

糕点名师讲堂

巧克力蛋糕

基础教程

黎国雄 编 著

权威，全面，创新，突破

顶级大师制作秘笈大公开

超详细的图文过程全介绍

快速掌握专业技术，就业、创业不用愁

新手必备指南，浓情巧克力蛋糕轻松做

广东出版集团
广东经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

巧克力蛋糕基础教程 / 黎国雄编著. —广州: 广东经济出版社,
2009. 6

(糕点名师讲堂丛书)

ISBN 978-7-5454-0238-4

I. 巧… II. 黎… III. 糕点—制作—教材 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第081982号

出版 发行	广东经济出版社(广州市水荫路11号11~12楼)
经销	广东新华发行集团
印刷	广州伟龙印刷制版有限公司
开本	889毫米×1194毫米 1/16
印张	6.5
版次	2009年6月第1版
印次	2009年6月第1次
书号	ISBN 978-7-5454-0238-4
定价	全套(1~6册)228.00元

如发现印装质量有问题,影响阅读,请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市水荫路11号11楼

电话: (020)38306055 37604312 邮政编码: 510075

邮购地址: 广州市水荫路11号11楼

电话: (020)37601950 37601509 邮政编码: 510075

图书网址: <http://www.gebook.com>

• 版权所有 翻版必究 •

【糕点名师讲堂】

GAO DIAN MING SHI JIANG TANG

巧克力蛋糕基础教程

黎国雄 编 著



广东省出版集团
广东经济出版社

PREFACE

前言

在这个时尚与美味并重的社会，西点美食已成为我们生活的重要组成部分。其清新的口感备受大众青睐，与此同时，各种蛋糕、西点、面包的店铺也如雨后春笋般应运而生。为了满足人们对西点美食与日俱增的钟爱之情，越来越多的师傅投身于这份炙手可热的事业中来。

西点美食之所以越来越受人们的喜爱，简言之，是因为其不但好吃，而且好看。

如何做到好吃？那就需要西点师傅有扎实的基本功——材料的搭配与分量控制、造型制作、制作时的温度调节、时间控制等都要做到恰到好处。如何做到好看？源源不断的创意、独具一格的审美观和对色彩的自如运用便至关重要。人们对西点蛋糕百吃不腻，但对蛋糕的“外貌”却有了越来越高的要求，喜欢更有创意的东西。惬意珍馐的同时，也像在欣赏一件艺术品！

要说西点美食，就不能不提一个人——黎国雄。黎国雄师傅是西点行业里的大师，无论是他的技术还是制作创意，都深受业界同仁的赏识和赞叹。此套书中的每一款西点都经过黎师傅的精心挑选并用心制作，好看更好吃！

《名师名点》自出版以来，受到广大读者特别是业界人士的好评和热爱，我们深受感动和鼓舞。应广大读者的诚恳要求，我们再次携手黎国雄师傅，倾力推出这套基础教程系列《糕点名师讲堂》，此套书包括了《慕斯基础教程》、《乳酪慕斯基础教程》、《巧克力蛋糕基础教程》、《西点基础教程》、《面包基础教程》和《裱花基础教程》六册，比之前出版的书内容更为详尽实用。

术业有专攻，此丛书每分册都专门介绍了一类糕点的制作方法，从简单的基础理论到近百款实践制作实例，都用简约的步骤文字，配以清晰的流程图片详细讲解，易看易懂易学。闻道有先后，如果你是一个初学者，此套书将引领你轻松地投入西点美食制作的世界里，成为一个制作西点美食的师傅，并可逐步提高；倘若你已是一位蛋糕师傅，那此书也将是很好的学习参考。

本册《巧克力蛋糕基础教程》，从巧克力的使用到让巧克力如何担任蛋糕的“主角”，都作了详细介绍，本书精选了九十余款巧克力蛋糕的制作方法，把巧克力与西点美味巧妙融合，创意新颖，做出浓浓香甜好美味。

如果你想与本书的作者进行技术交流，或深入了解更多的制作技术要领，可与广州黎国雄蛋糕烘焙中心联系。

CONTENTS 目录

4 巧克力的使用小讲堂 6 工具简介 7 材料简介 8 巧克力装饰配件的制作

13 第一部分 巧克力慕斯



- 14 巧克力慕斯底蛋糕片的制作
- 15 黑白巧克力慕斯
- 16 咖啡奶油巧克力慕斯
- 17 奇异果巧克力慕斯
- 18 香草巧克力慕斯
- 19 草莓巧克力慕斯
- 20 桑果巧克力慕斯
- 21 牛奶巧克力慕斯
- 22 蜜桃巧克力慕斯
- 23 橙味巧克力慕斯
- 24 白巧克力酸奶慕斯
- 25 焦糖巧克力慕斯
- 26 火龙果巧克力慕斯
- 27 芒果巧克力慕斯
- 28 柠檬巧克力慕斯
- 29 酸味巧克力慕斯
- 30 原味巧克力慕斯
- 31 可可香巧克力慕斯
- 32 辣味巧克力慕斯
- 33 奶茶巧克力慕斯
- 34 巧克力乳酪慕斯
- 35 浓香巧克力慕斯
- 36 青提巧克力慕斯
- 37 可可朱古力慕斯
- 38 苦味巧克力慕斯
- 39 开心果巧克力慕斯
- 40 樱桃巧克力慕斯
- 41 话梅巧克力慕斯
- 42 肉桂巧克力慕斯
- 43 肉桂苹果巧克力慕斯

