后收圆封保鲜膜静置 10-15 分钟（打好的面团最佳温度 26-28℃）

● 分 割 操 作

分割 100g 搓 圆 静置（5-10 分钟）

● 面包发酵 温度：35-38℃

湿度：70%-80%

时间约 60 分钟

（发其体积 2.5 倍大）

● 墨西哥皮（冷藏 3 天 4 个量）

A 黄油 38g 糖粉 38g

B 鸡蛋 42g

C 低粉 45g 玉米淀粉 8g

● 操作流程

1. 先把 A 部分搅拌至微发；

2. 接着分次加入 B 部分搅匀；

3. 加入 C 部分拌匀即可；

4. 装入裱花袋备用。

● 面包烘烤 温度：上火 185℃ 下火 170℃

时间：13+5min

色泽：金黄色

挤墨西哥皮 烘烤完成，出炉震盘

● 奶昔馅（4 个量 冷藏约 5 天）

A 奶油芝士 60g

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

B 炼乳 25g 牛奶 30g

C 淡奶油 100g 白糖 5g

● 操作流程

- 1.将奶油芝士隔水加热软化;
- 2.分次加入 B 部分一起拌匀;
- 3.将 C 部分慢速拌匀, 转快速打至 7-8 成, 加入一起拌匀;
- 4.装裱花袋即可。
- 5.将面包切成井, 装饰馅料

抖友盒子

● 蓝莓果酱夹心 (2 人 1 份)

蓝莓 40g

白糖 15g

柠檬汁 4g

● 草莓果酱夹心 (2 人 1 份)

草莓 3 颗

白糖 15g

柠檬汁 4g

● 操作流程

- 1.将所有材料称入不锈钢盅;
- 2.利用擀面棍, 将蓝莓压碎、捣碎;
- 3.倒入平底锅, 直火 800w 将果酱煮至浓稠状, 冷却备用;
4. 冷藏密封储存可放置 4 天。

● 香脆杏仁瓦兹 (1 人份)

杏仁片 25g

糖粉 7g

君度酒 5g

● 操作流程

- 1.将所有材料称入容器;
- 2.利用软刮翻拌均匀;
- 3.烤盘垫高温布, 材料平铺开;
- 4.上火 170° /下火 160° 烤 5-10 分钟至表面金黄色即可;
- 5.冷却后密封储存可放置 7-15 天。

● 咖啡奶缇 (1 人份)

咖啡汁 9g

糖粉 4g

淡奶油 60g

操作流程

- 1.将所有材料慢速混合;
- 2.转快速打发至 8-9 成;
- 3.转入裱花袋冷藏备用。

● 成型制作 (1 人份)

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

可可粉: 10g
原味蛋糕粉: 10g
香脆杏仁瓦兹: 10g
草莓: 1 颗
薄荷叶: 适量

● 成型制作:

- 1.底部铺一层蛋糕胚;
- 2.放入夹心, 一半蓝莓味, 一半草莓味;
- 3.再铺一层蛋糕胚;
- 4.挤入咖啡奶油, 表面抹平;
- 5.放入冰箱冷藏 15-20 分钟, 至表面冷却
- 6.在表面筛上蛋糕粉、可可粉, 装饰上杏仁瓦兹以及水果粒即可

● 赠送配方—— 百香芒果果酱夹心 (2 人 1 份)

芒果 60g
白糖 18g
柠檬汁 4g
百香果果茸 10g

● 樱桃果酱夹心 (2 人 1 份)

新鲜樱桃 80g
白糖 12g
柠檬汁 4g

● 操作流程

- 1.将所有材料称入平底锅;
- 2.利用擀面棍, 将蓝莓压碎、捣碎;
- 3.直火 800w 将果酱煮至浓稠状;
- 4.煮好后冷却备用;
- 5.冷藏密封储存可放置 4 天。

西班牙油条 (赠送配方)

