



## 蛋白饼水果蛋糕 Pavlova

甜品师: Nicolas Lambert

### 蛋白饼

打发蛋清和细砂糖, 硅胶模具 (AR019) 抹上油脂, 将蛋白霜挤在硅胶模具上。上面撒上粉红色细砂糖和银色粉。放入烤箱80°C烤24小时。在蛋白饼内部涂抹上白巧克力 (防潮)。

### 白树莓果酱

加热白树莓和转化糖浆。混合细砂糖和果胶粉NH。在40°C时, 倒入果酱中煮沸。冰箱冷藏24小时后, 将果酱与切粒的荔枝和树莓混合。

### 玫瑰奶油

将鲜奶油 (A) 和细砂糖、吉利丁煮沸。加入冷的鲜奶油 (B)。加入鲜奶酪用电动搅拌棒打匀。最后加入玫瑰香精调味。冷藏24小时。

### 淡味荔枝慕斯

将牛奶、荔枝泥和吉利丁煮沸。加入白巧克力制成甘纳许。加入荔枝酒。温度降到40°C时加入打发鲜奶油。倒入硅胶模具 (DS010)。

### 糖艺装饰件

将艾素糖和色素混合加热至160°C。制成圆环形糖丝用以装饰。

### 结晶玫瑰花瓣

取一片新鲜的白色玫瑰花瓣。用小的圆形切模切割。表面刷上少许蛋清, 撒满淡粉色细砂糖 (同样用于蛋白饼上) 在干燥机里放置一晚。干燥保存。

### 组装

从干燥箱里取出蛋白饼, 内部涂抹上白巧克力用以防潮。混合果酱、树莓粒和荔枝粒。将果酱倒入蛋白饼内部 (大约3/4 高度)。然后在里面放上一块荔枝慕斯。用两块半圆形的巧克力片 (白色和粉红色) 盖在蛋白饼上。上面放上一块荔枝慕斯并挤上打发的玫瑰奶油。随后放上结晶糖玫瑰花瓣和糖艺糖丝圈装饰。

## 8人份

蛋白饼	白树莓果酱	玫瑰奶油	淡味荔枝慕斯	糖艺装饰
200g 常温新鲜蛋清	300g 新鲜白树莓	100g 鲜奶油 (A)	50g 牛奶	1000g 艾素糖
400g 糖粉、细砂糖, 食用色素和装饰银粉	7g 果胶粉NH 7g 糖 30g 转化糖浆 新鲜的白树莓和荔枝	70g 糖 35g 吉利丁 300g 鲜奶酪 600g 鲜奶油 (B) 16g 玫瑰香精	100g 吉利丁 200g 荔枝果泥 320g 白巧克力 (Opalys) 520g 鲜奶油 25g 荔枝力娇酒	

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:

