

[材料]

百香果芒果椰子奶油

《20 個份》

百香果果泥……22g

芒果果泥……40g

椰子果泥……100g

蛋黃……40g

細砂糖……28g

片狀果膠 (用冰水泡軟)

……1.6g

百香果柳橙杏桃果凍

《20 個份》

百香果果泥……110g

柳橙果泥……10g

杏桃 (冷凍)……70g

片狀果膠 (用冰水泡軟)……4.2g

細砂糖……30g

百香果柳橙香緹鮮奶油

《10 個份》

香緹鮮奶油 (P.148)……240g

百香果柳橙果醬 (參考 P.151)……32g

百香果柳橙慕斯

《20 個份》

鮮奶油 (乳脂肪 35%)……175g

百香果果泥……130g

柳橙果泥……33g

片狀果膠 (用冰水泡軟)

……8.65g

義式蛋白霜……125g

水……55g

細砂糖……160g

蛋白……80g

整體蛋糕組成・裝飾

《1 個份》

杏仁餅 (直徑 5cm/P.134)……1 片

水果糖漿 *1……適量

鏡面果膠 (黃)……適量

法式甜塔皮 (使用直徑 7cm 的菊型壓模 / P.138)……1 片

蛋白霜烤餅 *2……2 片

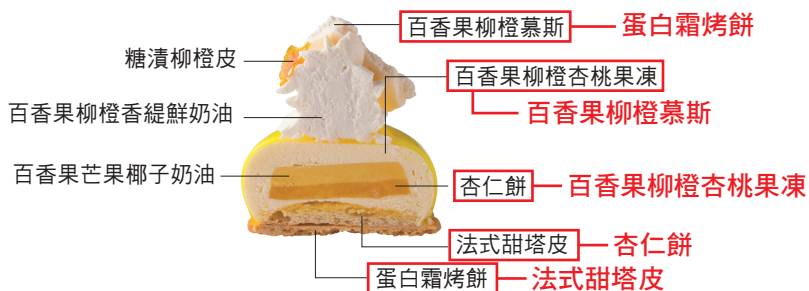
糖漬柳橙皮 *3……2 片

* 1 糖漿 (波美度 30)50g 與百香果果泥 12g、芒果果泥 12g 攪拌混合。

* 2 與 P.106 的「蛋白霜」相同材料及作法，延展成厚度 5mm 後再灑上糖粉進行烘烤而成。

* 3 糖漿 (波美度 30) 與水以 2:1 比例放到鍋中加熱，待煮沸後再放入柳橙皮並煮至軟爛為止。

[結構圖]



[作法]

百香果芒果椰子奶油

- 1 於料理鉢內放入 3 種果泥，用微波爐加熱至 40℃。
- 2 於其他料理鉢倒入蛋黃與細砂糖作翻拌混合。
- 3 於步驟 2 內倒入步驟 1 材料混合攪拌。將整個料理鉢 A 放上爐火加熱，一邊攪拌一邊加熱至 82℃。
- 4 將步驟 3 卸下爐火，加入用冰水泡軟的果膠進行溶解 B 混合，接著再用濾網過濾。
- 5 將鉢盆底部浸泡於冰水中，一邊攪拌一邊使其冷卻至 C 26℃ 左右。
- 6 用漏斗充填器各倒 10g 於直徑 5cm 的半球型烤模內， D 放置冰箱冷藏凝固。

百香果柳橙杏桃果凍

- 1 依上述材料、份量參照 P.96 相同作法 (只是在此未使用海藻糖)，接著各倒入 10g 於已放有百香果芒果椰子奶油的半球型烤模內。放置冰箱冷藏凝固。

