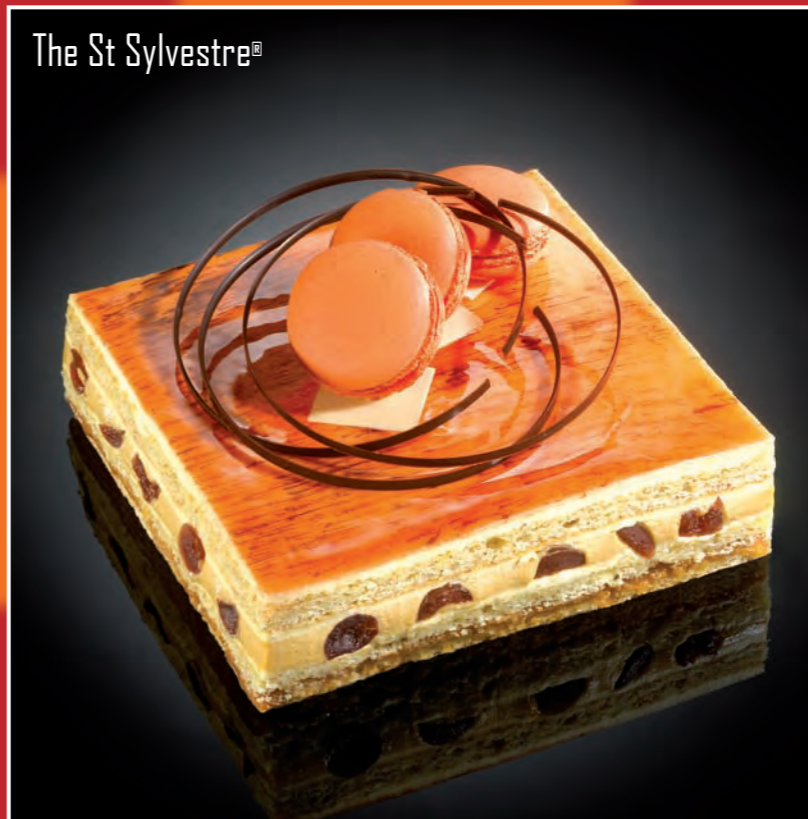




喝酒不開車，安全有保障

台灣總代理：達客實業有限公司 地址：114台北市內湖區瑞光路76巷22號3樓
電話：02-87922299 傳真：02-87920083 網址：www.recipes.com.tw



君度流行精選集
2010-2011



Christmas log 聖誕帕米娜



原創設計
Emmanuel RYON
World Pastry Cup Champion



配方 60 x 40 x 4.5 公分 x 1



1 君度櫻桃基諾蛋糕

Lemke杏仁醬 50%.....	650 g
香草莢醬.....	20 g
香草棒.....	2
鹽.....	4 g
全蛋.....	460 g
栗子粉.....	75 g
玉米粉.....	75 g
櫻桃汁.....	40 g
無鹽奶油.....	240 g
君度酒漬櫻桃15%.....	200 g

使用漿狀攪拌器，混合杏仁醬50%、香草莢醬、鹽，分次加入全蛋打發，再加入過篩的所有乾性材料混合均勻，加入櫻桃汁和切對半的君度酒漬櫻桃粒，最後再拌入溶化熱的無鹽奶油，將麵糊倒入模型中，已烘焙溫度 170°C 大約10分鐘(風扇爐)。

2 栗子蛋糕體

蛋黃.....	270 g
二砂糖.....	30 g
栗子醬(不甜).....	300 g
蛋白.....	260 g
細砂糖.....	130 g
栗子粉.....	130 g
無鹽奶油.....	50 g

使用攪拌器，打發蛋黃和二砂糖加入栗子醬拌勻。再打發蛋白和細砂糖，拌入前項混合物，再加入栗子粉和熱溶化奶油混合均勻，將麵糊倒入烤焙盤中，已烘焙溫度 170°C 時間大約10分鐘(風扇爐)。

