

糕点名师讲堂

乳酪慕斯

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，乳酪慕斯轻松做。

广东出版集团
广东经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

乳酪慕斯基础教程 / 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. 乳… 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081987号

出版	广东经济出版社(广州市水荫路11号11~12楼)
发行	
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】

乳酪慕斯

GAO DIAN MING SHI JIANG TANG

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国雄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喜爱，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蛋糕的制作方法，从简单的基础理论到近百款实践制作实例，都用简洁的文字，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，成为一个制作西点美食的师傅，并可得到逐步提高；倘若你已是一位蛋糕师傅，那此书也将是一个很好的学习参考。

本册《乳酪慕斯基础教程》主要包括两大部分，前半部分是冻式乳酪慕斯，后半部分是烤式乳酪，全书共精选了八十多款既简单又有创新意义的乳酪慕斯的制作方法，手把手领你进入一个乳酪蛋糕制作的天地。

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 关于乳酪

6 器材

7 原材料

8 第一部分 冻式乳酪慕斯



- 9 优格鲜橙乳酪慕斯
- 10 草莓乳酪慕斯
- 12 蓝莓乳酪慕斯
- 13 酸味馅乳酪慕斯
- 14 天使乳酪慕斯
- 15 咖啡乳酪慕斯
- 17 哈密瓜乳酪慕斯
- 18 白巧克力乳酪慕斯
- 19 香橙乳酪慕斯
- 20 玫瑰花馅乳酪慕斯
- 21 椰香乳酪慕斯
- 22 芒果乳酪慕斯
- 24 绿茶开心果乳酪慕斯
- 26 蜂蜜富士山
- 27 黑芝麻乳酪慕斯
- 28 椰奶红豆乳酪慕斯
- 29 凤梨乳酪慕斯
- 30 什果乳酪慕斯
- 31 香草小桥流水
- 32 椰子味卡士达馅乳酪慕斯
- 33 咸派皮的制作

- 34 南瓜乳酪派
- 35 乳酪布丁派
- 36 香蕉乳酪派
- 38 卡斯迪乳酪派
- 39 红茶杏仁乳酪慕斯
- 40 樱桃乳酪慕斯
- 42 香蕉青提乳酪慕斯
- 44 利宾纳黑提乳酪慕斯
- 45 苹果乳酪慕斯
- 46 芒果香蕉乳酪慕斯
- 48 焦糖可可乳酪慕斯
- 50 黄桃乳酪慕斯
- 52 玉米乳酪慕斯
- 53 金橘乳酪慕斯
- 55 覆盆子乳酪慕斯
- 56 椰香西洋梨乳酪慕斯
- 58 奇异果的妙想
- 59 焦砂糖咖啡乳酪慕斯
- 60 开心果乳酪慕斯
- 61 栗香乳酪慕斯
- 62 红樱桃白巧克力慕斯

64 第二部分 烤式乳酪



- 65 橙味果干乳酪
- 66 雪碧泡泡乳酪
- 67 熏乳酪蛋糕
- 68 牛油核桃乳酪
- 69 酸味乳酪
- 70 香蕉乳酪
- 71 姜香柠檬乳酪
- 72 风干火腿乳酪派
- 74 柠檬酱乳酪
- 75 起司蛋糕条
- 76 黄金乳酪
- 77 日式轻乳酪
- 78 朗姆乳酪
- 79 蓝莓乳酪
- 80 肉桂乳酪
- 81 红茶乳酪
- 82 杏桃酱乳酪
- 83 豆腐起司

- 84 花生酱乳酪
- 85 胡萝卜乳酪
- 86 布丁乳酪
- 87 红豆酸奶乳酪
- 88 咖啡大理石乳酪派
- 90 黑橄榄乳酪派
- 91 椰浆天使乳酪
- 92 番石榴乳酪
- 93 栗子乳酪派
- 94 巧克力乳酪派
- 96 五香蜂蜜乳酪
- 97 香蕉核桃乳酪派
- 98 芒果乳酪
- 99 巧克力大理石乳酪
- 100 樱桃乳酪慕斯
- 101 柠檬玉米乳酪派
- 102 中式乳酪
- 103 橙味果干乳酪



