

超簡易D.I.Y. 德國Baumkuchen 年輪蛋糕！

大家有沒有想過在家裡都可以自製年輪蛋糕呢？其實材料只有三種：麵粉、雞蛋和砂糖，考的卻是技巧。要做到每圈大小均勻，必須要時刻觀察。今期（yummy yummy）教你用最低的成本，去做最美味的蛋糕，大家一起學吧！

準備蛋白！



Step 1
打碎雞蛋，將蛋黃跟蛋白分開。



Step 2
將蛋白倒入碗內，用攪拌機攪勻，然後加入麵粉，一起攪勻。



Step 3
加入50g砂糖，再攪勻。



Step 4
等蛋白攪拌成泡沫狀。



準備材料：

麵粉 90g
雞蛋 3隻
砂糖 100g

蛋白+蛋黃！



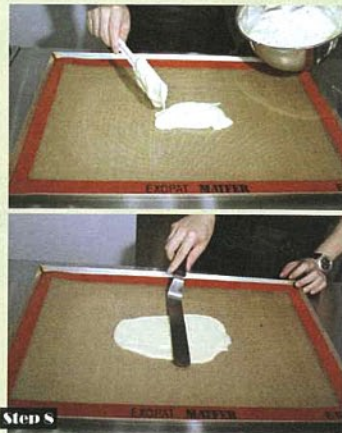
Step 5
另一個碗，把蛋黃用同樣方法，加入麵粉和砂糖，一起攪勻。



Step 6
蛋黃準備完成！



Step 7
將預備好的蛋白加入蛋黃碗內攪勻！注意，一定是蛋白加入蛋黃，這樣才不會破壞蛋白的結構，才能夠保持蛋糕的鬆軟程度哩！



Step 8
將剛才準備好的蛋糕漿，用力推至平滑。



Step 9
再砂糖內加熱水，再攪勻。



Step 10
放入焗爐6分鐘，待蛋糕呈金黃色。



Step 11
將熱的蛋糕固定在不鏽鋼鐵筒上，等蛋糕冷卻起來就會固定了。鐵板很高溫，千萬要小心燙傷！



Step 12
再固定好的蛋糕上，塗上糖水，再加上二層蛋糕漿，放入焗爐加熱3分鐘。



Step 13
重覆Step 10約15次，等年輪蛋糕有足夠的厚度，就用刀把蛋糕推出！



Step 14
將頭尾兩端切掉，再提蛋糕切成你喜愛的厚度。



Step 15
完成！

一圈圈年輪！

入爐！

ARRON師傅@ U can Cake!

Arron師傅曾前往法國、意大利、日本等多國深造，於當地學習製作雪糕、甜品多年，自成一派，近年才開班授徒，教授獨特的甜品製作心得。

Tel: 2838 8086
地址：香港觀塘開源道55號開聯工業中心A座8樓816室
網址：http://www.icecreamgallery.com.hk/



Text: jsabb Photo: Simpson Art: KIT
Model: Shirley Hung@First Cast, Allie Tang@First Cast