

嘉兴自助餐慕斯蛋糕做法

生成日期: 2025-10-27

折叠经典慕斯蛋糕

折叠巧克力慕斯

蛋糕围边及蛋糕片材料:蛋黄4个,细砂糖**45g**蛋白4个,细砂糖**45g**低筋面粉**120g**糖粉适量(筛围边上)。

巧克力慕斯蛋糕

巧克力慕斯材料:牛奶**20g**鲜奶油**20g**可可粉**5g**巧克力**45g**黄油**30g**鲜奶油**60g**细砂糖**10g**

树莓慕斯材料:冷冻树莓**75g**细砂糖**20g**吉利丁1片,动物性鲜奶油**75g**细砂糖**15g**

装饰:新鲜无花果,新鲜树莓,绑带,插排。

做法

- 1)蛋糕围边及蛋糕片:分离蛋黄蛋白,蛋黄加入**45g**细砂糖打至膨胀,粘稠,发浅黄,备用。
- 2)蛋白分3次加入**45g**细砂糖打到能拉起直角尖。
- 3)将蛋黄糊倒入打好的蛋白糊中,用橡皮刮刀翻拌均匀;然后一边筛入低筋面粉,一边将面粉与蛋糊混合,直到混合均匀,完全看不到干粉。
- 4)使用直径**1cm**圆形裱花嘴,将面糊装入裱花带中,在铺有不沾布的烤盘中,竖着一条条的挤出蛋糕围边。挤好后在表面筛上2层糖粉,马上放入预热好的200度烤箱烘烤,约10-15分钟。
- 5)接着仍使用刚才的裱糊袋,在烤盘上挤出2个螺旋状的圆片,直径至少要与模具的直径相当,或比模具的直径略大,时间温度同上。
- 6)烤好后,围边的底边切齐,1条不够围住模具内部,就要准备2条。
- 7)制作巧克力慕斯:牛奶、鲜奶油放上海冷冻慕斯蛋糕批发!嘉兴自助餐慕斯蛋糕做法

慕斯蛋糕:慕斯蛋糕**早出现在美食之都法国巴黎,**初大师们在奶油中加入起稳定作用和改善结构,口感和风味的各种辅料,使之外型,色泽,结构,口味变化丰富,更加自然**,冷冻后食用其味无穷,成为蛋糕中的珍品。慕斯与布丁一样属于甜点的一种,其性质较布丁更柔软,入口即化。

奶油蛋糕:一种将奶油涂在蛋糕表面上的糕点制品,凸显出浓浓的奶香味以及蛋糕的香软。

两种没有区别,都是将奶油涂在面包上面,但是慕斯做了特殊处理。嘉兴自助餐慕斯蛋糕做法哪里买冷冻慕斯蛋糕比较**?

折叠香草草莓慕斯

原料:2片6寸的香草海绵蛋糕、200克草莓、50克糖(不喜欢太甜的可以少一点)、2片吉利丁、2大匙水、250克鲜奶油、草莓适量

制作:

- 1、将200克草莓对切放入锅中，加2大匙水，开小火煮，等到出水放入糖。一直煮到草莓已经完全变软，像草莓酱一样就可以了。
- 2、将吉利丁片放入煮好的草莓酱中搅拌，一直到吉利丁片完全溶化，放在一边放凉。

香草草莓慕斯蛋糕
香草草莓慕斯蛋糕

- 3、将一片海绵蛋糕放入慕斯圈底部，适量的草莓切成薄片贴在模了里面。在海绵蛋糕片上也排一些草莓片。
- 4、将250克鲜奶油打发(只需打到湿性发泡)，加入放凉的草莓酱，拌匀。倒入一半到慕斯圈里，再放上一片蛋糕片，接着倒入剩下的奶油，上面抹平。放入冰箱冷藏一夜到凝固。
- 5、脱模后只需按自己的喜欢装饰就可以了。

香蕉冰冻制成冰激凌 高温催生消暑奇葩吃法

有句谚语说：“小暑大暑，上蒸下煮”。前天是农历二十四节气的小暑，进入7月中下旬后，厦门的“桑拿天”越来越多了。在这个闷热的盛夏，一些消暑奇葩吃法应运而生——将水果等食品直接冷冻，制成冰激凌。关于“香蕉冰激凌”，也有略“勤快”一点的懒人吃法。食品袋剪成小块备用；成熟的香蕉剥皮切段，插上小叉子或者木签、筷子做手把；用食品袋剪成的小块包裹香蕉，装入盘子中；再套一个食品袋，放入冰箱冷冻；过一个晚上就可以品尝了。有网友想出花样吃法：“把香蕉冰冻后，沾上巧克力酱，和冰激凌味道差不多哦！”

在实践完以上做法，市民小周说：“口感和冰激凌很像，略化开之后，在口中会充满变软后的香蕉的味道，口感非常细腻柔滑，令人难忘。”

