



海綿蛋糕(配方可做60*40一盤份)

- 900g 奶油
- 500g 糖粉
- 600g 蛋黃
- 900g 菲荷林苦甜巧克力65%
- 900g 低筋粉
- 900g 蛋白
- 1000g 細砂糖
- 10g 香草夾醬

作法:

烤焙溫度200°C10分鐘然後170°C40分鐘.

淋模巧克力:

- 50g 葡萄糖漿
- 50g 轉化糖漿
- 500g 動物鮮奶油35%
- 200g 菲荷林苦甜巧克力52%
- 250g 菲荷林苦甜巧克力65%
- 100g 無鹽奶油

作法:

(1)將葡萄糖漿,轉化糖漿,動物鮮奶油,煮沸騰.

無鹽奶油.

莎禾是所有巧克力蛋糕中,巧克力濃度是醇的一款蛋糕,不僅口味濃郁,且蛋糕體口感紮實,有別於一般傳統海綿蛋糕體。

菲荷林錢幣巧克力 52%
馬拉克苦甜錢幣巧克力 65%
達客香草夾醬

達客實業有限公司

電話: (02)8792-2299 傳真: (02)8751-8992 E-mail: esprit@ms1.hinet.net

台北市內湖區瑞光路76巷22號3樓 www.recipes.com.tw