

夏·艷



夏·艷 Rouge une version taïwanaise 份量：約60個
保存：冷藏

Rouge une version taïwanaise，艷麗的紅色外表，讓人聯想到盛夏、夏季炙熱的陽光。

而紅色外表下更隱藏了讓人驚豔的多種口感層次和配料。

夏·艷即是取自其豔麗的外表及口感層次，一起品嚐從內而外多層次的味覺饗宴。

紅色鏡面使用海藻糖TREHA®和海樂糖HALLODEX®，讓紅色鏡面更加耐凍，兼顧功能性與風味平衡。

▸ 本食譜由 山田隼人師傅

特為日本海藻糖西點應用講習會 開發設計

▸ 本影片由 台北城市科技大學


烘焙創意與經營管理學士學位學程主任 李國溢副教授
示範

材料


達克瓦茲

蛋白 500g
細砂糖 168g
乾燥蛋白粉 7.2g
杏仁粉 335g
糖粉 250g
低筋麵粉 85g

開心果醬

開心果 250g
細砂糖 75g
烤過的開心果粒 300g
 海藻糖 110g

酥菠蘿

無鹽奶油 90g
細砂糖 90g
杏仁粉 90g
低筋麵粉 72g
 A.Ta沙漠湖鹽 1.8g


巧克力脆

白巧克力 85g
可可脂 40g
開心果醬 110g
巴瑞脆片 300g
酥菠蘿 205g

開心果慕斯

 愛牧牛奶 278g
細砂糖 52g
 海藻糖 23g
蛋黃 125g
吉利丁片(泡冰水) 4.6g
開心果醬 218g
鮮奶油(35%) 278g

莓果果凍

草莓果泥 375g
覆盆子果泥 204g
細砂糖 54g
 海藻糖 48g
吉利丁片(泡冰水) 13g

莓果慕斯

蛋白 90g

紅色鏡面&裝飾

細砂糖 87g

 海藻糖 87g

水 42g

吉利丁片(泡冰水) 36g

 優酪思果乳酸菌飲料 71g

檸檬汁 39g

草莓果泥 485g

覆盆子果泥 281g

荔枝果泥 152g

鮮奶油(35%) 728g

製程

達克瓦茲

1. 蛋白、細砂糖、乾燥蛋白粉打成蛋白霜。
2. 事先過篩杏仁粉、糖粉、低筋麵粉，加入【步驟1】中混合拌勻。
3. 圓形花嘴15號，放入擠花袋中，放入【步驟2】，烤盤上先鋪好矽膠墊再擠入麵糊。
4. 糖粉(配方外)撒2次，放入180°C的旋風烤箱中約烘烤14分鐘。

開心果醬

1. 開心果和細砂糖煮成焦糖開心果粒。
2. 烤過的開心果粒和海藻糖跟【步驟1】混合拌勻，用食物調理機攪拌成膏狀。

酥菠蘿

1. 材料用食物調理機混合拌勻。
2. 用粗的篩網，過篩成顆粒狀。
3. 烤盤上先放上矽膠墊再放上酥菠蘿，放入烤箱中180°C約烘烤20分鐘。

巧克力脆

1. 白巧克力和可可脂混合後溶化。開心果醬、巴瑞脆片、酥菠蘿混合拌勻。
2. 達克瓦茲的背面塗上【步驟1】，放入冷凍庫中稍微冰硬後，用愛心模壓模。

開心果慕斯

1. 牛奶、細砂糖、海藻糖、蛋黃煮成英式蛋黃醬。
2. 【步驟1】中加入吉利丁片拌勻。
3. 【步驟2】加入開心果醬拌勻後，過篩。
4. 【步驟3】的溫度降溫至19°C時，跟打成7分發的鮮奶油混合拌勻。
5. 愛心的矽膠模中一個擠入14g，放入冷凍庫中冰硬。

莓果果凍

1. 草莓果泥、覆盆子果泥、細砂糖、海藻糖的材料先放入單手鍋中煮沸。
2. 【步驟1】加入吉利丁片混合拌勻。

3.【步驟2】過篩後溫度降溫至19°C，開心果慕斯的上面擠入10g，放入冷凍庫中冰硬。

莓果慕斯

- 1.將蛋白、細砂糖、海藻糖、水製作成義大利蛋白霜。
- 2.於優酪思果、檸檬汁中加入吉利丁片，隔水加熱邊攪拌邊混合。
- 3.【步驟2】中加入草莓果泥、覆盆子果泥、荔枝果泥混合拌勻
- 4.【步驟3】的溫度降溫至19°C，跟打成7分發的鮮奶油混合拌勻。
- 5.【步驟4】加入降溫到19°C的【步驟1】，混合拌勻。

紅色鏡面&裝飾

- 1.將愛牧牛奶、細砂糖、海藻糖、海樂糖放入單手鍋中，加熱煮沸。
- 2.【步驟1】加入吉利丁片融化拌勻。
- 3.【步驟2】中加入白巧克力、紅色色粉充分拌勻並乳化。
- 4.加入鏡面果膠，用均質機均質後，過篩。
- 5.莓果慕斯擠入SF186C模型的一半高。
- 6.將事先冷凍冰硬的開心果慕斯和莓果果凍脫模放入【步驟5】中。
- 7.在【步驟6】上再填入一層莓果慕斯，並把愛心型達克瓦茲有巧克力脆餅的那一面朝下放入，就像蓋蓋子的感覺蓋起來，放入冷凍庫冰硬。
- 8.【步驟7】脫模後，淋上紅色鏡面，表面放上草莓、開心果、糖珠當裝飾。



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw