

至纯至臻Le Pur

甜品师: Nicolas Bacheyre

香草杏仁蛋糕胚

在搅拌盆中用叶状搅拌头搅拌杏仁膏和细砂糖。加入1/3的蛋液让混合物松弛。混合均匀后换球形搅拌头。加入剩余2/3蛋液，中速打发至质地变得轻软，倒下如绸带（大约15-20分钟）。用硅胶棒拌入过筛的面粉，最后拌入冷却的融化黄油。倒在硅胶垫上烤箱175℃烘烤12-15分钟，风力3，风门开。从烤箱里取出，不要脱模，冷却后放入冰箱冷藏保存。



香草奶油酱

在锅中加热奶油、牛奶和香草。煮沸后浸泡30分钟。在搅拌盆中将蛋黄与细砂糖、香草精混合打发至浓稠。加热至85℃。离火加入吉利丁。搅拌均匀。倒在杏仁蛋糕胚上，放冰箱冷冻至凝固（大约-25℃冷冻4小时左右）。待香草奶油酱完全凝固后，脱模并切割成适合模具大小的形状。

杏仁榛果酥饼

在搅拌缸里混合软化的黄油、糖、盐，用叶状搅拌头搅拌。加入杏仁粉和榛果粉。加入面粉后不要过度搅拌以保持酥松口感。在两张油纸中用擀面杖擀薄至3mm。用直径7cm的切模切割出圆形，放入冰箱冷冻1小时。冷冻后将饼干夹在两张硅胶垫上，烤箱170℃烘烤12-15分钟，风速3。

象牙色杏仁海绵蛋糕

混合杏仁粉、面粉、细砂糖和白色素。加入鸡蛋打发至充满空气，加入葡萄籽油。倒入气管中，根据所要的质地，加2-3个气蛋。挤在杯中半杯，放入微波炉800瓦60秒。反扣冷却后脱模。海绵蛋糕冷却后撕成小块备用。

白中白巧克力喷面

融化可可脂。倒入白巧克力中。加入白色素用电动搅拌棒打匀。使用前过筛。倒入量杯40℃保存。

组装和装饰

将香草甘纳许打发至柔软充满空气，填入模具一半高度。中间将事先切割好的夹心放入，用打发甘纳许盖满模具，表面抹平放入冰箱冷冻-25℃大约4小时。直到蛋糕核心冷冻后，用多余的打发甘纳许在表面涂抹装饰。再次放入冰箱冷冻30分钟。表面减至冷冻温度后，用喷枪在表面喷上巧克力喷面。用白巧克力片和海绵蛋糕碎块装饰。

8人份

香草杏仁蛋糕胚	香草奶油酱	杏仁榛果酥饼	象牙色杏仁海绵蛋糕	白色巧克力喷面
102g 70%杏仁膏	52g 细砂糖	156g 无盐黄油	糕	185g 白巧克力
18g 细砂糖	232g 鲜奶油	156g 黄糖	90g 杏仁粉	185g 可可脂
114g 全蛋	138g 全脂牛奶	39g 杏仁粉	0,4g 二氧化钛（白色素）	28g 二氧化钛（白色素）
1g 泡打粉	72g 蛋黄	117g 榛子粉	5g 面粉	
30g 无盐黄油	4g 香草	1,8g 细盐	21g 细砂糖	
1 根香草精	4g 吉利丁块	130g 面粉	20g 蛋黄	
33g 面粉	4g 香草精		32g 蛋清	
			2,6g 葡萄籽油	

如果你还想知道甜点菜谱和更多关于欧洲奶油的信息，请关注“[欧洲奶油](#)”官方订阅号，也可访问欧洲奶油网站：<http://www.creamofeurope.com>



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