关于乳酪

乳酪，又名芝士，广义上是指将绵羊、山羊、牛等动物奶中的蛋白质凝聚，去除不凝聚液体（乳清）之后发酵成熟的食物。乳酪有的使用牛凝酶乳酵素制成，有的由加热后凝聚而成，有的是新鲜食用的奶酪，也有的是催熟的熟奶酪，而有的，是在其成熟过程中添加霉菌使之发霉而成，还有的是用酒精清洗而成。



常用乳酪（乳酪）的种类

忌廉乳酪：忌廉乳酪质地软滑，口感丰富，它的软滑、香浓程度比茅屋乳酪高。搅拌忌廉乳酪前最好将它放在温室下至略软，这样才会容易打匀乳酪，开封后的忌廉乳酪，最好在两个星期内用完。

茅屋乳酪：这是一种柔软、新鲜、低脂、呈颗粒状的乳酪，除了用来泡制乳酪蛋糕外，多用来制成小吃或拌沙律享用。

车打乳酪：它属于一种半硬的牛奶乳酪，质地细致，口感丰富、柔滑，并带有果仁的香气，日常多做成点心、汁粉或作为沙律的主料。

马士卡邦乳酪：它是一种非常闻名的意大利乳酪，新鲜软滑、细腻是它的显著特点，它含有高脂肪和奶油的香气。除做乳酪蛋糕的主料外，也可伴鲜果食用。



乳酪的选购

乳酪因为牵涉到保存与成熟程度等问题，有的乳酪必须等到完全成熟后才可品尝，有的乳酪则从初熟到熟透过程中都有不同美味，状况十分复杂。所以，除了慎选信誉与口碑俱佳的厂商、专卖店与餐厅采买或享用之外，不同的乳酪还有不同的选择诀窍：

如果是新鲜乳酪，最好留意一下封套上的保存期限；自霉乳酪以表面的白霉分布均匀细密者为最佳，可在中间部分轻压一下，感觉内里柔软者表示已进入成熟期；蓝纹乳酪可选择纹路匀称、质地滑腻如乳霜状的，尤其蓝白颜色对比清晰的。

洗浸乳酪最好表面略呈湿润状态，且形体完整、无多余凹陷、裂痕；而半硬、硬质与山羊乳酪，则均可从切口上细看，均匀漂亮、微微散发光泽与湿润感的为上选。

另外，法国的乳酪为确保地道的地区风貌与传统手工制作精神，还设有一套严格的（A.O.C）产地认证制度，目前有33种以上的乳酪获得认证，这些乳酪的包装上都印有一枚飞碟或土星形状的A.O.C标志。国家证书保证，也可当作另一重选择上的考量标准。



乳酪的保存

在专业的温湿控制环境中，大部分乳酪的保存期限大约都在 60 天。但若是买回家中享用，最好与蔬菜一起摆入密封保存盒中，再放入冰箱的保鲜室里，以保持最佳湿润状态。时间最好不要超过一个星期。食用前，应该先取出，静置于室温中 30 分钟，使之回复应有的柔软度，方能使口感最佳。



什么食物与乳酪最相配

葡萄、苹果、洋梨等水果之于较清淡的乳酪，杏仁、核桃等坚果之于较硬的乳酪，以及部分香辛料之于香气近似的特定乳酪，都是可以激发出乳酪好味道的素材。



About



Q i C a i 器材

1. 不锈钢盆：搅拌时用来盛材料。
- 2-1. 电动搅拌机：用来搅拌材料或打发材料。
- 2-2. 搅拌罐：用来搅碎水果、蔬菜。
- 2-3. 搅拌头：用来搅拌干果或水果。
3. 毛刷：用来刷砂糖水或光亮液。
4. 火枪：可用来加热模具脱模或快速烘烤水果。
5. 锯齿刀：用来切割糕片或慕斯。
6. 水果刀：用来切水果。
7. 小筛网：用来筛粉类。
8. 圆形慕斯圈：用作慕斯制作或烤蛋糕的模具。
9. 四方慕斯模：用作慕斯制作或烤蛋糕的模具。
10. 小心形模：用于制作慕斯的模具。
11. 小杯形模：用于制作慕斯或布丁的模具。
12. 小勺：用来搅拌或盛材料。
13. 小叉：派皮叉洞用的工具。
14. 手动搅拌器：用于材料搅拌。
15. 抹刀：用于慕斯抹面。
16. 软胶制：用于慕斯拌匀或加蛋白拌匀和刮边缘。
17. 乳酪模：用于烤乳酪蛋糕制作的模具。
18. 派盘：用于派类制作的模具。
19. 量杯：用于计算液态材类的分量。（未拍出）
20. 电子秤：用来称量材料的工具。（未拍出）