45 第二部分 巧克力蛋糕



- 46 巧克力蛋糕皮制作
- 47 巧克力奶酪卷
- 48 香蕉巧克力卷
- 49 什果巧克力卷
- 50 红酒花生巧克力卷
- 51 咖啡诱惑
- 52 巧克力海绵蛋糕
- 53 巧克力奶酪蛋糕
- 54 美式巧克力魔鬼蛋糕
- 55 巧克力大理石蛋糕
- 56 巧克力橙味蛋糕
- 57 巧克力舒芙蕾
- 58 白巧克力坚果蛋糕
- 59 高纤维巧克力蛋糕
- 60 核桃巧克力蛋糕
- 61 朗姆蛋糕
- 62 巧克力全麦蛋糕
- 63 威尼斯黑蛋糕
- 64 香蕉巧克力蛋糕
- 65 心太软巧克力蛋糕
- 66 樱桃巧克力蛋糕
- 67 原味巧克力蛋糕
- 68 巧克力小蛋糕
- 69 巧克力泡芙
- 70 白巧克力松糕
- 71 松子巧克力蛋糕

73 第三部分 巧克力派

- 74 巧克力派筒介
- 75 派皮制作
- 76 巧克力戚风派
- 77 巧克力奶油派
- 78 巧克力核桃派
- 79 巧克力香蕉派
- 80 巧克力乳酪派
- 81 巧克力松子派
- 82 蜜桃巧克力酸乳派



83 第四部分 精致巧克力

- 84 精致巧克力灌模示例
- 85 巧克力茶点
- 86 火龙果巧克力
- 87 君度酒巧克力
- 88 芒果巧克力
- 89 奶酪巧克力
- 90 焦糖巧克力
- 91 核桃巧克力
- 92 雪碧巧克力
- 93 草莓巧克力



93 第五部分 巧克力布丁 与冰

- 94 橙味巧克力冰
- 95 咖啡巧克力冰
- 96 卡斯达巧克力布丁
- 97 摩卡巧克力冰
- 98 牛奶巧克力布丁
- 99 巧克力奶茶
- 100 焦糖巧克力布丁
- 101 巧克力奶昔
- 102 英式巧克力布丁





巧克力的使用

小讲堂



巧克力的分类

因为巧克力在制造过程中所加进的成分不同，这便造就了它多变的面貌。目前市面上的巧克力，依成分大致可分为黑巧克力（乳质含量少于12%）、牛奶巧克力（至少含10%的可可浆及至少12%的乳质）和白巧克力（不含可可粉的巧克力）。其中牛奶巧克力最为普遍，根据调查显示，牛奶巧克力的口味最易为东方人所接受，因此，进口到国内的巧克力大都有牛奶成分加重的特点。此种巧克力，牛奶及可可的味道并重，适合喜欢香浓奶味的人，不过此种巧克力味道也较甜。黑巧克力则是喜欢品尝原味的人的最爱，这种巧克力因为牛奶成分少，故糖类也较低，可可的香味没有被其他味道所掩盖，巧克力在口中融化之后，可可的芳香会在齿间四溢许久。有些人认为，吃黑巧克力才是吃真正的巧克力。不过可可本身并不具有甜味，甚至有些苦，因此黑巧克力较不受喜甜者的欢迎。至于白巧克力，因为不含有可可粉，仅有可可油及牛奶，所以颜色是白色，此种巧克力仅有少许可可的香味，在口感上和黑巧克力不同，也有些人并不将其归类为巧克力。食用黑巧克力，可以提高人的机体的抗氧化水平，从而有利于预防心脏病的发生。

在制作巧克力蛋糕时，最常用的巧克力是黑巧克力和白巧克力两种。

在黑、白、牛奶巧克力中，最高级的是白巧克力，价格也较高。黑巧克力和牛奶巧克力的价格相当。



巧克力的保存须知

巧克力的保存须注意以下几点：

1. 包装好巧克力以避免受潮和变味，放在阴凉干燥的地方最多可以存放六个月。
2. 冰冻过的巧克力在解冻前最好不要打开内层包装，以免在表面产生湿气，容易变质。
3. 巧克力已经买回来一段时间，表面泛起些许的灰白而不是原来的深咖啡色，这是因为巧克力暴露在潮湿的空气中或者是其所处于的温度发生剧烈变化的缘故，一旦加热溶化，这些灰白就会消失。
4. 巧克力如果放得太久，其表面已经完全泛白，表示巧克力中的可可油脂已经变质，这样的巧克力在加热后呈泥巴状，完全没有新鲜巧克力融化后所具有的丝状光泽，这种巧克力不可食用。
5. 巧克力如果放置时间更久的话，加热后溶化的巧克力呈类似油水分离状，加热只能使透明的可可油脂流出，而达不到软化巧克力的结果，这种巧克力也不可食用。
6. 买回来的巧克力如果是零售（散装）的，或者包装上没有标明制造日期的，必须立即标明采购日期，同时不要将新买的巧克力和旧有的巧克力混在一起储存，这样在使用时才知道哪些已过期不能再使用。



使用巧克力的基本知识

一、巧克力的溶解

在巧克力的溶化过程中,不可加入水或牛奶,因为巧克力有吸湿作用,在遇水后会立即吸收部分水分凝结,从而破坏原来油脂的平衡与光泽。溶解的方法是隔水加热:利用两个锅,下锅放水加热,上锅放在下锅内利用下锅的水温来溶解,其间需要搅拌来保持受热均匀,同时要避免下锅的水分溢入巧克力中。巧克力也可以用微波炉加热溶解,巧克力在 50°C 时即完全溶解,溶后温度不要超过 60°C ,否则巧克力凝结后会变脆,而且巧克力中的油脂将会分离流出,凝结后形成粗糙的外观从而影响光泽。



