

抹茶纹瑞士卷-山楂果酱

模具: 20cm*20cm 方烤盘, 烤温: 烤箱中层 180 度, 时间 15 分钟

材料: 全蛋 3 个, 细砂糖 35 克, 色拉油 32 克, 牛奶 32 克, 低筋面粉 42 克, 盐 2 克, 抹茶粉 1 克.



1. 分开蛋白和蛋黄, 开始制作蛋黄糊:

首先将 10g 糖过秤后加入蛋黄,用自动打蛋器高速打发至颜色发白;随后将色拉油过秤分三次倒入并继续高速打发达达到水油融合;再者将牛奶过秤后加入其中并搅拌均匀.(a)



此时,将糊取一点出来,加入抹茶粉搅拌均匀.(b)



之后,将低筋粉过筛入(a),用刮刀搅拌均匀而无颗粒,否则影响口感.(c)



2. 打发蛋白:

蛋白里加入盐和三分之一剩余的细砂糖,用电动打蛋器高速打发至中性发泡,然后用低速打一下,使蛋白细腻,到提起打蛋器可有一个倒三角并似可颤抖状。



将打发好的蛋白加入(b),并轻轻搅拌均匀。



此刻先把烤箱预热起来,同时,抹茶蛋糕糊装入裱画袋,在包有锡纸的烤盘上图绘想画的花纹。

入烤箱 3 分钟快速定型后取出待用。

取三分之一蛋白入(c),搅拌均匀,再将搅拌均匀后的蛋糕糊倒入剩下的蛋白,轻轻搅拌均匀,此时的蛋糕糊是细腻的。切忌,搅拌要轻,否则容易消泡,烤出的蛋糕没有口感会失败。



蛋糕糊倒入烤盘后抹平放入烤箱 15 分钟。



烤成后拿出稍待凉后脱模,将金黄面朝上平铺在新的锡纸上,随后涂上自家之前做的山楂果酱。



剩下是卷的功夫, 由里向外慢慢包卷且卷密实后,如下图放入冰箱冷藏半小时. 半小时后,将完全冷却定型的瑞士卷拿出,可看到如下,拿到切开即可.



装盘可随个人喜好.



Tips: 低筋粉要过筛; 糖份不要减; 要趁热卷起蛋糕卷.

此款蛋糕卷组织结实饱满,口感细腻,抹茶的点缀衬托出山楂果酱的酸甜可口,冷藏后食用更加.