3 栗子或君度櫻桃糖漿

栗子果泥.....	70 g	煮熟栗子果泥和水，然後
水.....	300 g	加入細砂糖和君度蘭姆酒
細砂糖.....	30 g	44%。
君度蘭姆酒 44%.....	50 g	
或君度櫻桃糖漿.....	450 g	

4 檸檬香梨果餡

吉利丁片.....	8 g	先將吉利丁片浸泡冷水，
水.....	280 g	煮熟水和糖、檸檬皮削，
細砂糖.....	140 g	並浸泡30分鐘過篩。將水
檸檬皮削.....	8 g	梨罐頭過濾果粒和果汁，
水梨罐頭糖漿.....	2700 g	果粒切丁狀，溶化奶油加
糖.....	140 g	入140g細砂糖和水梨果粒
無鹽奶油.....	140 g	，並煮至果粒完全收汁，
		再加入檸檬皮糖漿，和再
		煮沸，最後加入吉利丁和
		保存於冷藏中。

5 香草乳霜餡

吉利丁片.....	28 g	吉利丁片浸泡冷水，製作
動物鮮奶油35%.....	600 g	卡斯達餡和加入泡軟吉利
香草棒.....	3	丁，再倒入乳白巧克力混
蛋黃.....	250 g	合均勻，待冷卻下來最後
細砂糖.....	140 g	再拌入打發動物鮮奶油。
菲荷林牛奶占度亞.....	250 g	
打發動物鮮奶油35%..	1500 g	

組合：

在慕思框40x60x4.5公分高，放置君度櫻桃基諾蛋糕，抹平檸檬香梨果餡和加入400g君度酒漬櫻桃粒，再覆蓋一層栗子蛋糕體和糖漿，倒入抹平一層香草乳霜餡於蛋糕表面，並放入冷凍冰凝固，再將剩餘的香草乳霜餡抹平，切成寬8公分x17.5公分長。

裝飾：

(裝飾1)使用蒙布朗花嘴擠栗子餡於小杏仁蛋白餅乾上和放入冷凍凝結。取出表面使用苦甜巧克力噴霧，將慕思表面覆蓋焦糖鏡面果膠，再把(裝飾1)放上，上面裝飾櫻桃、栗子粒、金箔和蛋白餅。

6 小杏仁餅乾

蛋白.....	150 g
細砂糖 1.....	20 g
細砂糖 2.....	80 g
細砂糖 3.....	100 g
糖粉.....	55 g
杏仁粉.....	55 g

打發蛋白和細砂糖 1，再加入細砂糖 2 製作成蛋白霜，再加入過篩的細砂糖 3、糖粉和杏仁粉於蛋白霜中，使用圓型花嘴，擠成長15公分長條狀，也可擠成1.5公分球狀，表面撒細砂糖，烤焙溫度150°C大約1小時30分鐘(風扇爐)。

7 栗子餡

栗子醬(不甜).....	300 g	混合無鹽奶油和栗子醬，然
栗子奶油餡(甜).....	200 g	後再加入栗子奶油餡。
無鹽奶油.....	125 g	

8 焦糖鏡面果膠

細砂糖.....	360 g	浸泡吉利丁於冷水中，將
水.....	300 g	細砂糖(不加水)煮至185°C
動物鮮奶油35%.....	300 g	再加入水冷卻。混合鮮奶
玉米粉.....	20 g	油和玉米粉，分次加入焦
吉利丁片.....	10 g	糖再煮沸一次，加入吉利
		丁片，保存於冷藏中。



目錄



4 Entremets
君度蘇格蘭櫻桃

Macaroons
雞尾酒馬卡龍 12



6 Small log
新鮮誘惑

Mouthful
君度干邑蒙布郎 14



8 Cake
中國夢

Verrine
琥珀慕斯杯 16



10 Tartlet
熱帶水果塔

Christmas Log
聖誕帕米娜 18



師傅介紹



 史蒂芬.格雷西

史蒂芬.格雷西是一位在法式糕點、巧克力以及烘焙領域中極專業的顧問，具有非常精深的職業背景。他不僅任教於世界著名的烘焙學校，也負責幫企業機構，作在職訓練，並且也完成了多部烘焙專業書籍。