总的来说,巧克力溶解时须注意以下几点:

1. 巧克力的溶解,有直接溶解法与后加热溶解法。切碎的巧克力可利用隔热水加热或微波炉直接加热两种方法来溶解。
2. 溶解巧克力时是不能直接用火加热巧克力的,否则易使巧克力变为焦块,而且会使巧克力油质分离。
3. 溶解巧克力的水温最好是在 $60^{\circ}\text{C} \sim 80^{\circ}\text{C}$ 之

间,在这样的温度环境下,溶解后的巧克力温度通常在 50°C 左右。

4. 制作巧克力产品时,室温保持在 $22^{\circ}\text{C} \sim 24^{\circ}\text{C}$ 之间。巧克力本身的温度应为 32°C ,此时巧克力比较柔软,而且形成固体时恰到好处,因此这个温度是最佳操作温度。

二、巧克力的调温

无论是应用于蛋糕表面或其他的用途,巧克力的调温是制作巧克力的一大基本要素,因为巧克力中含有可可脂,容易结晶,使巧克力在溶解后不稳定,所以要使用巧克力制作出光亮而品质高的产品,巧克力必须经过调温。

调温的方法:

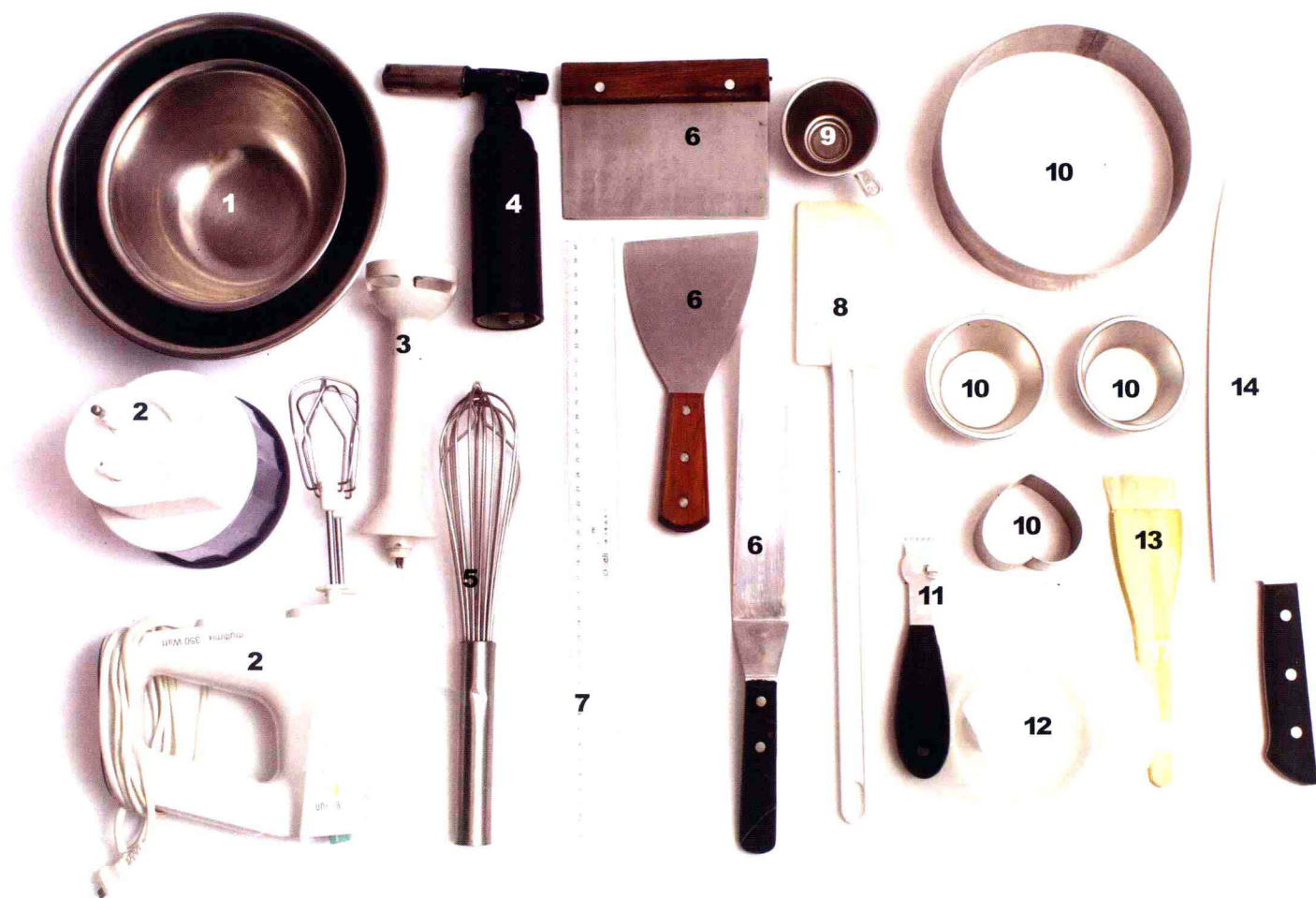
1. 将适量的巧克力在 $45^{\circ}\text{C} \sim 48^{\circ}\text{C}$ 之间的温度溶解,使油脂产生晶核。
2. 将溶解后的巧克力倒在大理石工作台上降温,在降至 $26^{\circ}\text{C} \sim 27^{\circ}\text{C}$ 时,结晶比例增大,部分不稳定晶型转变成稳定晶型。
3. 再次隔温水溶解,让温度回升至 $31^{\circ}\text{C} \sim 32^{\circ}\text{C}$,目的是使溶点低于 29°C 以下的不稳定晶型溶化,只保留稳定晶型。

利用这一种手法重复调几次温,使巧克力处于稳定状态。

经过调温的巧克力有哪些好处?

