

蛋糕卷做法-既好看又美味

产品名称	蛋糕卷做法-既好看又美味
公司名称	深圳焙易创客生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	罗湖区东昌路布心工业区中座2栋3楼
联系电话	0755-25803053 17688741026

产品详情

每次看到蛋糕店的蛋糕卷，怎么都抵御不了诱惑！可口蛋糕卷做法，一口气吃三个都不过瘾！蛋糕卷做的萌萌哒，才过瘾~照着做你也能成功哦！快来试试吧！

准备材料：

低筋面粉 100g / 鸡蛋 8个 / 可可粉 10g

杏仁粉 20g / 细白砂糖 100g / 低筋面粉 120g

柠檬汁 5ml / 鲜奶油 100ml

制作步骤：

1. 将鸡蛋的蛋黄和蛋清分开，分别装入两个大碗中。
2. 低筋面粉过筛后与杏仁粉和可可粉混合。
3. 蛋黄中加入细白砂糖(50g)，用打蛋器打发成蛋黄糊。
4. 将做法2混合好的粉加入到蛋黄糊中，用橡皮刮刀搅拌均匀，在搅拌过程中要用刮刀做切拌的动作，而不要划圈。
5. 在蛋白中加入柠檬汁，分3次加入剩余的细白砂糖(50g)，用电动搅打器打至干性发泡。并将打发的蛋白

分4次加入到做法4中，用橡皮刮刀切拌均匀成蛋糕糊。

6. 烤盘中铺好油纸，将面糊均匀地倒入烤盘当中，并将烤盘在桌子上轻轻墩几下，墩出蛋糕糊里面的气泡。烤箱预热后，将烤盘移入烤箱，以170度火力烘烤14分钟左右。蛋糕片烤好后，脱开油纸，待用。

7. 鲜奶油打发后，均匀地涂在蛋糕片表面，然后将蛋糕片轻轻向内卷起。卷好后放置20分钟定型，然后用锯齿刀切成适中的块即可。

刘科元烘焙 小提示：

卷好的蛋糕卷，也可以用油纸包好，再用保鲜膜包裹后，放入冰箱冷藏定型。也可以将打发的奶油涂抹在蛋糕卷外表，以增加蛋糕的造型和口感。