

12.26 大廚師 Ani - 海綿蛋糕

材料:

8 吋底盤可分離戚風烤模 1 個

冰雞蛋 4 顆, 低筋麵粉 130g, 細砂糖 80g, 牛奶 20g,

沙拉油 30g, 香草精 0.5 茶匙, 檸檬汁 1 小匙

做法:

事前

1. 所有材料量秤好, 雞蛋必須是冰的
2. 將雞蛋的蛋黃與蛋白分開 (不可以沾到蛋黃)
3. 麵粉用濾網過篩
4. 烤箱打開預熱至 150 度 C (300 度 F)

蛋白霜部分

1. 蛋白用打蛋器打出泡沫, 加入檸檬汁及 30g 的細砂糖用中速攪拌
2. 用一隻手扶著鋼盆慢慢旋轉, 另一隻手拿著打蛋器固定不動的方式攪拌
3. 泡沫開始變細緻時加入 30g 的砂糖, 用高速打到拿起打蛋器尾巴呈現挺立的狀態即可

主麵糊部分

1. 蛋黃加 20g 砂糖用打蛋器混合均勻, 加入牛奶, 沙拉油, 香草精攪拌均勻
2. 用橡皮刮刀挖一大匙蛋白霜到蛋黃中輕輕攪拌
3. 將麵糊全部倒入蛋白霜中用刮刀混合均勻
4. 將已過篩的麵粉分 2 次加入用刮刀快速混合
5. 倒入模具中, 抹平表面, 在桌上輕敲幾下模具將麵糊中的大氣泡敲出
6. 放入已預熱的烤箱中烘烤 45 分鐘至竹籤插入中心沒有沾黏即可
7. 出爐馬上連模具倒扣至鐵網上涼, 避免回縮
8. 放涼的蛋糕用薄的小刀貼緊周圍畫一圈脫模
9. 將蛋糕從中間平切成 2 半
10. 將底部蛋糕抹上果醬及鮮奶油,
11. 把另一片蛋糕蓋上
12. 蛋糕表面用濾網篩上一層糖粉即可