1. 外观看起来比较光滑,口感酥脆,入口易化。
2. 巧克力倒入模具或进行其他加工时,可立即凝固,让制作过程变得更容易且顺利。
3. 凝固后的巧克力可轻易脱模。





Gong Ju Jian Jie 工具简介

1. 搅拌盆：其实只要是较深、宽口且耐用的容器，都适合在搅拌时使用。

2. 手动打蛋器：用于少量的蛋白的打发和一些水果的打泥操作。

3. 搅拌头：用来搅拌干果或水果。

4. 喷炎枪：用于慕斯蛋糕的脱模及装饰。

5. 手动搅拌器：进行简单的混合搅拌操作时可使用这种手动型的搅拌器。

6. 抹刀、铲刀：用来涂抹奶油或调整蛋糕形状及用于一些巧克力配件的制作。

7. 尺子：用于一些蛋糕切件时量取尺寸和巧克力配件分切时量取尺寸。

8. 橡皮刀：用于混合蛋白霜、打发奶油、刮取原料等，建议选择握柄牢固，而橡皮部分有弹性者为佳，切记不要用热水烫洗，否则会导致橡皮刀变形。

9. 小筛子：用于将可可粉，绿茶粉，糖粉等粉类筛在蛋糕表面作装饰。

10. 模具：用于固定慕斯或蛋糕的形状。

11. 刮刀：可以把水果固体原料等刮丝。

12. 量杯：用来测量液体的分量。

13. 毛刷：用于在水果上扫透明果胶。

14. 牛角刀：用来切蛋糕、乳酪等。

- 1.淡奶油:** 打发后的淡奶油表面呈现细致的波纹, 可用来抹蛋糕, 制作蛋糕, 作花边装饰等。
- 2.巧克力:** 巧克力是很受大众喜爱的蛋糕材料, 大家较为熟悉。
- 3.面粉:** 分为高筋、中筋、低筋、全麦面粉等, 面粉使用前必须过筛。
- 4.可可粉:** 加入慕斯、蛋糕中使之产生巧克力味。
- 5.砂糖:** 除了提供原味外, 还能使蛋糕光滑柔腻, 增加色泽, 并保持产品中的水分, 因为糖的焦化作用能延缓其干燥变质的时间, 一般烘焙用的砂糖主要有粗砂糖、细砂糖、糖粉和细糖等。

- 6.蛋:** 含有丰富的维生素B₁₂、蛋白质、矿物质等营养。蛋白经搅动会形成气泡, 遇热会膨胀, 增大体积。蛋黄含有磷脂, 它是一种优良的乳化剂, 能使烘焙后的蛋糕柔软细致。
- 7.乳制品:** 能改变材料的柔软度, 还可用来增强蛋糕风味及香醇度, 原味酸奶在制作蛋糕的过程中经常被用到, 也称为原味优格。
- 8.酒:** 具有浓郁的香味, 只要一点点就能让慕斯风味更佳。
- 9.吉利丁片:** 使慕斯、布丁凝固成型的好帮手。
- 10.蜂蜜:** 增强口感及风味。
- 11.香草粉:** 使蛋糕风味更佳。

Cai Liao Jian Jie 材料简介



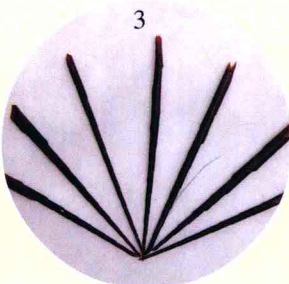
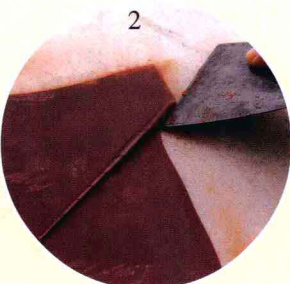
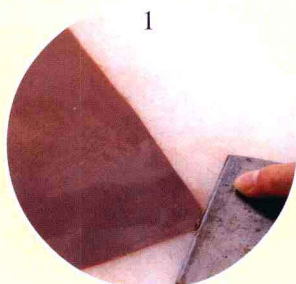
巧克力装饰配件

QiaoKeLiZhuangShiPeiJianDeZhiZuo

的制作



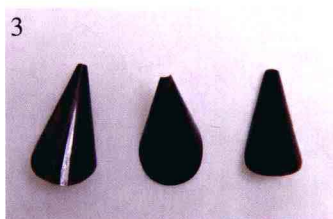
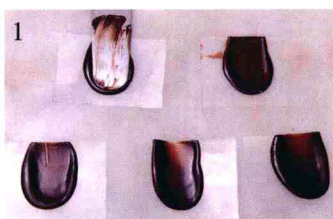
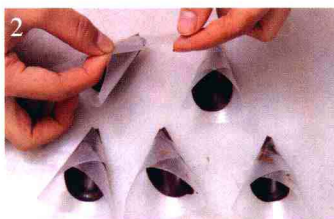
- 一
1. 将巧克力隔水溶解。
 2. 倒在大理石上。
 3. 用抹刀抹平。
 4. 待巧克力微干后，将巧克力先铲成正方形块，再按图示动作在边缘铲出锯齿。
 5. 将一手指放于铲刀一侧，另一只手用力向前推，巧克力花便成型。
 6. 成品展示。