1. 淡奶油：打发后用于慕斯制作的材料。
2. 牛奶：用于制作慕斯和烤乳酪的主要材料。
3. 果冻粉：用于制作果冻和冻布丁的材料。
4. 玉米粉：用于制作蛋糕的材料，可使蛋糕增加香味和细腻口感。
5. 哇酒：即咖啡调味酒，用于慕斯和乳酪蛋糕调味。
6. 白兰地：是一种普通的调味酒，用于慕斯蛋糕调味。
7. 朗姆酒：用于慕斯和乳酪蛋糕调味，属于一种调味洋酒。
8. 蜂蜜：用于添加蛋糕或慕斯的风味。
9. 咖啡粉：是一种即溶咖啡粉，添加于蛋糕或慕斯中，增加风味。

10. 绿茶粉：也称抹茶粉，添加于慕斯或蛋糕中，有一种清香的绿茶香味。
11. 奶油干酪(奶油干酪)：制品发酵后加工而成的一种乳酪，是制作乳酪和乳酪蛋糕的主要原材料。
12. 巧克力：是一种含可可脂的产品，加入慕斯和蛋糕中，风味特别浓郁。
13. 砂糖：砂糖分粗砂糖和细砂糖，一般制作蛋糕和慕斯都用细砂糖，它是制作蛋糕的主要原材料之一。
14. 低粉(低筋面粉)：制作蛋糕的主要材料，用之前必须过筛，使其细腻。
15. 酸奶：牛奶发酵后的产品，用于添加慕斯或乳酪蛋糕的风味。
16. 鸡蛋：是蛋糕膨胀的主要材料，能使蛋糕柔软细腻。

YuanCai Liao 原材料



D 第一部分

iYiBuFen

D 冻式乳酪慕斯

ongShiRuLaoMuSi





优格鲜橙乳酪慕斯

YouGeXianChengRuLaoMuSi



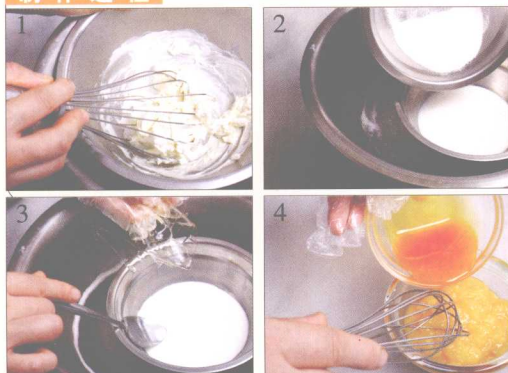
材 料

奶油乳酪 150 克, 柳橙泥 130 克, 牛奶 30 克, 浓缩橙汁 10 克, 优格 60 克, 砂糖 30 克, 乳脂鲜奶油 200 克, 吉利丁 8 克, 冰水适量, 君度酒 10 克。

小提示

倒慕斯馅到模具时一定要保持每一层都放平后再倒入另一层, 并抹平慕斯馅模具边缘, 这样做出来的成品才干净平整、层次清晰。

制作过程



- 1 奶油乳酪隔热水软化, 搅拌至光滑无颗粒。
- 2 砂糖和牛奶隔水加热至砂糖溶化。
- 3 在温热的步骤2的混合物中加入用冰水泡软的吉利丁。
- 4 柳橙泥加入浓缩橙汁拌匀。
- 5 在步骤4的混合物中加入优格拌匀。
- 6 将步骤5调好的柳橙酱加入步骤3中拌匀。
- 7 将步骤6的混合物加入步骤1的混合物中搅拌均匀成柳橙乳酪糊。
- 8 将步骤7的柳橙乳酪糊加入打至六成发的乳脂鲜奶油中拌匀。
- 9 将君度酒加入步骤8的混合物中搅拌均匀, 即成优格鲜橙乳酪慕斯。
- 10 用保鲜膜封好模具底部, 倒入一半量的慕斯馅抹平。
- 11 放一块比模具小1圈的巧克力糕片, 铺平。
- 12 在步骤11的巧克力糕片上倒入剩余的慕斯馅抹平。
- 13 再在步骤12的慕斯馅上铺上一片和模具一样大小的糕片, 封好保鲜膜入冰柜, 冷冻成型。
- 14 将慕斯翻转(糕片为底), 用火枪烧慕斯模四边后将模具拿起脱模。
- 15 用刀将慕斯切成长条形块状, 抹上一层透明果胶, 再在中间部分抹一层香橙果馅。
- 16 放橙片和红樱桃, 刷上透明果胶即可。







