

桑椹果凍

材 料 >

桑椹濃汁200公克、吉利丁10公克、
冷開水300公克、糖50公克

作 法 >

1. 吉利丁與糖拌勻。
2. 桑椹濃汁加冷開水煮至80度再加入
(1) 攪拌均勻倒入模型冷卻即可。



乳酪蛋糕

(十人份)

材 料 >

- A: 鮮奶水50公克、玉米粉25公克
B: 奶酪250公克、動物性奶油50公克、
鮮奶水100公克、安佳奶油75公克、
蛋黃138公克
C: 蛋白150公克、玉米粉10公克、
細砂糖100公克、白醋5公克

作 法 >

1. 將A材料拌勻備用。
2. 將B材料隔水加熱至乳酪完全溶解。
3. 加入A材料攪拌均勻。
4. 加入蛋黃攪拌均勻。
5. 過濾備用。
6. 將蛋白打至中性發泡，加入玉米粉輕輕拌勻。
7. 挖約1/3 蛋白泡沫至麵糊拌勻、再倒回蛋白拌勻即可入模、再倒入烤箱，設定上火180度下火150度，烤50分鐘。

季軍—國姓鄉農會桑園工坊田媽媽經營班

經典美饌