

單元：奶油大理石蛋糕

一、原理：學習麵糊類蛋糕之製作。

二、配方：(6個)

材料	%	g	可可漿	%	g
白油	30	246	可可粉	3	25
酥油	50	410	熱水	5	41
低筋粉	100	819	小蘇打粉	0.4	3
泡打粉	1	8			
細砂糖	100	819			
鹽	2.5	20			
蛋	90	737			
奶水	25	205	合計	406.9	3333

三、器材：長方形烤模、

四、作法：

1. 長方形烤模鋪白報紙備用。粉類過篩備用。
2. 白麵糊製作
 - (1) 酥油+白油+低粉+泡打粉以槳狀拌打器打到乳白色。
 - (2) 將糖+鹽+蛋液拌勻分次加入拌勻。
 - (3) 奶水分次加入拌勻。
3. 可可漿製作：可可粉過篩+小蘇打粉+熱水拌勻。
4. 取 1/6 白麵糊加入可可漿中混合均勻成巧克力麵糊。
5. 將巧克力麵糊倒入白麵糊中，稍微攪拌使形成大理石紋路。
6. 裝模：每個 500g，輕敲使空氣震出。
7. 烤焙 200/170°C 15 分表面上色→劃刀→調頭 150/150°C 20 分，關火再燜 5-10 分。

五、Q&A

1. 說明麵糊類蛋糕用以下二種攪拌方法之適用時機及產品特性？
糖油拌合法：
粉油拌合法：
2. 如何判斷大理石蛋糕已經烤熟？
3. 水果蛋糕使用的水果是什麼？此蛋糕使用高筋粉製作，為什麼？

六、注意事項及心得