草莓乳酪慕斯

Cao Mei Ru Lao Mu Si



材料

奥利奥饼干碎 100 克, 奶油 50 克, 奶油乳酪 150 克, 牛奶 80 克, 鱼胶粉 7 克, 砂糖 45 克, 水 45 克, 草莓果馅 90 克, 柠檬汁 10 克, 淡奶油 200 克。

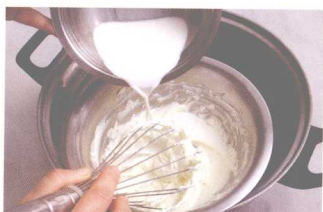
小提示

注意泡鱼胶粉的水最好是可以直接饮用的冷开水或冰水。溶化鱼胶的温度不要太高, 60℃ 左右。溶化好的鱼胶水加入馅料时的温度, 是人的肌肤温度 36℃ 左右。

制作过程



1 将奶油乳酪隔热水软化至光滑无颗粒。



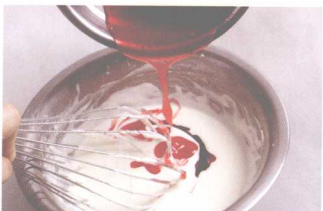
2 分次加入牛奶拌至柔软光滑呈软稠状。



3 鱼胶粉和水拌匀后隔热水溶化, 再冷却至手温备用。



4 砂糖和草莓果馅混合均匀加热至砂糖溶化, 然后加入柠檬汁拌匀。



5 将步骤4的混合物分次加入步骤2的混合物中搅拌均匀成草莓乳酪馅。



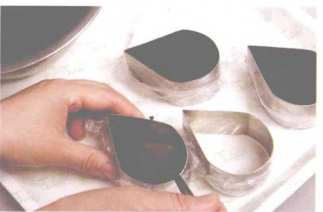
6 将拌好的草莓乳酪馅分两次加入至六成发的淡奶油中搅拌均匀。



7 将步骤3中溶化好且冷却至手温的鱼胶水加入步骤6的混合物中, 搅拌均匀成草莓乳酪慕斯馅。



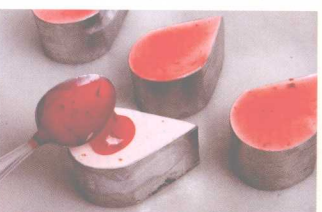
8 将奥利奥饼干去夹心压碎, 再和溶化好的奶油搅拌均匀。



9 将拌好的饼干馅用小勺压入模具冷冻凝固。



10 将步骤7的草莓乳酪慕斯馅倒入步骤9的模具中, 抹平入冰柜, 冷冻4小时以上成型。



11 将草莓果酱抹在未脱模的慕斯面上。



12 用火枪轻烧慕斯模具的周边。



13 用小于慕斯的模具顶出慕斯脱模, 放在底部垫托上。



14 在慕斯面上放上一片白巧克力扇形花, 再放上一颗黑提作装饰。



15 用巧克力酱膏在慕斯的空位上挤上巧克力细线条装饰。



16 在黑提子上刷上透明果胶, 即完成整个装饰。

蓝莓乳酪慕斯

Lan Mei Ru Lao Mu Si



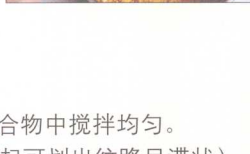
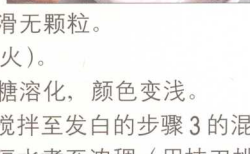
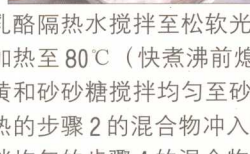
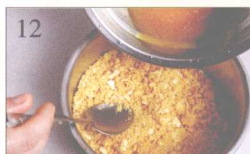
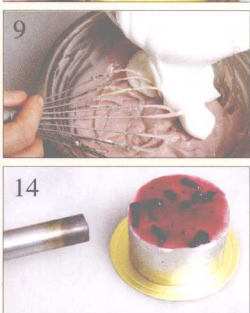
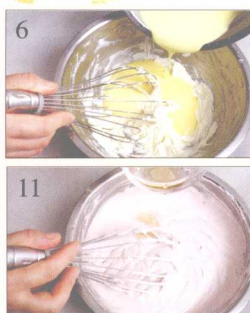
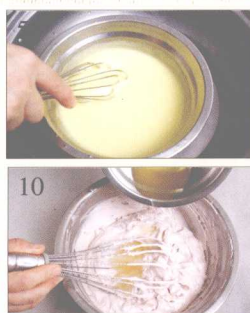
材 料

