

櫻桃巧克力蛋糕



食譜來源：李姿穎
份量：1人

準備時間：00 分鐘
料理時間：00 分鐘

指示

1:

烤箱預熱。

2:

過篩。

3:

打發麵糊、蛋白霜。

4:

Do Re Mi Sol!!

5:

附註

詳細的解說請看後面喔喔喔

這邊只是排版漂漂亮亮而已喔

材料

0 塊 (0 盎司)

材料名稱

0 杯

材料名稱

0 茶匙

材料名稱

0 湯匙

材料名稱

0 0/0 茶匙

材料名稱

0 小瓣

材料名稱

0/0 茶匙

材料名稱

0 湯匙 + 0 茶匙

材料名稱

🍰 櫻桃巧克力蛋糕 🍰

✓食材(以室溫為準)：

1.蛋糕體

- 切碎的苦甜巧克力(至少含可可脂45%)： 100g
- 糖漬櫻桃(瓶裝罐，瀝乾，去核)： 360g
- tips-可用新鮮藍莓、櫻桃、覆盆子取代

2.蛋黃麵糊

- 低筋麵粉： 100g
- 烘焙用可可粉： 2小匙
- 肉桂粉： 1小匙
- 泡打粉： 1小匙
- 杏仁粉： 100g
- 無鹽奶油： 150g
- 細砂糖： 80g
- 蛋黃： 4個

3.蛋白霜

- 蛋白： 4個
- 海鹽： 1小撮
- 細砂糖： 50g

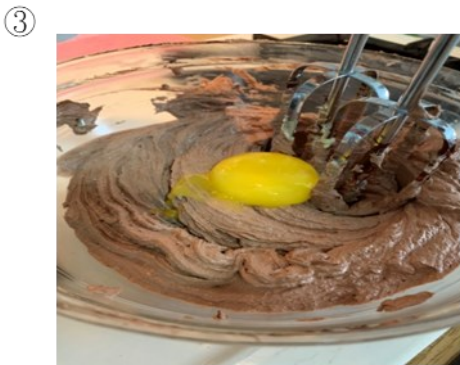
4.裝飾(可省略)

- 無鹽奶油： 適量
- 苦甜巧克力碎片： 40g
- 烘焙用可可粉： 2小匙



✓製作步驟：

- 1.烤箱預熱： 上下溫180°C。
- 2.融化： 苦甜巧克力隔水加熱/微波爐低功率加熱，融化巧克力。
溶化即可，避免過度加熱，靜置降溫至約體溫溫度。
- 3.過篩： 低筋麵粉 + 烘焙用可可粉 + 泡打粉 + 肉桂粉，先混合再過篩。
加入杏仁粉混合均勻。
- 4.蛋黃麵糊
 - ①打發： 奶油與80g糖，電動攪拌機中/中高速，直到不見糖粒，奶油糖霜質地蓬鬆，體積變大。約需5分鐘。
 - ②慢速倒入融化的巧克力。邊倒入邊持續攪拌+打發。
(融化巧克力的溫度約與體溫相同，手摸不燙，不可過於高溫。)
 - ③加入蛋黃打發： 一次加入一個蛋黃打發，巧克力奶油糖霜吸收蛋黃後，才加入下一個蛋黃，直到全部加完。
 - ④拌合： 手動拌合，分2~3次加入過篩後的乾粉，切拌與壓拌。
前兩次不均勻沒有關係，只要在全部分乾粉加完時，麵糊成色與質地均勻就可以。



5. 蛋白霜

①打發蛋白：電動攪拌機中/中高速，直到蛋白從大的粗泡變得較為細緻。

②加鹽：加鹽後打發蛋白到開始出現非常淺的紋路。

③倒糖：50g糖分兩次倒入。

第一次約2/3份量，蛋白質地轉細緻時，倒入所有剩下的糖，全速打發，出現較為明顯的紋路時，轉低速打發約1分鐘。

完成的蛋白霜有小彎鉤，略帶珠光色，彎鉤底部較硬。



6.組合

- ①白入黃拌合：取1/3的蛋白霜加入蛋黃麵糊中，使用矽膠攪拌棒，手動方式，翻拌拌合，直到蛋黃麵糊完全與蛋白霜均勻混合。
- ②黃入白拌合：將所有麵糊倒入蛋白霜中，手動操作，邊轉攪拌盆邊從底部往上翻拌。

注意：輕而快的操作。

- ③拌入櫻桃：麵糊接近完成時加入所有瀝乾的櫻桃，拌至麵糊均勻。
- ④入模：麵糊入模後，震一震烤模，抹平表面就完成了，入爐烘焙。

烤模要鋪烘焙紙，或是抹油撒粉。



7.烘焙

- 烘焙溫度：上下溫180°C
 - 烤盤位置：烤箱的中下層，烤模放在烤盤上
 - 烘焙時間：50~55分鐘
- ①以竹籤測試中央沒有沾粘時，要再次以手指指腹壓按蛋糕體的正中央，壓下不留指痕，蛋糕體回彈，才算是真正完成。
在脫模時，如果發現底盤黏著，無法脫模，多半就是蛋糕中央還沒有烤透，是烘焙時間不足的緣故。可以再立刻放回烤箱烘焙，依照建議溫度烘焙，不需要等熱爐。烘焙時間依照濕潤程度調整。
 - ②出爐後，靜置在網架上約15分鐘，脫模後，靜置在網架上直到冷卻。

8.裝飾後就大功告成啦~

