



巧克力海綿蛋糕 Génoise au chocolat

後味不會殘留過於濃厚的可可風味，
而是「柔和適當」的巧克力風味。

[材料]

《直徑 15 x 高度 6 cm 的海綿蛋糕模型 15 顆份》

全蛋……1.5kg

蛋黃……120g

上白糖……1.275g — 1.275kg

蜂蜜糖漿 (P.126)……100g

奶油……338g

低筋麵粉 *……710g

可可粉 *……186g

* 混合過篩。

[作法]

- 1 於料理鉢中放入全蛋與蛋黃進行攪拌，將上白糖分成 A 三回一邊加入，一邊攪拌均勻。
- 2 將步驟 1 一邊加熱一邊攪拌，加熱至 45°C。 B

