

# 雀巢淡奶油-打发专用

产品名称	雀巢淡奶油-打发专用
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	35.00/L
规格参数	品牌:雀巢
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

## 产品详情

雀巢淡奶油-打发专用

规格：1L/盒 12盒/箱

生产许可证号：QS370205010063

保存方式:储藏于阴凉干燥处。

搅打前置于4 至6 12小时(切勿冷冻)。

保质期:6个月

打开前充分摇匀。

打开后需冷藏保存,并尽快用完。

配料:鲜牛乳、乳脂、增稠剂(E460, E466)、乳化剂(大豆磷脂, E741, E452)、稳定剂(E509)。

脂肪平均含量35.5%

产地:青岛

说明:直接用于烹调西式菜品,浓香四溢.搅打后做甜品,赏心悦目又可口.烹调西式浓汤,醇厚爽滑,回味无穷.搅打后冲调咖啡,尽享浓郁的香滑美味。

使用方法：将淡奶油倒入容器内。加入适量砂糖，用搅拌器打约5分钟。搅打成浓稠状即可尝试不同食用方法。不经搅打而直接添加于冷菜肴同样香美爽口。

烹调直接使用，令菜肴香浓四溢。搅打后做甜点，可随意淋成各种形状。赏心悦目又适口。

搅打后拌沙拉，倍添鲜美滋味。搅打后冲调咖啡，尽享浓郁的香滑美味。

奶油也叫做稀奶油，它是在对全脂奶的分离中得到的。分离的过程中，牛奶中的脂肪因为比重的不同，质量轻的脂肪球就会浮在上层，成为奶油。奶油中的脂肪含量仅为全脂牛奶的20%—30%，营养价值介于全脂牛奶和黄油之间，平时可用来添加于咖啡和茶中，也可用来制作甜点和糖果。

很多人以为，蛋糕房里用来制作蛋糕的就是奶油，其实是错误的。这种“鲜奶油”根本与奶油无关，它的主要成分是植物奶精，实际上是氢化植物油、淀粉水解物、一些蛋白质成分和其他食品添加剂的混合物。氢化植物油含有“反式脂肪酸”，大量食用对心脏具有一定的危害，

自制冰激淋 材料：淡奶油（100ml）牛奶（100ml）。

辅料：糖20g，香草粉，可可粉或一点咖啡。

做法：

1.淡奶油分次加糖打发。

2.牛奶加到1L里，搅匀。

3.

根据口味香草味的加香草精，可可味的加可可粉，椰丝适量加入。如果没有这几种原料也可以什么都不加，一样好吃。

4.

放入冰箱，半小时后拿出来，发现表面一层已经冻住了，下面还是液体。把他们搅匀，再冻。半个小时后再拿出来搅，如是者三。等所有的液体都变成固体。如喜欢硬点，多冻会儿。喜欢软点儿，少冻一会儿。

芒果慕司蛋糕

材料：1.水50克 糖10克 鲜芒果肉100克 柠檬汁50克

芒果酱50克（我自己用面包机做的，没有面包机的也可以自己煮，芒果去皮切丁，放锅里加热至出水，再加入芒果份量一半的糖，小火煮至浓稠，出锅前加点朗姆酒或白兰地味道更好。市售的也可以）

2.牛奶325克 糖50克 蛋黄80克

吉利丁片20克（使用之前用冰水泡软，用等量鱼胶粉的要先用冷牛奶把鱼胶粉化开，让它吸水再加热）

3.打发鲜奶油675克（湿性发泡）

做法:1. 把材料1中的水，糖，鲜芒果肉，柠檬汁，芒果酱混匀加热到沸腾，离火放凉。

2.

把材料2中的牛奶，糖加热至60度（没有温度计的就凭感觉吧，不要让它沸腾了，不然等下一放蛋黄就变蛋花了），小火，加入蛋黄，充分混合（我用蛋抽）成均匀液体（不能有沉淀结块等，不然会影响口感，如果确实已出现结块或蛋花状，可以用细筛过滤补救），放入泡好的吉利丁片化开，离火，隔冰水降温（降温期间需搅拌）。

3. 把做法1跟2分次拌进材料3中，拌成均匀糊状。

4.

模底放一片蛋糕片，注入慕司馅，再铺一片蛋糕，再注馅，抹平，再放一片蛋糕片，最后注入慕司馅至平模。放入冰箱冷藏至凝固，脱模即可装饰。

蛋糕坯用的方子：

原料：鸡蛋4个，白糖120-150克，牛奶60毫升，色拉油60毫升，泡打份1/2小匙，盐1/2小匙，低筋面粉100克，白醋或者柠檬汁几滴，不用也成

做法就是普通戚风蛋糕的做法，烘焙温度烤箱预热150度，从下往上数第二层，40-45分钟左右。