史蒂芬於2000年時榮獲法國烘焙業界的“最佳法國創作人”獎，並於2006年時帶領法國隊赴美比賽，榮獲世界烘焙大獎。他又於2008年時在巴黎開展了“史蒂芬.格雷西美食烘焙”專門店。

因為他的獨特與專精的技術，使得他不斷尋求品質卓越的產品原料，這也是他能與君度公司合作代言，長達20年之久的原因。

史蒂芬的經歷：
2000年獲法式烘焙的Meilleur Ouvrier
1997年獲歐洲杯拉糖比賽大獎



 艾曼紐.萊恩

艾曼紐在此很榮幸能透過他的配方，與您分享他對於烘焙的最新觀點。希望能幫助您發展生意，並且使您的客人對於產品有最高的認同感，當艾曼紐在莫斯科的普亭咖啡擔任主廚時，他便創作出一套完整美味的點心套餐。在此艾曼紐與夥伴約翰.維斯雷，一起邀約您享受美食之旅-當東方遇到西方所迸發的神奇美味。

艾曼紐希望能創造出獨具風味的產品，因此他必需選擇品質最佳的原料。所以他選用了君度系列產品，為他變化出最美好精緻的作品。

艾曼紐的經歷：
榮獲法國烘焙的Meilleur Ouvrier
榮獲世界烘焙冠軍
莫斯科與巴黎的普亭咖啡首席主廚

Entremets

君度蘇格蘭櫻桃



原創設計
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



配方可作1個60x40公分高4.5公分慕思框

1 柳橙榛果蛋糕體

細砂糖.....	300 g	打發全蛋、蛋黃、糖粉、
榛果粉.....	300 g	榛果粉和柳橙皮削一起，
全蛋.....	400 g	再另外一個攪拌盆，打發
蛋黃.....	160 g	細砂糖和蛋白，取 ¼ 的蛋
蛋白.....	550 g	白體先和蛋黃體混合，先
細砂糖.....	200 g	加入低筋粉混合均勻。再
柳橙皮削.....	10 g	將剩餘的蛋白全部加入混
低筋粉.....	400 g	合均勻，取一盤份量750g

麵糊烤焙溫度180°C(風扇爐)時間大約10分鐘。

2 柳橙君度糖漿

波美糖水30° B.....	600 g	全部材料混合一起。
水.....	200 g	
君度橙皮酒 60%.....	100 g	
柳橙果泥.....	200 g	

3 鹽味焦糖

細砂糖.....	500 g	準備煮成焦糖狀(無加水)，
動物鮮奶油35%.....	300 g	倒入攪拌鮮奶油於焦糖中
無鹽奶油.....	150 g	，將海鹽加入，最後再分
海鹽.....	2.5 g	次加入無鹽奶油，再回鍋

煮沸一次後冷卻。

4 焦糖酒漬櫻桃乳霜餡

細砂糖.....	240 g	準備240g糖煮成焦糖狀，
牛奶.....	630 g	倒入煮熟混合好鮮奶油和
動物鮮奶油35%.....	630 g	鮮奶、鹽混合均勻。混合
蛋黃.....	360 g	蛋黃和細砂糖直到完全溶
細砂糖.....	150 g	化，再煮沸一次焦糖奶油
鹽.....	6 g	餡倒入混合好的蛋黃體中
吉利丁片.....	12 g	並煮至溫度85°C，加入泡
君度酒浸櫻桃15%.....	750 g	軟的吉利丁片混合好，倒