- 二
1. 按照前面 一 的步骤将巧克力铲成方块状。
 2. 将巧克力沿着边沿铲起，让其自然卷起成螺旋巧克力棒。
 3. 成品展示。

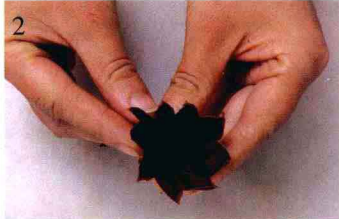
三

1. 用抹刀背面沾上溶解后的巧克力，抹在透明胶片上。
2. 将透明胶片卷起，用透明胶纸粘贴好定型，放入冰柜冷冻。
3. 取出，小心去掉胶片即成巧克力片。



四

1. 将巧克力的边铲成波浪形，一手指放于铲刀一侧，用力向前推，铲出巧克力花。
2. 将巧克力花(如图)卷起成巧克力花朵。



五

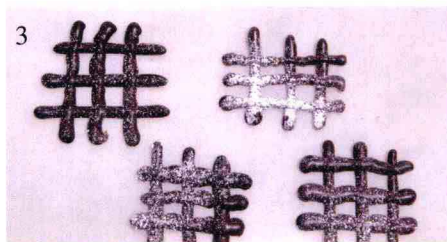
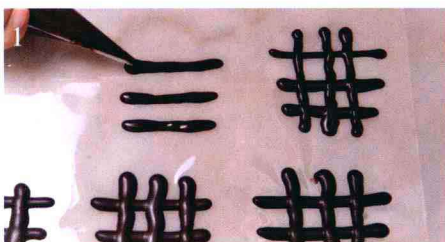
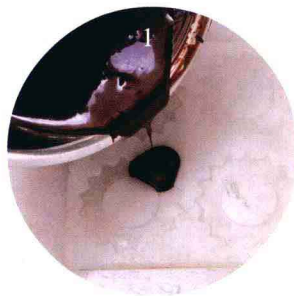
1. 将巧克力溶解后倒入巧克力三角配件模具中。
2. 用抹刀将上面多余的巧克力抹去，入柜冷冻成型。
3. 凝固后出冰柜脱模即成三角形巧克力片。





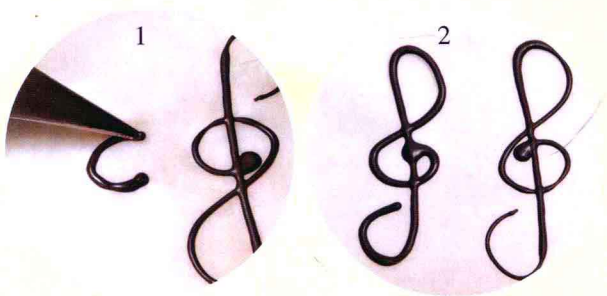
六

1. 将巧克力溶解后倒入巧克力齿轮配件模具中。
2. 用抹刀将上面多余的巧克力抹去，入冰柜冷冻成型。
3. 凝固后出冰柜脱模即成齿轮巧克力片。



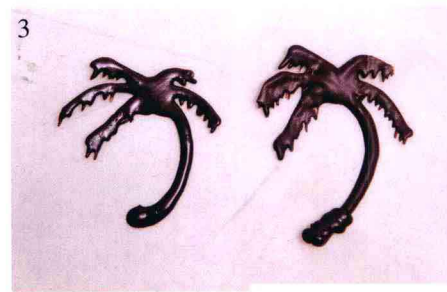
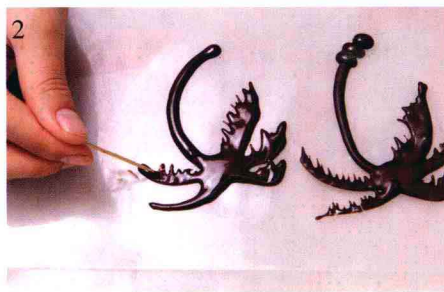
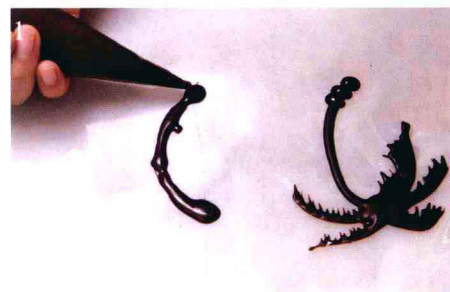
七

1. 将巧克力溶解后装入裱花袋，在透明胶片上画出巧克力网。
2. 在巧克力网上用网筛筛上细砂糖，入冰柜冷冻成型。
3. 凝固后从冰柜中取出，小心除去透明胶片即可。



八

1. 巧克力溶解后装入裱花袋中，在透明胶片上画出音乐符号。
2. 入冰柜冷冻成型后取出，小心从胶片上取下即成音乐符巧克力配件。

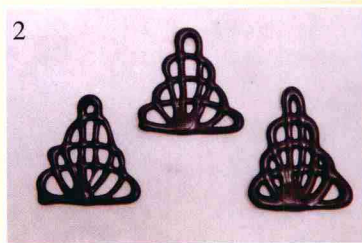
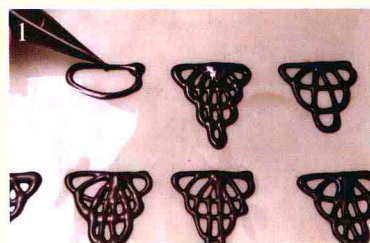


九

1. 巧克力溶解后装入裱花袋中，在透明胶片上画出椰树的大致形状。
2. 用牙签画椰树的树叶，使其产生树叶锯齿而生动化。
3. 入冰柜冷冻成型后取出，小心从胶片上取下即成椰树巧克力配件。