据了解，香蕉冰冻属于物理变化，冰冻过后所含的营养素没有变化，不会使营养素丢失。但冷冻的香蕉极易变质，冷冻前，不要选有烂斑的，防止冷冻香蕉化开后很快腐烂变质。

市民黄女士说，想冰冻水果，其实还可以选择冰荔枝。荔枝性热，食用过多易上火，但是把荔枝连皮浸入淡盐水中，放入冰箱里冰过之后再吃，可以减少上火，更可增加食欲。酒店冷冻慕斯蛋糕，哪家便宜？

得蓝莓糕点，备用；(6)将白砂糖与适量水放入锅中小火熬至棕红色的糖浆状，淋入步骤5所得的蓝莓糕点上，再放入冷藏室中冷藏，即可。[0007]助剂中朱槿为锦葵科木槿属落叶灌木，其花性味甘寒，有凉血、***、***、消肿、清肺、化痰等功效。茛苳为忍冬科茛苳属植物茛苳，味酸，性微寒，具有清热***、疏风解表的作用。罗布麻叶双子叶植物罗布麻的叶子，味甘、苦，性凉，具有归肝经、平肝***、清热利水的作用。阴香根为樟科樟属植物阴香的根，味辛，具有治心痛、气痛的功效。[0008]本发明的有益效果:本发明的焦糖蓝莓冻糕，采用高粱、粟米粉、玉米淀粉作为主原料，制成的糕点口味清甜，具有蓝莓浓郁的香甜，不仅营养丰富，而且口感细腻。同时将柚子皮、鸡腿菇、蛤蜊肉经过特殊工艺处理后加入至糕点之中，丰富了糕点的口味，改变了糕点的营养架构。添加的柚子皮具有***化、润肺清肠、***健脾等功效。蓝莓具有护心、明目、养颜护肤、***止痛、抑*抗瘤、**抗辐射的作用。具体实施方案[0009]下面结合以下【具体实施方式】对本发明作进一步

的详细描述:称取下列重量份。欢迎致电上海昊雪，为您带来冷冻慕斯蛋糕！嘉兴自助餐慕斯蛋糕做法

冷冻慕斯蛋糕售价哪家便宜？嘉兴自助餐慕斯蛋糕做法

放入搅拌机中搅拌均匀，得混合物料，备用；(3)将柚子皮切成细丝，放入放入盐水中浸泡3小时，取出后沥干水分，得柚皮干；(4)将冰糖放入适量水中加入至完全融化，放入步骤3的柚皮干大火加热煮至水分基本耗干后转小火炒至水分全干，得糖柚皮，备用；(5)将步骤1的高粱泥、步骤2的混合物料、步骤4的糖柚皮以及除白砂糖以外的其它剩余成分混合，加热煮熟后放入模具中，再放入冷藏室中冷藏成型，取出，得蓝莓糕点，备用；(6)将白砂糖与适量水放入锅中小火熬至棕红色的糖浆状，淋入步骤5所得的蓝莓糕点上，再放入冷藏室中冷藏，即可。【权利要求】1.一种焦糖蓝莓冻糕，其特征在于，由下列重量份的原料制成:高粱40-50、粟米粉20-30、玉米淀粉10-15、鱼胶粉5-8、蓝莓15-20、陈皮1-2、姬松茸1-2、无花果干1-2、鸡腿菇5-6、蛤蜊肉4-5、玉米油1-2、鸡蛋清4-5、土司4_5、柚子皮6_9、冰糖4_5、白砂糖5_7、盐1-2、助剂1-2、水适量；所述助剂由下列重量份的原料制成:高粱30-40、花生粉25-30、茭莲1-2、阴香根1_2、朱槿花4-5、梨花5-6、鸡骨7-8、荷叶粉3-4、菊粉3_4、龟苓膏粉3_4、山芋梗7_8、酸豆奶20-25、苹果汁4-5、寿司醋3-4、杨梅汁7-9、椰壳适量、水适量。嘉兴自助餐慕斯蛋糕做法

上海昊雪食品有限公司是国内较早专业从事商业冰淇淋和慕斯蛋糕的企业，上海洁康食品有限公司主要是我们冰淇淋的生产厂区，而昆山零优食品有限公司作为我们慕斯蛋糕的生产基地。贾杰先生□Mr Jay□作为公司品牌创始人，对甜点有着浓烈的热爱与深远的钻研。多年的求索，只为满足消费者挑剔的味蕾。经过多年的不懈努力，于业界内也取得了良好的口碑，*在上海的市场占有率高达80%。完善的产品结构体系高、中、低档可满足不同消费者需求，强大的物流配送，遍及2000多个城服务客户。现在公司主营生产：珂莉斯帝时尚系列、艾兰朵浓香系列、圣蔓雪清爽系列桶装冰淇淋，圣蔓雪慕斯蛋糕，珂莉斯帝慕斯蛋糕，珂莉斯帝植脂奶油，动植物混合奶油，珂莉斯帝奶浆，珂莉斯帝雪芭，珂莉斯帝蛋挞皮、蛋挞液。