入方框中撒入君度酒漬櫻桃15%，放入冷凍中。

5 君度柳橙乳霜餡

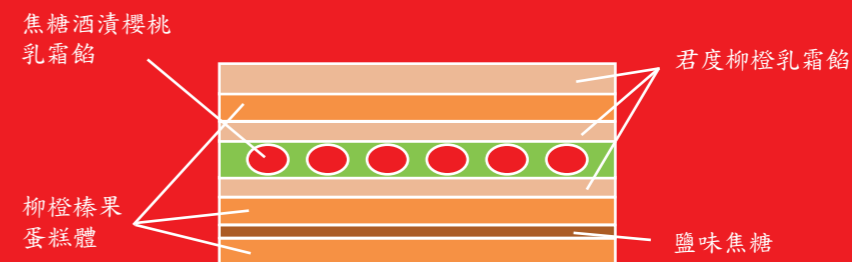
牛奶.....	375 g	浸泡吉利丁片於冷水中，
動物鮮奶油35%.....	375 g	準備製作成卡斯達餡，加
蛋黃.....	180 g	入溶化的吉利丁片，當完
細砂糖.....	190 g	全冷卻，再加入君度橙皮
柳橙皮削.....	18 g	酒60%和打發動物鮮奶油
吉利丁片.....	22 g	混合均勻。
君度橙皮酒 60%.....	60 g	
打發動物鮮奶油35%...	750 g	

組合

一層柳橙榛果蛋糕體表面擦拭柳橙君度糖漿，塗抹鹽味焦糖餡於蛋糕體上，再放入一片蛋糕體同樣表面擦拭糖漿，倒入450g君度柳橙乳霜餡，再放入已凝結的焦糖酒漬櫻桃乳霜餡，最後再加入一片已擦拭過的糖漿的蛋糕體，並再次覆蓋剩餘的柳橙乳霜餡抹平冷凍。

裝飾

撒少許的可可粉於表面上，覆蓋抹平柳橙色的鏡面果膠，裝飾馬卡龍餅和巧克力。



Small log 新鮮誘惑



原創設計
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



配方可作60 x 40一盤份

1 萊姆蛋糕捲

全蛋.....	480 g
蛋黃.....	190 g
細砂糖.....	390 g
蛋白.....	300 g
細砂糖.....	100 g
塔塔粉.....	2 g
低筋粉.....	300 g
萊姆皮.....	10 g

打發全蛋、蛋黃、萊姆皮和390g細砂糖於隔水加溫於45 °c，另外一個攪拌盆，將細砂糖分次加入蛋白打發，先取¼的蛋白體混合萊姆皮，加入過篩的低筋粉混合拌勻，再拌入剩餘蛋白體混合均勻。分580g麵糊(60x40一盤份)，烘焙溫度200 °c時間10分鐘。

2 君度橙皮糖漿

波美糖水30° B.....	400 g	全部材料混合一起。
水.....	130 g	
君度橙皮酒 60%.....	50 g	



3 草莓果凍餡

草莓果泥.....	870 g
果膠粉.....	11 g
細砂糖.....	125 g
葡萄糖醬.....	105 g
轉化糖醬.....	30 g

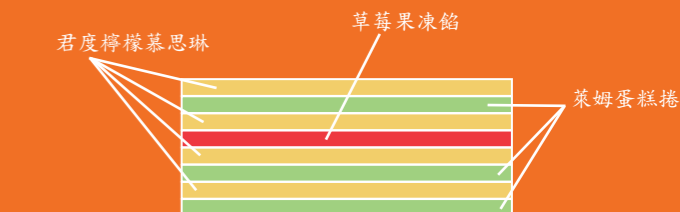
混合細砂糖和果膠粉，煮熟草莓果泥、葡萄糖醬、轉化糖醬，將細砂糖和果膠粉混合加入熱的草莓果泥中，再回鍋煮沸一次，迅速倒入矽膠模型中，放入冷凍保存。