配 方

- 1、白糖 15g、黄油 17g、牛奶 56g 水 56g
- 2、低筋粉 50g、糯米粉 17g
- 3、鸡蛋 1 个
- 4、糯米粉 50g

● 操作流程

- ①材料分别称好
- ②将 A 部分 1000W 煮至完全沸腾后再煮约 20 秒
- ③将 B 部分倒入迅速拌匀

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

④加入鸡蛋拌匀

⑤搅拌面糊达到完好的干湿程度,呈现粗糙倒三角

⑥加入糯米粉调节

⑦面糊挤入电炸炉油炸

⑧裹上白糖更美味

● 炸制 油温: 160℃

时间: 2-3min

色泽: 金黄色

网红樱花软欧包

樱花面包面团配方计算表 (1 人份)

A 部分	糖	8
	冰水	23
	炼乳	3
B 部分	高粉	130
	奶粉	6
	酵母	2
	火龙果	72
	法国老面	20
C 部分	盐	2
	黄油	10

● 法 国 老 面 (冷藏 3 天)

高粉 100

酵母 0.5

盐 1

水 65

种面做法: 先把高粉、酵母称入不锈钢盘拌匀, 将盐加入水中化开后倒入粉中揉匀成团后放室温发酵 1-2 小时后放冰箱冷藏过夜后即可。

添加量: 占配方面粉 15%-20%比例。

操作流程

五、把 B 部分称入和面机, A、C、材料分别拿容器称好。

六、将 A 部分糖搅融化倒入和面机桶用慢速 (4 挡) 搅拌 1 分钟至成团无干粉。

七、调快速 (8 挡) 打 10-15 分钟至 7-8 成面筋。(面团 表面光滑可拉出薄膜状, 裂口有锯齿)

八、将 C 部分加入用慢速 (4 挡) 搅拌 1-2 分钟至黄油吸收。

五、调快速 (8 挡) 打 3-5 分钟至 10 成筋度。(面团、薄膜光滑, 裂口光滑)

六、起面后收圆放醒发箱发酵 30 分钟 (面团最佳温度 26-28℃)

● 分 割 操 作

分割 50g/个 收 圆 二次发酵 (20 分钟)

● 香甜芝士馅 (1 人份) (冷藏 3 天)

A 奶油芝士 40g 糖粉 7g

B 炼奶 4g 淡奶5g 柠檬皮 1.5g

制作流程

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

1. 先把奶油芝士和糖粉拌匀
2. 加入炼奶和淡奶，柠檬皮拌匀即可。

● 整形操作流程

1. 按扁面团
2. 翻面挤上芝士馅
3. 把将馅料包好
4. 按扁面团
5. 按扁后
6. 剪出形状
7. 捏出造型
8. 划出纹路

● 面包发酵

温度：35-38℃

湿度：70%-80%

时间约 60 分钟

（发其体积 2 倍大）

● 面包烘烤

（进炉打蒸汽 3 秒） 温度：上火 185℃ 下火 170℃

时间：10+2min

色泽：棕红色

粉钻莫兰迪草莓卷

红丝绒蛋糕薄胚（1 人份）

A1 大豆油 75g 白糖 8g *牛奶 65g *红丝绒精华液 1 滴

A2 低粉 90g 玉米淀粉 8g

A3 蛋黄 6 个

B 蛋白 6 个 白糖 75g 塔塔粉 3g 盐 1g

操作流程：

1. 将 A1 部分搅拌至糖溶化
2. 加入 A2 搅拌至无干粉
3. 加入 A3 搅拌至光滑即可
4. 将 B 部分材料称入奶油机桶内（桶内保持无水、无油、无蛋黄）
5. 先慢速溶糖再转快速打至 软鸡尾状（先 4 档溶糖后转 9 档打发）