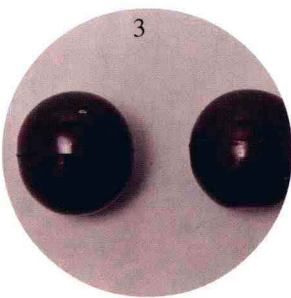
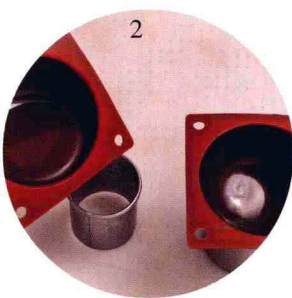
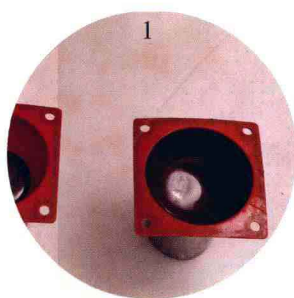
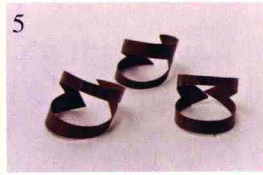
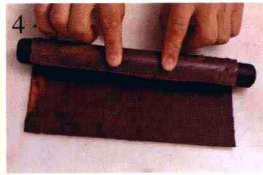
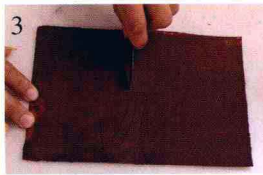
十

1. 巧克力溶解后装入裱花袋中，在透明胶片上画出塔花形状。
2. 入冰柜冷冻成型后取出，小心从胶片上取下即成塔花巧克力配件。



十一

1. 将巧克力隔水溶解后倒在长方形的透明胶片上。
2. 用抹刀抹平。
3. 稍干后，在巧克力表面用小刀轻轻画出2个舟形图案，形成一个舟形环。
4. 用光滑的木棍将胶片连带巧克力卷起，入冰柜冷冻成型。
5. 凝固后从冰柜取出，小心脱模即可。

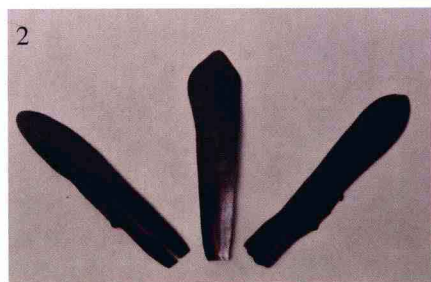


十二

1. 将巧克力隔水溶解后倒入放在圆筒上的半球软胶模具中。
2. 待巧克力稍硬后将半球内的多余巧克力倒去，使球配件空心，然后将半球合并成球，入冰柜冷冻。
3. 出冰柜脱模即可。

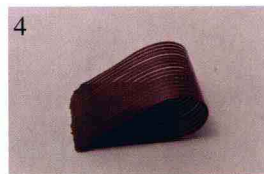
十三

1. 用片状工具挑起溶解后的巧克力涂在透明胶片上，然后入冰柜冷冻成型。
2. 出冰柜脱模即可。



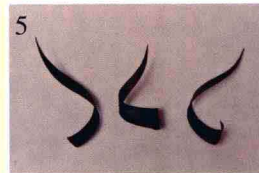
十四

1. 将溶解后的巧克力用调羹挑到透明长方形透明胶片上。
2. 用波浪纹三角刮板刮出纹理。
3. 将胶片对折，入柜冷冻。
4. 出柜脱模即可。



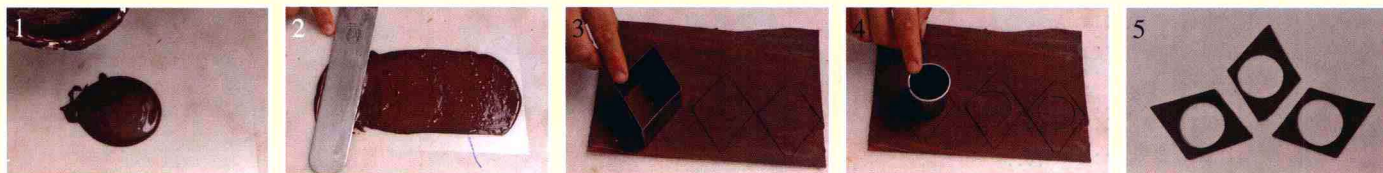
十五

1. 将溶解后的巧克力倒在透明胶片上。
2. 用抹刀抹平。
3. 稍干后用小刀将巧克力随意画成长三角条状。
4. 用木棍沿对角卷起，入冰柜冷冻成型。
5. 出冰柜脱模即可。



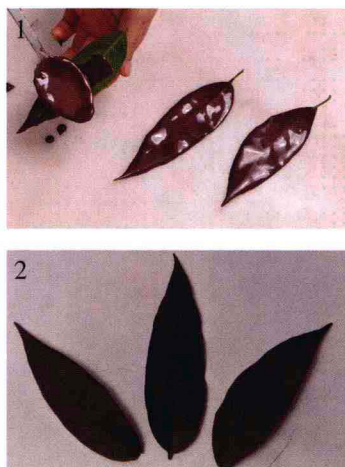
十六

1. 将溶解后的巧克力倒在透明胶片上。
2. 用抹刀抹平，冷冻。
3. 用菱形模具在巧克力上面印出图案。
4. 用小圆筒在菱形块上印出圆形图案。
5. 冷冻成型后取出，脱模即可。