4 君度檸檬慕思琳乳霜餡

鮮奶.....	2000 g	煮沸鮮奶和全部水果皮削
蛋黃.....	400 g	，製成卡斯達餡，然後
細砂糖.....	500 g	拌入160g無鹽奶油，倒入
香草奶油粉.....	180 g	烤盤上冷卻。
無鹽奶油.....	160 g	混合攪拌冷卻卡斯達餡，
無鹽奶油.....	750 g	拌入打發軟化750g無鹽奶
君度橙皮酒 60%.....	180 g	油和君度橙皮酒。
檸檬皮.....	12 g	
萊姆皮.....	12 g	
柳橙皮.....	15 g	

組合

將萊姆蛋糕體放入60 x 40公分的框架中，表面擦拭一些君度橙皮糖漿，倒入550g君度慕思琳乳霜餡，再放入一片萊姆蛋糕體，再擦拭君度橙皮糖漿於表面。倒入300g君度檸檬慕思琳乳霜餡，放置冷凍的草莓果凍餡於表面上，再倒入300g君度慕思琳乳霜餡，最後放入一片蛋糕體，再擦拭君度糖漿，最後再倒入550g君度慕思琳乳霜餡，冷凍。



裝飾小型蛋糕

將蛋糕切成10 x 3.5公分長方型，使用擠花袋、花嘴裝飾蛋糕，使用慕思琳餡擠成火焰型於蛋糕表面上，側面的奶油餡放置一片苦甜巧克力片(1.5公分 x 8公分)和裝飾新鮮草莓和覆盆子粒。

裝飾長條蛋糕體

切蛋糕體長(4公分)，覆蓋上面和旁邊，並塗抹慕思琳餡，放入冰箱冷藏1小時，再覆蓋一些慕思琳餡製作出山脈狀並用刮板裝飾，將慕思琳切成長7公分，裝飾巧克力和一些綠色巧克力片，新鮮草莓、覆盆子粒。



Cake

中國夢



原創設計
Emmanuel RYON
World Pastry Cup Champion



配方可作6個16 x 16或60 x 40公分一盤份



1 綠茶基諾蛋糕

Lemke杏仁醬50%.....	1000 g	使用漿狀攪拌器，混合杏仁醬、綠茶粉、鹽、香草棒，分次加入全蛋打發，再加入過篩的低筋粉和玉米粉，再加入君度阿瑪蕾娜杏仁酒60%混合均勻。
綠茶粉.....	35 g	
香草棒.....	3	
鹽.....	6 g	
全蛋.....	700 g	
低筋粉.....	110 g	
玉米粉.....	110 g	
君度阿瑪蕾娜		
杏仁酒 60%.....	100 g	
無鹽奶油.....	350 g	
總重: 2400 g		

2 肉桂基諾蛋糕

Lemke杏仁醬50%.....	1000 g	使用漿狀攪拌器，混合杏仁醬、肉桂粉、鹽、香草棒，分次加入全蛋打發，再加入過篩的低筋粉和玉米粉，再加入君度阿瑪蕾娜杏仁酒60%混合均勻。
肉桂粉.....	30 g	
香草棒.....	3	
鹽.....	6 g	
全蛋.....	700 g	
低筋粉.....	110 g	
玉米粉.....	110 g	
君度阿瑪蕾娜		
杏仁酒60%.....	100 g	
無鹽奶油.....	350 g	
總重: 2400 g		

