

巧克力野莓情人

製作步驟:

- 1 取原味提拉米蘇填入菊花模(需跟 9.5 公分的模具一樣大)·凍硬之後脫模冷凍備用
- 2 將大的菊花模派皮填入少許打發的安佳特優級高效能鮮乳脂·再將菊花模形狀的提拉米蘇倒扣上去·周圍裝飾新鮮藍莓·上面裝飾小菊花模派皮·裡面填入少許打發的安佳特優級高效能鮮乳脂·再將各式各樣的水果依序裝飾上去即可

原味提拉米蘇及派皮:

項目	材料名稱	用量(g)	步驟
材料	原味提拉蜜蘇		
	瑪士卡邦乳酪	500	1先將吉力丁用水泡軟。
	吉利丁	10	2蛋黃和糖打至微白。
	蛋黃	100	3糖和水煮至105-110度C。
	糖	100	4將安佳特優級高效能鮮乳脂打至7分的發度冷藏備用
	水	50	5將步驟(3)沖進步驟2並且持續打發。
	糖	100	6將已泡軟的吉力丁加入步驟(5)拌熔。
	安佳特優級高效能鮮乳脂	750	7將步驟6的材料和安佳瑪滋卡邦乳酪拌勻。
			8將乳酪糊和打發的安佳特優級高效能鮮乳脂拌勻即可填模。
	派皮		
	中筋麵粉	1000	1將安佳有鹽奶油切成約0.5公分的丁狀·冰硬之後再和中筋麵粉、安佳乳酪粉用槳狀拌打器慢速拌勻。
	安佳有鹽奶油	500	2將安佳保久乳加入步驟(1)慢速拌勻·只要成糰即可不需要拌出筋度出來。
	雞蛋	100	3放進袋子裡鬆弛40分鐘即可進行壓延。
	安佳保久乳	320	4折疊方式採用3折法·總共需要5次·每次需要冷藏間隔30分鐘。
	安佳乳酪粉	40	5完成後冷藏1晚上·再壓延成0.5公分的厚度·再用圓形切器壓出9.5公分直徑和7公分直徑的圓麵皮再分別捏入菊花模具 裡面。
			6表面放一張適合大小的錫箔紙再填滿重石·鬆弛30分鐘即可入爐烤焙·邊緣有些許著色即可關火烤至淺淺的金黃色。