

性感甜蜜的豹纹蛋糕卷,少油少糖热量低,蓬松不裂的窍门只需1点



一直想做豹纹的蛋糕卷,这回终于腾出时间一试试了。没有想象的那么难,因为要分开调不同颜色的蛋糕糊还要分开烤,为防止蛋白糊消泡,所以在时间上就要紧凑不拖拉。

中间的夹心就用家里现成的紫薯。紫薯的品种不一样,口感和甜度也不同。我家的紫薯块大,甜味浓,口感扎实略有弹性,所以我只加了一勺炼乳。之所以加炼乳,是为了尽快消耗掉它,也多少增加点紫薯的湿度和甜味。

总之一句话,紫薯馅料不需要多么复杂,蒸好后碾成泥即可使用,至少牛奶、淡奶油、白糖等,根据手上的材料和个人口味调整。

蛋糕卷蓬松柔软不开裂,我的经验就是高温短时。让蛋糕糊瞬间膨胀并稳定。低温长时间烤,会导致蛋糕涨发慢,水分流失多。当然,个人有个人的经验和理解,有不同意见和做法,可在评论区留言交流讨论。

-----【豹纹紫薯蛋糕卷】-----

【蛋糕】鸡蛋4个,低筋面粉55克,玉米油30克,牛奶50克,蛋白用细砂糖45克,竹炭粉2克,可可粉3克

【内馅】紫薯适量,炼乳少许

【数量】1个,法焙客28*28cm方盘

【烘烤】中层,上下火170,23分钟

【制作】

1. 提前准备紫薯馅料:紫薯削掉外皮;
2. 切粗条,入盘中;
3. 大火蒸20分钟至全熟;
4. 用勺子将紫薯条按压成泥,有少许颗粒也无妨,加适量炼乳;
5. 混合均匀,晾凉使用;用不完的紫薯泥密封好后入冰箱冷藏保存;
6. 开始做蛋糕卷,先来个材料大合影:蛋糕粉(低筋面粉),鸡蛋、牛奶、蛋白用细砂糖,玉米油,竹炭粉,可可粉;
7. 牛奶玉米油入盆中,用蛋抽搅打乳

化,无油水分离;

8. 将低筋面粉筛入其中,用蛋抽搅拌均匀;

9. 蛋清蛋黄分离,蛋清入无油无水的打蛋盆中,蛋黄直接入面糊中;

10. 以不规则的方向搅拌均匀,呈细腻有流动感的蛋黄糊;放一旁备用;

11. 取两个小碗,取少许蛋黄糊,分别加入竹炭粉和可可粉,可加少许牛奶稀释;

12. 蛋清用电动打蛋器中低速打发,分3次加入细砂糖,分别是打出粗泡时、打出细腻白色发泡时、打出有少许纹路的细腻发泡时;当感到打蛋器略有阻力并且蛋白糊细腻有光泽时,提起打蛋器,蛋白糊呈大弯角;此时烤箱预热170度;

13. 取竹炭粉面糊2倍的蛋白糊,混合均匀,装入裱花袋中;

14. 在铺了油纸的烤盘里挤上竹炭蛋糕糊,挤出豹纹上的黑毛图案,方向大小粗细可不同;入烤箱烤1分钟后端出散热;

15. 取可可面糊2倍的蛋白糊混合均匀,装入裱花袋中;挤在黑色花纹之间,剩下的黑两种颜色的蛋糕糊可挤在不得眼的边缘及角落处;入烤箱烤1分钟后端出散热;

16. 将蛋白糊取1/3入蛋黄糊中,混合均匀;

17. 倒入余下的蛋白糊盆中,用刮刀搅拌均匀;

18. 混合好的蛋糕糊细腻有光泽;

19. 倒入烤盘中,端起烤箱轻震几下;

20. 入预热好的烤箱中层,上下火170度,23分钟左右;根据烤箱具体情况来调整;

21. 出炉后立即脱模,撕掉周围的油纸,放在晾架上晾2分钟;

22. 将蛋糕片翻身,撕掉豹纹上的油纸,重新盖上,防水分过度蒸发;

23. 无需等蛋糕片晾凉,将蛋糕片的豹纹朝下、光滑面朝上;将上下两边斜切掉一条,在表面均匀的涂抹紫薯馅;卷入蛋糕卷中心处的位置涂抹得厚一些;

24. 从近向远卷成卷,封口朝下,用油纸将蛋糕卷包裹好,可放在室温下或者冰箱冷藏室20分钟定型,切块食用。

【小提示】

1. 紫薯馅中无奶油,所以在蛋糕卷温热时就能铺馅卷卷,但也存在一个问题就是易将蛋糕卷压实,另外,紫薯馅较沉,也易将蛋糕卷压实,这个从我图片中能看到;改进的方法是可紫薯泥只抹薄薄的一层,起到粘合和装饰作用,在蛋糕卷晾到手温时卷卷;

2. 豹纹的两种颜色蛋糕糊只需要烤1分钟定型即可,防烤得过度而使蛋糕糊太干而与大面积的原味蛋糕糊分离或者开裂;蛋糕卷烤的温度和时间根据使用烤箱的实际情况来调整。



CHINA GARDEN RESTAURANT

漢宮

11333 Woodglen Dr Rockville, MD 20852

301.881.2800

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区
最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定
6-122

yanzinoodle.com
New York Mart MD(中国城超市内)
15108 Frederick Rd Rockville MD 20850

燕子螺蛳粉

华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味,燕子翩然提来
电话:301-777-8888

OPEN HOURS: 10:00am-8:00pm
凡购买礼品卡\$100以上有10%~15%优惠
全年无休
6-121

本店另有广西其他风味特色小吃,燕子私房菜供君选择
*外卖平台点餐: freshgogo, chowbus, hungrypanda、饭团外卖
*店内订送餐: 10-20mile 以内,需消费满\$ 60-\$100 以上
*定点送餐: 周三、周六、周日(取餐地点详情扫码或电话咨询)

发美食秀,晒朋友圈八折优惠!
具体折扣详情请扫码咨询

DC, MD, VA 各地都可送餐!