3 紅香煙捲醬

使用自己喜愛的配方。

組合

1. 在16 x 16 x 4公分的框架倒入400g 綠茶基諾麵糊，撒入90g君度酒浸櫻桃，再覆蓋400g肉桂基諾蛋糕，烘焙溫度170°C大約35分鐘。

2. 在60 x 40公分的框架倒入全部綠茶基諾麵糊和撒540g君度酒浸櫻桃，再覆蓋肉桂基諾麵糊，烘焙溫度170°C大約45分鐘。

4 杏仁蛋糕體

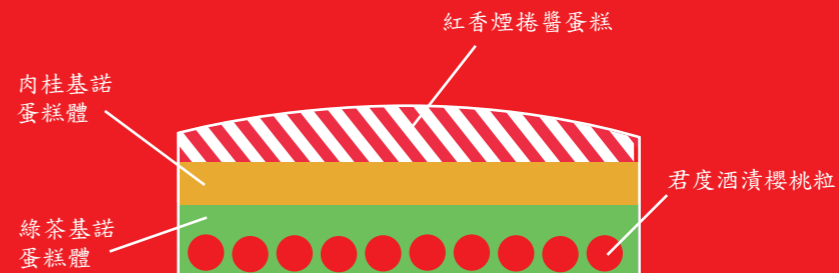
使用自己喜愛的配方。

5 桂香酥波蘿餅

低筋粉.....	40 g	使用漿狀攪拌器，混合奶油低筋粉，加入所有材料，最後拌入榛果醬混合均勻。將麵糰捍開厚0.5mm，放入冰箱保存，取出切2x3公分長方型，烘焙溫度160°C大約10分鐘(風扇爐)，撒糖粉。
無鹽奶油.....	40 g	
細砂糖.....	40 g	
杏仁粉.....	40 g	
鹽.....	1 g	
肉桂粉.....	1 g	
菲荷林榛果醬.....	30 g	

裝飾

當表面冷卻時，塗抹少許鏡面果膠，放入一片紅色杏仁蛋糕體，在蛋糕體表面再抹薄薄一層鏡面果膠，裝飾綠茶粉、桂香酥波蘿餅。



Tartlet

熱帶水果塔



原創設計
Emmanuel RYON
Champion du Monde de la Pâtisserie



配方可作16個圓型蛋糕體



1 維也娜沙布烈餅

無鹽奶油.....	250 g
細砂糖.....	100 g
鹽.....	2 g
香草粉.....	2 g
蛋白.....	40 g
中筋粉.....	300 g

使用漿狀，混合無鹽奶油和細砂糖，加入鹽、香草糖和低筋粉混合均勻，捍平0.5 mm厚，壓成直徑7公分大小，放入冷藏，再使用星型花嘴擠入一圈，烤焙溫度 165 °c 大約時間 15分鐘。

2 熱戀香甜椰凍

椰子果泥.....	550 g	浸泡吉利丁片於冷水中，
檸檬皮.....	2 g	煮熟椰子果泥和檸檬皮(大
吉利丁片.....	10 g	約40°C)加入吉利丁片，拌
君度熱戀香甜酒40% ...	70 g	入君度熱戀香甜酒40%。

3 香草輕乳霜餡

吉利丁片.....	5 g	泡軟吉利丁片，結合動物
動物鮮奶油35%.....	250 g	鮮奶油 35%、香草棒、細
香草棒.....	1	砂糖和蛋黃製作成卡斯達
細砂糖.....	10 g	餡。
蛋黃.....	60 g	
水.....	30 g	
細砂糖.....	60 g	
葡萄糖漿.....	20 g	
蛋白.....	50 g	