全麦饼干屑 100 克，奶油 50 克，奶油乳酪 180 克，牛奶 65 克，蛋黄 2 克，砂糖 35 克，鱼胶粉 6 克，水 35 克，蓝莓果馅 95 克，乳脂鲜奶油 185 克，白兰地 5 克。

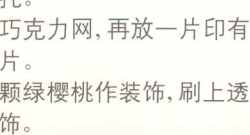
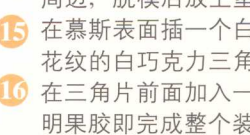
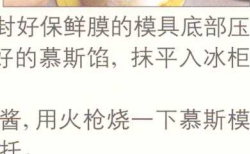
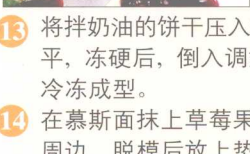
小提示

慕斯馅中加入蛋黄可调节慕斯的口感，增加其蛋香味，但要注意生蛋黄必须加砂糖和牛奶煮成蛋黄斯达酱，特别注意水的温度和搅拌的速度，温度越高搅拌的速度越快，千万不能让蛋黄结粒，保持蛋黄砂糖酱细腻嫩滑呈滞状。

制 作 过 程



- 1 奶油乳酪隔热水搅拌至松软光滑无颗粒。
- 2 牛奶加热至 80℃（快煮沸前熄火）。
- 3 将蛋黄和砂糖搅拌均匀至砂糖溶化，颜色变浅。
- 4 将煮热的步骤 2 的混合物冲入搅拌至发白的步骤 3 的混合物中搅拌均匀。
- 5 将搅拌均匀的步骤 4 的混合物隔水煮至浓稠（用抹刀挑起可划出纹路呈滞状）。
- 6 将步骤 5 的混合物分次加入软化的步骤 1 的混合物中，搅拌成柔软光滑的糊状。
- 7 将蓝莓果馅加入步骤 6 的混合物中搅拌均匀。
- 8 鱼胶粉取水拌匀后再隔热水溶化备用。
- 9 将打发至六至七成发的乳脂鲜奶油分次加入步骤 7 的混合物中搅拌均匀。
- 10 将溶化好的步骤 8 的混合物冷却至 35℃ 左右加入步骤 9 的混合物中搅拌均匀成蓝莓慕斯馅。
- 11 在步骤 10 的混合物中加入白兰地拌匀。
- 12 将全麦饼干压碎后加入溶化的奶油拌匀。



- 13 将拌奶油的饼干压入封好保鲜膜的模具底部压平，冻硬后，倒入调好的慕斯馅，抹平入冰箱冷冻成型。
- 14 在慕斯面抹上草莓果酱，用火枪烧一下慕斯模周边，脱模后放上垫托。
- 15 在慕斯表面插一个白巧克力网，再放一片印有花纹的白巧克力三角片。
- 16 在三角片前面加入一颗绿樱桃作装饰，刷上透明果胶即完成整个装饰。



酸味馅乳酪慕斯

Suan Wei Xian Ru Lao Mu Si



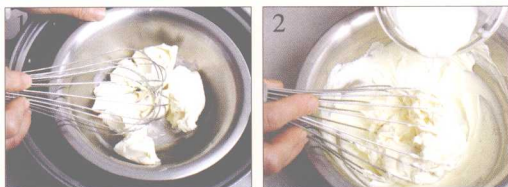
材 料

奶油乳酪 250 克，酸奶 125 克，柠檬汁 15 克，牛奶 30 克，砂糖 90 克，吉利丁 8 克，冰水适量，乳脂鲜奶油 125 克。

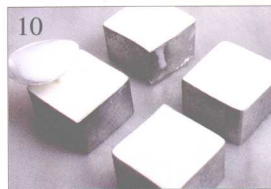
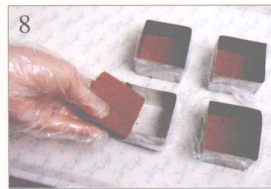
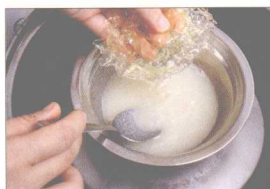
小提示

吉利丁一定要有足够的冰水泡软，捞起吸干水，加入温热的牛奶液中拌至溶化，千万不能用温水或热水泡，用冰水泡的吉利丁是一片片的软吉利片，用温水或热水的话，吉利丁会结在一起呈块状，很难溶化。

制作过程



- 1 奶油乳酪隔热水煮至松软无结粒。
- 2 分次加入酸奶到步骤1的奶油乳酪拌匀至光滑。
- 3 将柠檬汁加入步骤2的混合物中搅拌均匀。
- 4 将步骤3调好的酸味乳酪糊分次加入打至六、七成发的乳脂鲜奶油中拌匀。
- 5 将牛奶和砂糖加热至 60℃ 至砂糖溶化。
- 6 将吉利丁和冰水泡软后捞出，吸干水分后加入温热的步骤5的混合物中拌至溶化。
- 7 将冷却至手温的步骤6的混合物加入步骤4的乳酪糊中拌匀。
- 8 用小方型模印出巧克力蛋糕体，压入封好保鲜膜的模具中。
- 9 将步骤7的酸味乳酪糊倒入步骤8的模具内抹平，入冰箱冷冻成型。
- 10 整体淋上酸奶后的慕斯表面。
- 11 用火枪烧一下模具四边后顶起脱模。
- 12 在慕斯表面插上一片白巧克力羽毛片，再在“羽毛”旁边放上几颗小红莓装饰，最后在小红莓上加1个巧克力圈。
- 13 在慕斯周边贴上巧克力片。
- 14 在小红莓上刷上透明果胶即可。





天使乳酪慕斯

Tian Shi Ru Lao Mu Si



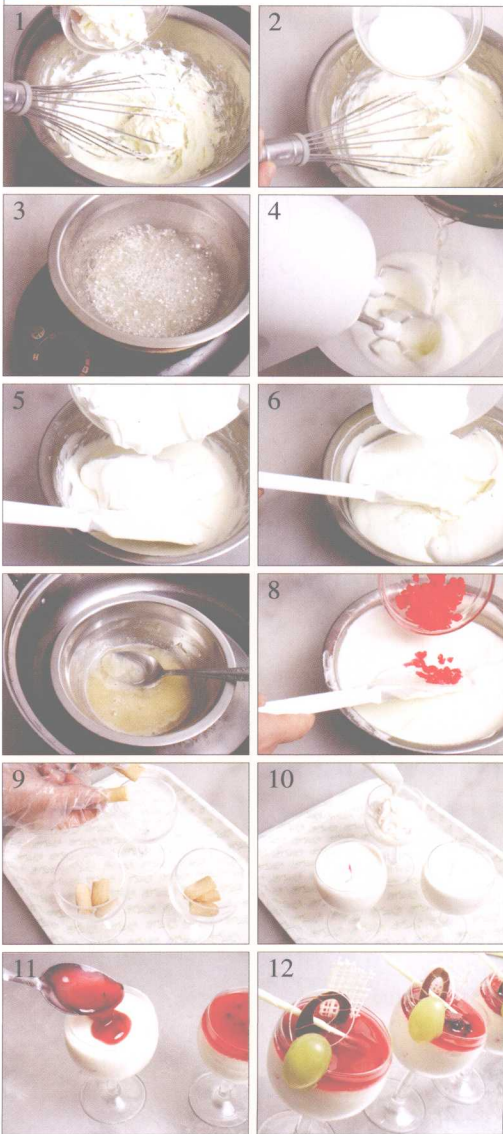
材 料

奶油乳酪 125 克, 白乳酪 125 克, 酸奶 125 克, 蛋白 40 克, 砂糖 55 克, 水少许, 乳脂鲜奶油 185 克, 吉利丁 5 克, 马奶酒 (百利酒) 5 克, 手指饼干适量, 红樱桃碎适量。