AB 部分混合+胚体成型

操作流程

1. 取 1/3 蛋白到 A 部分
2. 将 A 部分大致
3. 翻拌均匀
4. 再将 A 部分倒入 B 部分
5. 彻底翻拌均匀
6. 烤盘垫纸，面糊倒入烤盘

烘烤温度：上火 170℃ 下火 160℃

烘烤时间：15+4min

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

烤至表面棕红色

草莓香缇奶油（1 人份）冷藏 2-3 天

*草莓果馅 50g *淡奶油 200g 寒天晶球 50g

操作流程

1.将草莓果馅和淡奶油称入容器内

2.将奶油打发 8-9 成

3.装入裱花袋

4.放入冰箱冷藏备用

胚体准备：运用铁网架将胚体倒扣，并将边缘修边，一盘胚一分为二备用
成型制作：

1.先将胚体放置在白纸上，抹上草莓香缇奶油

2.将铁棍放置在白纸下方，抬高胚体前段先压一厘米，再次抬高向前卷

3.卷完后，调整胚体松紧度，放桌面静置 2 分钟后，切成 3.5cm 蛋糕片

4.表面装饰挤上奶油，放上玫瑰花瓣，装饰上寒天球以及糖珠即可

网红流沙拉丝贝贝

● 流沙拉丝小贝 胚体

A 1.牛奶 20g 大豆油 20g 白糖 12g

2. 低粉 28g

3. 蛋黄 2 个

B 蛋白 2 个 白糖 24g 塔塔粉 1g

制作流程：

A 部分

1.将 A1 部分搅拌至糖溶化

2.加入 A2 搅拌至无干粉

3.加入 A3 搅拌至光滑即可

B 部分

1.将 B 部分材料称入奶油机桶内（桶内保持无水、无油、无蛋黄）

2.先慢速溶糖再转快速打至软鸡尾（先 4 档溶糖后转 9 档打发）

AB 部分混合+胚体成型 操作流程

1. 取 1/3 蛋白到 A 部分

2. 将 A 部分大致翻拌均匀

3. 再将 A 部分倒入 B 部分

4. 彻底翻拌均匀

5. 烤盘垫纸，面糊挤入烤盘

6. 入炉烘烤

烘烤

烘烤温度：上火 170℃ 下火 160℃

烘烤时间：14+3min

烤至表面金黄色

● 流沙拉丝贝贝一拉丝麻薯（2 人份）

A 牛奶 180g 葡萄糖浆 13g 白糖 40g

B 糯米粉 90g 木薯粉 13g

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

C 黄油 13g

操作流程

- 1.将 A 部分隔水搅拌至糖融化;
- 2.加入 B 部分搅拌均匀后过筛;
- 3.用 1000w 将水煮至沸腾后放上蒸笼;
- 4.容器封上保鲜膜, 扎几个小洞, 放入蒸笼中, 使用 1000w 蒸 12-15 分钟左右;
- 5.蒸完后揭开保鲜膜, 加入黄油搅拌均匀;
- 6.将麻薯装入裱花袋反复揉搓 1-2 分钟, 备用。

● 流沙拉丝贝贝一流沙馅料 (1 人份)

A 咸蛋黄 2 个

B 大豆油 10g 白糖 8g 盐 1g

操作流程

- 1.咸蛋黄使用花生油浸泡 5-10 分钟后, 放入烤箱 170 度烤 5-10 分钟左右;
- 2.将烤好的咸蛋黄压碎放入平底锅;
- 3.加入 B 部分, 用 800w 煮至表面起小气泡即可
- 4.盛出备用即可

● 成型制作 (1 人份)

A 即食沙拉酱 45g

B 海苔肉松 80g

1. 将胚体脱模
2. 挤上麻薯夹心
3. 放上流沙馅料
4. 两个重叠
5. 抹上沙拉酱
6. 粘上海苔肉松

清之椰 (1 人份)

● 柠檬菠萝馅 (1 人份)