加入過篩的吉利丁片並放置常溫，製作義大利蛋白霜，煮沸水、糖和葡萄糖漿至 116 °c，分次加入微打發的蛋白霜中，再打發至冷卻，混和以上兩項並備用。

4 焦糖鏡面果膠

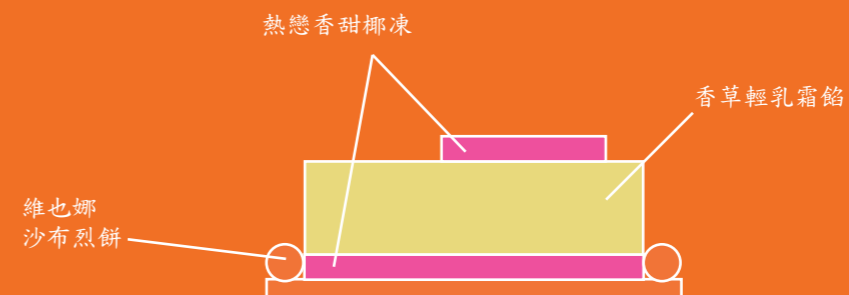
參考聖誕帕米娜配方。

組合

1. 在 7 公分大的塔模中或矽膠模圍上，高 2 公分的塑膠圍邊，倒入 30g 熱戀香甜椰凍。
2. 在 4 公分大的矽膠模中，倒入 8g 熱戀香甜椰凍，並放入冷凍保存。
3. 在 7 公分的熱戀香甜椰凍，倒入 25g 香草輕乳霜餡，放入冷凍直到完全凝固。

裝飾

在冷凍的熱戀香甜椰凍和香草輕乳霜餡上覆蓋焦糖淋面，將維也娜沙布烈餅表面撒糖粉，再用中性鏡面果膠，淋面熱戀香甜椰凍，並放置蛋糕上，裝飾新鮮芒果片、香草棒、金箔。



Macaroons

雞尾酒馬卡龍



原創設計
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



配方可作120個馬卡龍

1 黃色馬卡龍

1.	
同樣份量過篩	
杏仁粉和糖粉.....	600 g
蛋白.....	110 g
黃色色素.....	½ g

製成醬。

2.	
細砂糖.....	300 g
水.....	75 g
蛋白.....	110 g
蛋白粉.....	1 g

混合上項三種材料，製作義大利蛋白霜煮至 118°C，然後繼續拌打至溫度 35°C 時，將義大利蛋白霜分次加入杏仁醬，慢慢攪拌成軟和光滑狀，再將馬卡龍擠入矽膠模或烤盤紙上，烤焙溫度 150°C (風扇爐) 時間約 12 分，雙鐵盤。

2 橙色馬卡龍

跟黃色馬卡龍一樣作法，將黃色色素改成橙色色素。

3 熱帶水果醬

鳳梨果泥.....	600 g
柳橙果泥.....	250 g
芒果果泥.....	150 g
肉桂粉.....	2
香草棒.....	½
果膠粉.....	12 g
細砂糖.....	12 g
君度蘭姆酒44%.....	50 g
萊姆皮削.....	1

混合糖和果膠粉，加入煮熟芒果果泥、柳橙果泥、鳳梨果泥，再加入香草棒、肉桂粉和萊姆皮削，再回鍋煮至 105°C，倒入烤盤中，最後再拌入君度蘭姆酒 44% 即可。

組合

黃色馬卡龍正面朝下，將熱帶水果醬擠入，再覆蓋柳橙馬卡龍，保存於冷藏中。



Mouthful

君度干邑蒙布郎



原創設計
Emmanuel RYON
World Pastry Cup Champion



配方可作50個



1 干邑焦糖奶油餡

細砂糖.....	80 g
葡萄糖漿.....	25 g
鹽.....	少許
菲荷林榛果濃縮醬.....	90 g
吉利丁片.....	2.5 g
動物鮮奶油35%.....	140 g
君度干邑白蘭地酒58%	25 g

浸泡吉利丁於冷水中，再將細砂糖、葡萄糖漿、鹽煮至180°C再將鮮奶油倒入焦糖中，加入吉利丁、榛果醬、君度干邑白蘭地酒58%，使用手持式攪拌機拌勻，當完全冷卻時倒入迷你黑巧克力杯(27mm直徑大小)。

2 君度干邑白蘭地加拿許

動物鮮奶油35%.....	200 g
香草棒.....	1.5
轉化糖漿.....	40 g
香草英醬.....	5 g
菲荷林	
牛奶巧克力 38%.....	300 g
菲荷林	
愛樂柏巧克力 72%.....	130 g
有鹽奶油.....	65 g
君度干邑白蘭地酒 58%	40 g