小提示

将吉士利蛋白霜加入乳酪慕斯中, 会使慕斯更加软滑, 入口即化。

制 作 过 程



- ① 将奶油乳酪和白乳酪一起隔热水软化至光滑无颗粒。
- ② 分次加入酸奶拌至奶糊状。
- ③ 将砂糖和水加热至 100℃。
- ④ 蛋白打至五成发后, 再慢慢加入 100℃ 的糖水, 边加入边搅打至金发光亮即成意大利蛋白霜。
- ⑤ 将打发至六成发的乳脂鲜奶油加入步骤 2 的混合物的乳酪糊中拌匀。
- ⑥ 将步骤 4 的意大利蛋白霜分次加入步骤 5 的混合物拌匀。
- ⑦ 将用冰水泡软的吉利丁和冰水一起隔热水溶化, 再冷却至手温备用。
- ⑧ 在步骤 6 的混合物中加入红樱桃碎、马奶酒拌匀, 再加入步骤 7 中的吉利丁成天使乳酪馅。
- ⑨ 模杯底部放上手指饼干垫底。
- ⑩ 倒入步骤 8 的天使乳酪馅, 抹平入冰柜冷冻成型。
- ⑪ 在慕斯杯里淋上草莓酱淋面。
- ⑫ 在慕斯面上放上巧克力网、巧克力圈和白巧克力棒, 再在杯旁插上圣女果或青提装饰, 刷上透明果胶即可。



咖啡乳酪慕斯

KaFeiRuLaoMuSi



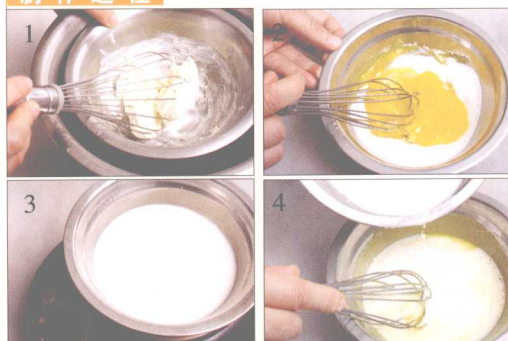
材 料

奶油乳酪165克, 咖啡粉8克, 白兰地8克, 牛奶150克, 蛋黄3克, 砂糖50克, 橙皮浆10克, 吉利丁7克, 乳脂鲜奶油150克, 咖啡酒5克。

小提示

橙皮酱的制作方法: 将从橙子上削下来的黄色那层皮, 用清水煮过2次, 滤去水分后再加砂糖和水煮至橙皮变软上糖色, 捞出榨成酱, 加酒泡一晚后即可。

制作过程



- 1 奶油乳酪隔热水软化至无颗粒。
- 2 蛋黄和砂糖搅拌至发白, 砂糖溶化。
- 3 牛奶加热至80℃。
- 4 将步骤3的混合物冲入步骤2的混合物中搅拌均匀。
- 5 将步骤4的混合物再隔热水煮至光滑呈滞状。
- 6 将白兰地加入咖啡粉调成咖啡酱。
- 7 将步骤6的混合物加入步骤5的混合物中搅拌成咖啡蛋黄酱。
- 8 将用冰水泡软的吉利丁加入温热的步骤7的混合物中拌至溶化后再冷却至手温备用。
- 9 将冷却至手温的步骤8的混合物分次加入步骤1的混合物中搅拌均匀成咖啡乳酪糊。
- 10 将步骤9的混合物加入打至六成发的乳脂鲜奶油中拌匀。
- 11 将橙皮浆加入步骤10的混合物中拌匀。
- 12 将咖啡酒加入步骤11的混合物的咖啡乳酪慕斯糊中拌匀即可。
- 13 用模具印出咖啡蛋糕片, 放入封好保鲜膜的模具内垫底。
- 14 将步骤12调好的咖啡乳酪慕斯倒入步骤13准备好的模具中, 抹平入冰柜冷冻4小时以上凝固成型。
- 15 在慕斯面上抹上透明果胶抹平, 在抹好的慕斯面上滴上几滴用咖啡粉和白兰地以1:1的比例调匀的咖啡酱, 再抹平成乱纹状, 脱模。
- 16 在慕斯面上放三片黑巧克力星星和一条白巧克力花蕾装饰即可。