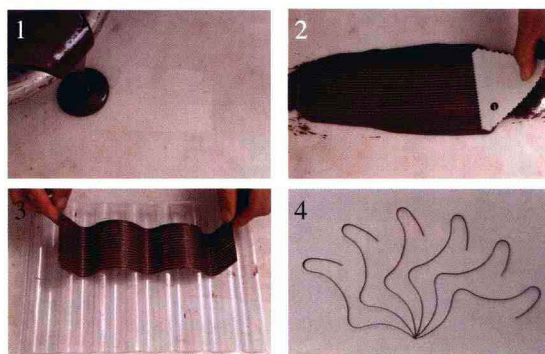
十七

1. 将溶化后的巧克力用调羹挑起，涂在洗净的树叶上面，入冰柜冷冻。（注：树叶洗后需抹干）
2. 凝固后出冰柜脱模即可。



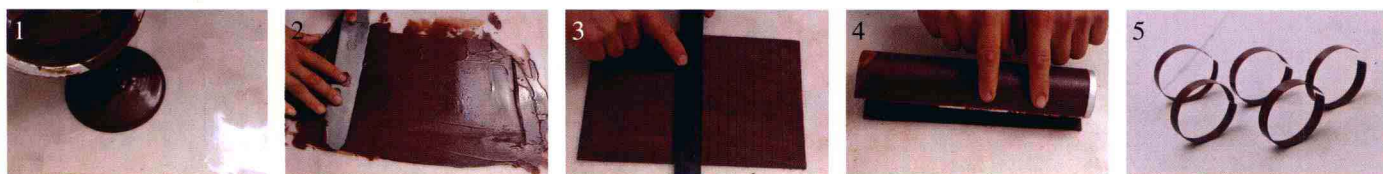
十八

1. 将溶解后的巧克力倒在透明胶片上。
2. 用波浪纹三角刮板刮出纹理。
3. 将胶片放在带有波浪形的塑料块上定型，入冰柜冷冻。
4. 凝固后出冰柜脱模即可。



十九

1. 将溶解后的巧克力倒在透明胶片上。
2. 用抹刀抹平。
3. 稍干后用小刀和尺子在上面划出均匀的长条纹。
4. 如图卷起，入冰柜冷冻成型。
5. 小心脱模即可。



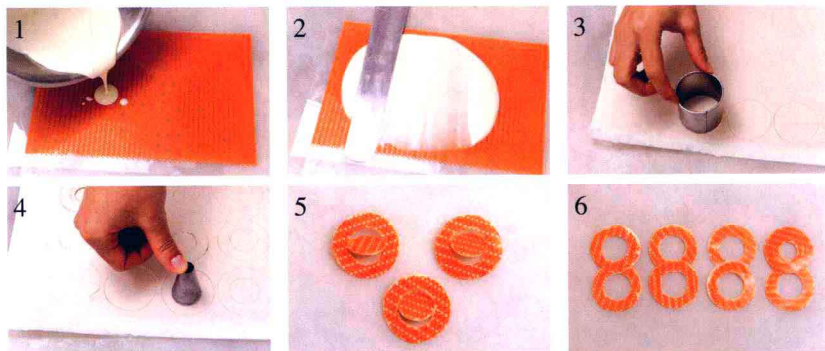
二十

1. 将溶解后的巧克力倒在透明胶片上。
2. 用抹刀抹平。
3. 稍干后，用小刀和尺子将巧克力横竖划出均匀长方形块。
4. 用圆筒在长方形块中间印出圆形状，入冰柜冷冻成型。
5. 成型后出冰柜脱模即可。



二十一

1. 将巧克力溶解后倒在印有橘黄色花纹的转印纸上。
2. 用抹刀抹平后入冰柜冷藏。
3. 凝固后取出，用空心圆筒印出一个大圆。
4. 用稍小的圆筒印出一个小圆，使巧克力脱出圆环巧克力块。
5. 取出，成如图配件。
6. 去掉中间的小圆块，成如图配件。



二十二

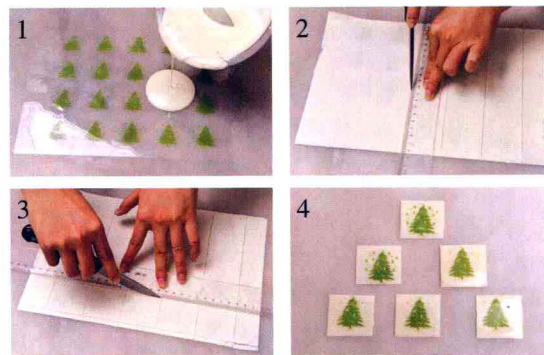
1. 将巧克力溶解后倒在印有红色花纹的转印纸上。
2. 用抹刀抹平后入冰柜冷藏凝固。
3. 取出，在巧克力上面用尺子测量并轻轻切出规则竖条纹。

4. 切出规则横条纹。
5. 将切出的巧克力块从转印纸上取下即可。



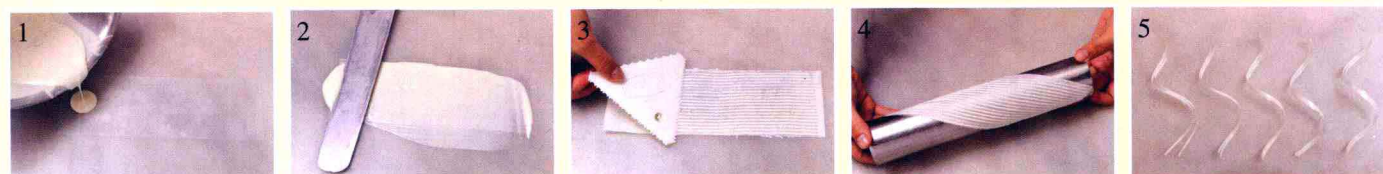
二十三

1. 将巧克力溶解后倒在印有分散树状花纹的转印纸上，抹平入冰柜冷藏凝固。
 2. 用尺子测量并切出规则竖条纹。
 3. 切出规则横条纹。
 4. 将切出的巧克力块从转印纸上取下即可。
- 小提示：切时要留意保证每块配件正面有个树状图案。