將鮮奶油和香草棒煮沸並浸泡10分鐘，在銅鍋中，將轉化糖漿煮至焦糖狀，再加入煮熱的香草鮮奶油，再加入切碎的愛樂柏和牛奶巧克力，使用手持式攪拌器混合加入君度干邑白蘭地酒58%和無鹽奶油至溫度35°C。

3 香脆核桐麥巧克力

菲荷林	
牛奶巧克力 38%.....	140 g
核桐麥爆米粒.....	70 g

使用調溫好30°C的巧克力，加入核桐麥爆米粒，放入直徑5公分的圓形模型中壓平。

組合

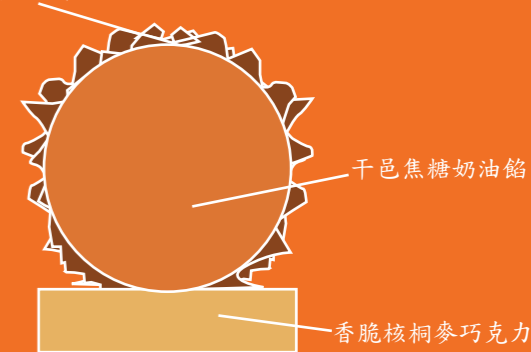
使用蒙布朗花嘴擠約15g干邑白蘭地加拿許於迷你巧克力杯並存放於冷凍中。在巧克力杯外表使用噴霧巧克力，噴霧成為天鵝絨般柔軟光滑狀。保持並附著於香脆核桐麥巧克力上，裝飾巧克力線和金箔。

4 噴霧巧克力醬

菲荷林	
艾卡諾巧克力62%.....	200 g
可可脂.....	200 g

溶化所有材料混合均勻。

君度干邑白蘭地加拿許



干邑焦糖奶油餡

香脆核桐麥巧克力



Verrine 琥珀慕斯杯

Glen Turner
The Malt Legend.

原創設計
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



配方可作15杯

1 巧克力奶油餡

全脂鮮奶.....	200 g
動物鮮奶油35%	100 g
細砂糖.....	50 g
蛋黃.....	50 g
菲荷林	
馬拉克巧克力65%	150 g

製作成卡斯達餡和倒入混合馬拉克巧克力攪拌至光滑為止。

2 達克瓦滋蛋糕體

配方可作30 x 40 cm一盤

糖粉.....	200 g	打發蛋白和細砂糖，加入
榛果粉.....	200 g	過篩的糖粉和榛果粉混合
蛋白.....	250 g	均勻，倒入鐵盤中(30x40
細砂糖.....	60 g	一盤)，表面撒榛果粒，烤
榛果粒(切碎).....	100 g	焙溫度180°C時間20分鐘。

3 榛果乳霜餡

動物鮮奶油35%	100 g
鮮奶.....	100 g
蛋黃.....	50 g
細砂糖.....	70 g
吉利丁片.....	4 g
菲荷林濃縮榛果醬.....	40 g
打發動物鮮奶油.....	200 g

製作卡斯達餡然後倒入榛果醬，再加入泡軟的吉利丁片，允許充分的冷卻下來，最後拌入打發動物鮮奶油35%。

4 威士忌鮮奶油

動物鮮奶油35%	200 g
細砂糖.....	30 g
君度威士忌酒 60%	10 g

將所有材料混合打發。

5 柳橙薄片餅

糖粉.....	130 g
柳橙汁.....	50 g
無鹽奶油.....	50 g
低筋粉.....	35 g
柳橙皮削.....	1
低筋粉.....	35 g

混合所有材料和保存於冷藏中1小時，將內餡塗抹於矽膠布上並於烘焙溫度180°C(風扇爐)大約10分鐘。當微冷下來時用切模切成圓型狀，再放入半圓模型中。

組合和裝飾

擠入30g巧克力奶油餡於杯中，放入一片達克瓦滋蛋糕，放入冷藏，再倒入25g榛果乳霜餡，再放入冷藏保存。擠入少許的威士忌鮮奶油，放入柳橙薄片餅於中心，最後裝飾巧克力線。

