

⑦ 加入一勺約60°C的融化奶油，用打蛋器攪拌均勻。再倒回⑥用橡皮刮刀混拌至略帶光澤。

⑧ 把57×37cm、高1cm的模板放在烘焙紙上，倒入⑦並抹平(5)。

⑨ 取下模板，連同烘焙紙放在烤盤上，放入175°C的旋風烤箱中烤約17分鐘。連烘焙紙一起放在網架上置於室溫下放涼(6)。

*用杏仁膏打發製作的麵團質地偏厚重。而蛋白霜中也加入較多砂糖，烤出濕潤細緻的蛋糕。

組合1

① 切除杏仁巧克力蛋糕的表皮(7)。切下蛋糕邊，配合37×28.5cm、4cm高的框模外側切成2片。

② 把框模放在烤盤上，取1片蛋糕，表皮切除的部分朝上鋪滿框模內側。另1片包上保鮮膜備用。

③ 取125g的黑醋栗覆盆子糖漿用刷子均勻沾溼蛋糕表面(8)。

黑莓風味巧克力慕斯

① 2種調溫巧克力隔水加熱融化約1/3。

② 銅鍋中加入黑莓果泥、鮮奶油A和奶油煮沸(9)。

③ 同時另取一鋼盆放入蛋黃打散，加入細砂糖用打蛋器攪拌。

④ 取1/3量的②加入③中，攪拌均勻(10)。再倒回②開中火加熱，依安格列斯醬的製作要領，一邊用刮鏟攪拌一邊加熱至82°C(11)。

⑤ ④過濾後倒入①中，用打蛋器從中間開始混拌，慢慢地往周圍移動整體攪拌均勻(12)。

⑥ 用攪拌棒攪打至出現光澤乳化滑順(13)。

將溫度調整至40°C，鮮奶油B打至7分發

*因為加了黑莓果泥，質地帶有少許顆粒感。

⑦ 從⑥取390g倒入鋼盆中，將溫度調整至40°C的鮮奶油B打至7分發，從中取1/4量加入鋼盆中，用打蛋器攪拌至色澤一致(14)。

*剩下的黑莓鮮奶油用於〈組合2〉。

⑧ 一邊把⑦慢慢地加入剩下的3/4鮮奶油B中，一邊混合均勻。換拿橡皮刮刀從底部往上混拌至色澤一致。

⑨ 倒入〈組合1〉的蛋糕體上，用抹刀抹平(15)。連同烤盤在工作台上輕敲幾下整平表面。放入急速冷凍櫃中冰凍。剩下的慕斯備用。

黑莓茶奶油

① 鮮奶油煮沸，關火後放入黑莓茶茶葉。蓋上鍋蓋浸泡10分鐘。

② 過濾後倒入銅鍋中。用橡皮刮刀壓緊茶葉並用力擠出奶油，取525g(16)。不夠的部分加鮮奶油(份量外)補足，開中火加熱。

③ 同時攪拌蛋黃和細砂糖直到砂糖溶解。