A 菠萝果肉 50g 白砂糖 15g 柠檬汁 4g

B NH 果胶粉 1g 白砂糖 5g

- 1.将菠萝果肉、白砂糖、柠檬汁, 煮至糖融化;
- 2.将 NH 果胶粉、白砂糖, 混合均匀后, 加入到 A 部分, 混合均匀, 然后煮沸即可;
- 3.将馅料降至 60° 左右装入模具放入冰箱冷冻半小时

● 椰子慕斯 (1 人份)

A*椰子果茸 45g

*椰浆 18g

B*嘉利宝白巧克力 35g

C*吉利丁 6g

D*淡奶油 100g

*椰子酒 3.5g

制作流程:

- 1.椰子果茸和椰浆隔水融化;

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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.白巧克力隔水（水温 50 度）融化后，加入 1 部分搅拌均匀；

3.面糊降至 60° 左右加入泡软的吉利丁，混合均匀后过筛；

4.加入打发至 5-6 成淡奶油混合均匀即可；

5.面糊装入球型模具放入冰箱冷冻 5-6 小时

● 巧克力壳（1 人份）

嘉利宝黑巧克力 90g

巧克力隔水融化备用即可

● 黄金菠萝淋面（1 人份）

柠檬菠萝馅 1 块 中性果胶 10g 金箔 1 张

制作工艺

1.将做好柠檬菠萝馅取出一个，然后和中性果胶一起隔水加热混合均匀；

2.加入金箔拌匀即可。

网红白兔卷

● 巧克力奶酥粒（2 人份）

A *黄油 24g *全蛋液 10g

B 盐 1g

白糖 20g

*奶粉 16g

低粉 24g

*杏仁粉 16g

黛妃白巧 30g

● 操作流程

1.将黄油和全蛋液搅拌均匀；

2.加入 B 部分搅匀成团；

3.面糊放入烤盘，铺平擀至约 4mm 厚，放入烤箱上火 170° 下火 160° 烘烤 20 分钟；

4.烤好后放凉，擀碎备用；

1 巧克力隔水融化（水温 50-60°）

2. 加入擀碎的奶酥粒，搅拌均匀即可。

● 天使蛋糕薄胚（1 人量）

A 蛋清 7 个 白糖 80g 盐 2g

B 低粉 130g *奶粉 20g *蛋糕油 17g

C *牛奶 40g

D 大豆油 32g

● 操作流程

①将 A 材料先慢速搅拌至糖融化（4 档 30 秒）

②加入 B 材料慢速搅拌至无干粉（4 档 30 秒）

③转快速搅至浓稠（转 9 档 1 分 30 秒）

④中速缓慢加入牛奶搅拌均匀（6 档 30 秒）

⑤中速缓慢加入大豆油拌匀（6 档 30 秒）

⑥准备烤盘垫上高温布倒入面糊刮平、震盘、烘烤

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <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】

- 天使蛋糕烘烤

烘烤温度：上火 175℃ 下火 160℃

烘烤时间：17+5min

- Q 弹酸奶奶冻（1 人份）

A *酸奶 80g *淡奶油 15g

B *吉利丁 5g

- 操作流程

1.将淡奶油、酸奶隔水加热至 60° ；

2.吉利丁泡软，加入 A 中搅拌均匀

3.过筛；

4.准备好慕斯钢圈，封保鲜膜；

5.将面糊倒入，放入冰箱冷藏 20min（冷冻 10min）备用

- 香柠奶缇（1 人份）

A *淡奶油 150g 白糖 5g

B *柠檬汁 13g

- 操作流程

1.淡奶油先慢速融糖转快速打至 8-9 成

2.加入柠檬汁混合均匀即可

【最新作品】-烘焙实图 <http://m.liuqing999.com/goods/new/prodsfhongbei.html> 可点击下载

【回忆篇】-同桌的你 <http://m.liuqing999.com/xianchang/classscene.html>