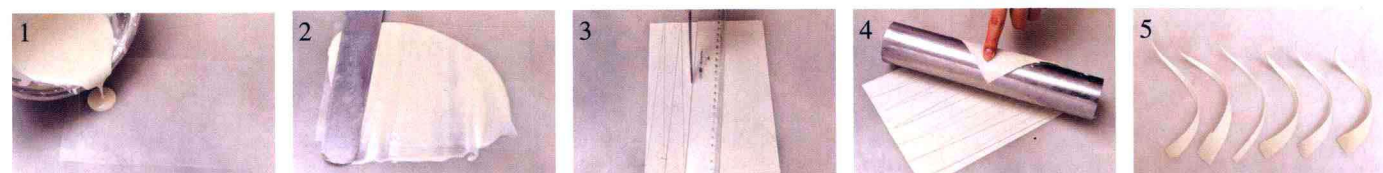
二十四

1. 将巧克力溶解后倒在长方形透明胶片上（如图）。
2. 用抹刀抹均匀。
3. 用边缘有波浪纹的三角刮板刮出均匀条形。
4. 用不锈钢圆筒将胶片的背面卷起（如图），入冰柜冷冻成型。
5. 取出，小心脱模即可。



二十六

1. 将巧克力溶解后倒在长方形透明胶片上（如图）。
2. 用抹刀抹均匀。
3. 用尺子测量并切出规则的长三角块。
4. 用不锈钢圆筒将胶片的背面卷起，入冰柜冷冻成型。
5. 取出，小心脱模即可。



D 第一部分

iYiBuFen

Q 巧克力慕斯

iaoKeLiMuSi



巧克力慕斯底蛋糕片的制作

QiaoKeLiMuSiDiDanGaoPianDeZhiZuo

材料

蛋黄 2 个，全蛋 2 个，鲜牛奶 50 克，奶油 150 克，低粉 100 克，高粉 300 克，砂糖 200 克。

小提示

烤的时候要时刻注意火候，以免烤焦从而影响风味。

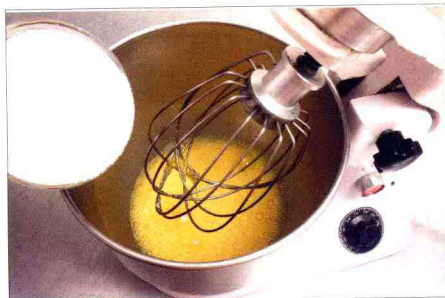
制作过程



1 将蛋黄和全蛋倒入自动打发机。



2 开机打发。



3 加入砂糖。



4 继续搅拌均匀。



5 将奶油装盆内，隔水煮沸，加入鲜牛奶。



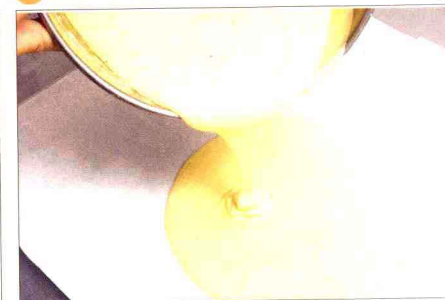
6 搅拌均匀。



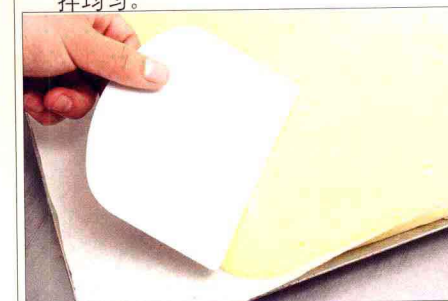
7 将步骤4的混合物中加入低粉和高粉搅拌均匀。



8 将步骤6的混合物加入步骤7的混合物中，搅拌均匀。



9 将步骤8的蛋糕馅料倒入铺有奶油纸的托盘上。



10 抹平蛋糕表面，入烤炉烤20分钟左右取出，冷却备用。



黑白巧克力慕斯

Hei Bai Qiao Ke Li Mu Si



材料

黑巧克力 40 克, 白巧克力 40 克, 牛奶 100 克, 奶油 35 克, 砂糖 30 克, 吉利丁 7 克, 淡奶油 300 克。

小提示

加入吉利丁时步骤 2 的混合物的温度不宜过高。

制作过程



- 1 将牛奶、奶油混合加热至奶油溶化。
- 2 加入砂糖搅拌至砂糖溶化。
- 3 离火, 加入泡软的吉利丁片。
- 4 将步骤 3 的混合物分成 2 份, 一部分与白巧克力拌匀。
- 5 另一部分与黑巧克力拌匀。
- 6 步骤 4 的混合物中加入打发的淡奶油拌匀。
- 7 步骤 5 的混合物中加入打发的淡奶油拌匀。
- 8 在模具底部放一大块蛋糕体, 先将白巧克力慕斯倒入模具内抹平。
- 9 将黑巧克力慕斯倒入模具中, 冷冻 2 小时。
- 10 脱模, 切块, 在表面放上坚果。
- 11 摆上巧克力配件。
- 12 完成装饰。