

剪窗花

巧收纳

秀花艺

迎客茶

扎灯笼

做甜点

写春联

年夜饭

公元2017年1月25日 星期三

宜

交易 立券
安床 裁衣

农历丙申年
腊月廿八

(辛丑月 壬子日)

忌

开光 嫁娶
开市 动土

千丝有妙品 回味齿留香

甜点的历史非常悠久,几百年来,经过无数甜点制作师的精心改良,甜点已成为世界饮食文化园中一朵瑰丽的奇葩。蛋糕最早出现在美食之都——巴黎。大师们在奶油中加入起稳定作用和能够改善结构、口感、风味的各种辅料,使之外型、色泽、结构和口味上变化丰富,更加自然纯正,食用回味无穷,成为甜点中的极品。它的出现符合了人们追求精致、时尚,崇尚自然健康的生活理念。甜点大师们通过蛋糕的制作展示出他们内心的生活感悟和艺术灵感,其水准也反映出了大师们的真正功底和世界蛋糕发展的趋势。



大咖教你做甜点
扫描二维码



花指导老师
王丽
王丽
行业五年,具备蛋糕制作、烘焙、裱花等专
济南「纯八度」蛋糕品牌裱花师,从事食品加



糕点师教您
做甜点



烘焙小贴士

- 1、蛋糕在烘烤中塌陷咋办?
(1)烘烤中蛋糕受到震动,导致内部结构散架。
(2)糖的用量过多,蛋糕整体结构不稳定。
(3)不新鲜的鸡蛋也会导致蛋糕塌陷。
(4)面糊过稀了或者过稠。
(5)蛋白打发过度,蛋白的不稳定同样导致结构的塌陷。
- 2、烤好的蛋糕轻易地断裂且不柔软咋回事?
这个问题主要是配方中的鸡蛋和油的份量不够,要适当增加它们的量。蛋黄糊的搅拌搅打至均匀即可,不需要太久的。

迎春作业

所需材料:面粉、牛奶、鸡蛋、糖、橄榄油。
作业内容:按照我们教学视频的内容,做一个甜点,拍摄一张清晰的甜点照片。

评判标准:要求甜点美观大方,彰显新年团圆喜庆气象。

提交方式:(以下三种方式任选其一)

1. 扫描“提交作业”二维码,“关注”我们后,选择“迎春作业”菜单,按照表格详细填写并提交。

2. 将个人姓名、联系电话、微信号及5M大小的作业照片发送到电子邮箱:sdjbrm@163.com

3. 邮寄地址:山东省济南市高新区舜华路2000号舜泰广场B5B楼11楼近报融媒收。

奖品:我们将在提交的作业中选择优秀作品,给您发放山东有线“高畅享馆”三个月体验券一张。



扫码
提交
作业

(详见2版)

编辑:曹振海 美编:张攀峰

合炉烘真味 一点随心甜

□记者 孙璐

当把一大勺奶油蛋糕放入口中,冰凉的奶油一下子化成了暖暖的,带有淡淡乳酪味道的美味,软软的蛋糕中夹着甜蜜的鲜奶油,真是美味至极啊!春节假期,不妨和家人一起做做一个美味蛋糕,为团圆幸福时刻锦上添花。

“纯八度”品牌蛋糕的蛋糕师王丽为我们演示了做蛋糕的全过程。

首先,将做蛋糕所用的材料准备齐全,包括米醋10g、橄榄油76g、牛奶153g、淡奶油500g、面粉196g、白砂糖200g、鸡蛋650g。取5只鸡蛋,将蛋黄与蛋清分离,在这个过程中,要注意蛋清里不能沾到

一丝水、油和蛋黄,打蛋器也要清洗干净并完全擦干水分。先将三分之一的蛋清加入蛋黄部分拌匀,再把剩余三分之二的蛋清全部加入蛋黄拌匀即可。注意将打好的蛋清和蛋黄糊混合时,要在蛋黄糊中先加入三分之一的蛋清搅拌均匀,再全部倒入蛋清中。

再取牛奶153g、砂糖40g加入76g橄榄油拌匀,打鸡蛋的时候一定要把蛋清打至中泡,即拉起蛋清时呈现鸡尾状,同样将蛋黄搅拌均匀。接着,在打好的蛋黄中缓慢倒入面粉196g,将蛋黄糊中加入搅拌好的蛋清均匀搅拌至成品。把调好的面糊拌匀后迅速抹平装盘,放进烤箱烘烤,使蛋糕胚厚薄均匀,调节



至上火180度,下火170度。设定烘烤17分钟后取出,待蛋糕胚放凉。

下一步开始制作蛋糕上的奶油,倒入淡奶油500g,以1:10的比例加入糖,兑入7g朗

姆酒打奶油,用搅拌机中速搅拌至拌匀,以保持其较好的稳定性。将出锅的蛋糕底胚进行切割分块,把打好的奶油抹在蛋糕表面,注意每层都要均匀抹平。用奶油修边,对整体进行调整,使边缘看上去平整。下面开始处理蛋糕胚的四周,先用加热器给刀具消毒,加热,将蛋糕边切平整。

基础工序完成,开始进入裱花环节。用刀在蛋糕上打出方格,用以确定裱花的位置及花朵间距。将奶油挤出,由蛋糕上方向下依次裱花。把先前准备好的鲜花花瓣拆开,用玫瑰花花瓣装饰蛋糕四周。最后,可在成品蛋糕上放上巧克力祝福牌,完美的个性化蛋糕新鲜出炉。