



火热世界杯
烘焙
甜蜜好滋味

世界杯主题烘焙 000



随着世界杯的展开,全世界球迷的激情都被调动起来,为之疯狂沸腾。相信有很多球迷和小编一样,熬红了眼也要守在电视机前观看喜爱球队的比赛。如果这时还能有美味的世界杯甜点那就再好不过了!快来和小编一起学习下吧——



球衣饼干

材料:

原味面团:黄油 100 克、糖粉 50 克、盐 1.5 克、蛋 26 克、香草精 1.5 克、低筋面粉 150 克。

可可面团:黄油 60 克、糖粉 30 克、盐 1 克、蛋 15 克、香草精 1 克、低筋面粉 80 克、可可粉 10 克。

步骤:

先来制作原味面团:

1.室温软化黄油,加入糖粉和盐,用打蛋器搅打均匀,不必打发。

2.分 2 次加入蛋液并搅匀,加入香草精搅匀。

3.筛入低筋面粉。

4.用打蛋器或刮刀拌匀。

5.揉成团。

6.将面团放入保鲜袋中,压平后冷藏 60 分钟左右。

再来制作可可面团:

7.室温软化黄油,加入糖粉和盐,用打蛋器搅打均匀,不必打发。

8.加入蛋液并搅匀,加入香草精搅匀。

9.筛入低筋面粉与可可粉。

10.用打蛋器或刮刀拌匀。

11.揉成团。

12.将面团放入保鲜袋中,压平后冷藏 60 分钟左右。

给饼干压模:

13.将原味面片擀开 3mm 厚度,用模具压模。

14.再用数字模刻出数字,取出。

15.取下来的数字,可放在可可饼干中。

16.可可面团同样操作,压模。

17.最后剩余的两块面团放在一起。

18.揉成大理石花纹的面团,同上操作,压模刻字即可。

最后烘烤:

19.做好的原味球衣,内嵌可可数字。

20.烤箱预热 170 摄氏度,中上层 10 分钟。

21.做好的可可球衣,内嵌原味数字。

22.烤箱预热 170 摄氏度,中上层 10 分钟。

23.大理石花纹球衣,刻上喜欢的词。



24.烤箱预热 170 摄氏度,中上层 10 分钟。

炫彩巴西杯子蛋糕

材料:

安佳无盐黄油 225 克,细砂糖 210 克,鸡蛋(大号)4 个,全麦面粉 250 克,

泡打粉 2.5 克,香草精 2.5 克,柳橙皮蜜饯 50 克,(可用其他蜜饯或糖渍蔓越莓干代替)鲜奶油 250ml,新鲜橙子 4 个,猕猴桃 4 个,装饰彩糖,可食用色素。

步骤:

1.黄油事先切小块,放在室温下回软(手轻轻按下会下凹)。

2.软化的黄油中分 2~3 次加入白砂糖,用电动搅拌器将其打发,打至黄油糊颜色变浅,体积变大(一定分次加入砂糖)。

3.鸡蛋液分 2~3 次慢慢加入到黄油糊中,搅拌均匀。(蛋液搅拌均匀后,分次加入糊中,每次搅拌均匀再加入下一次)。

4.将泡打粉倒入全麦粉中混合,过筛,倒入黄油糊中,用橡皮刮刀充分搅拌均匀。

5.在面糊中加入切丁的柳橙皮蜜饯,滴入香草精,搅拌至面糊至光滑浓稠状。

6.烤箱 190 摄氏度预热 5 分钟。

7.将面糊用勺子装入纸杯中,八分满即可,入烤箱烤 15~17 分钟即可。

8.取出,冷却。

装饰:

1.橙子洗净,去掉表面的蜡质,猕猴桃去皮,切片备用。

2.200 克鲜奶油倒入搅拌盆内,将其打发。

3.打发的奶油分成两份,一份内滴入 2 滴绿色食用色素,搅拌均匀,另一份滴入黄色食用色素,搅拌均匀。

4.将两种颜色的奶油一起放进裱花袋,在蛋糕表面挤出花型。(也可以分别挤出单色的奶油花来进行装饰)。

5.放一片切好的橙子切片,在切片上再裱花。

6.在奶油花表面撒装饰彩糖做装饰,再插上准备好的球赛主题的插旗,来烘托气氛。(据美食天下网)



烘焙小讲堂

对于像和小编一样是个烘焙菜鸟的人来说,是不是经常为自己做不出松软好吃的面包而发愁?别慌,我们往下看!

烘焙入门之酵母粉

相信很多烘焙爱好者对制作出松软好吃的面包都是满怀希望。总是满怀欣喜的制作,但出来的成品往往让人觉得差强人意。小编在家做了 2 次,很遗憾……都没能成功,做出来面包老是硬邦邦的。

后来小编私下咨询了几位烘焙达人,才了解到原来是发酵不到位!大家也向我推荐了安琪酵母,因为好的酵母富含优质蛋白质,添加到烘焙产品中能有效改善其蛋白质质量。安琪酵母粉是通过特殊发酵达到的富含蛋白质、维生素可矿物质的灭活酵母,在面包内部形成多而细密的气泡,充分发酵后就可以使面包足够蓬松了!



烘焙入门之面包粉

作为烘焙最基础也是最重要的材料来讲,面粉首当其冲应该排在第一位。因此,初学烘焙,应该先从了解面粉开始。

在各种烘焙菜谱里,我们会经常见到:高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉等的名称,他们有什么区别呢?

高筋面粉适用于制作面包;中筋面粉适用于制作面条、点心;低筋面粉适用于制作蛋糕、点心、饼干、西点。

日常生活中,超市里常见的各类面粉,只要没有明确表示出是高筋面粉或低筋面粉的,不论叫什么名字,实际上都是中筋面粉,都是不适合用来烘焙的。从这一点来讲,五谷康面粉算是品类划分比较详细也是相对专业的,不会让烘焙菜鸟在面对琳琅满目的面粉时眼花缭乱。(据美食天下网)



积极普及食品安全知识

鸡公山酒业打造放心白酒品牌



每年 6 月中旬是全国食品安全周。6 月 10 日上午,鸡公山酒业工作人员在中山路普及食品安全科普知识,并声明公司以身作则,打造放心白酒品牌,惠及人民幸福生活,现场得到广大市民响应。图为鸡公山酒业工作人员正在向市民讲解食品安全知识。

易续震 摄