

11.12 大廚師 - 黑芝麻杯子蛋糕

黑芝麻蛋糕體+黑芝麻醬夾心+黑芝麻乳酪奶油霜

可以製作底直徑 5cm 的杯子蛋糕 6 個份

材料:

低筋麵粉 55g

室溫軟化黃油 35g

黑芝麻粉 25g

淡奶油 30g

EXTRA LARGE 雞蛋 1 個

打泡粉 3g

蜂蜜 10g

黑芝麻醬 50g

細砂糖 40g

Topping:

黑芝麻醬 30g

黃月英 35g

奶油乳酪 80g

熟黑芝麻 少許

糖粉 12g

做法:

1. 黃油與淡奶油放入容器中，隔水加熱或微波爐加熱 30 秒至黃油融化。用蛋抽稍微混合，晾涼至室溫。烤箱預熱 180 度。
2. 雞蛋放入打蛋盆中，加入蜂蜜、細砂糖，用蛋抽攪拌至細砂糖融化，不用打發。
3. 加入步驟 1 中已經晾涼的黃油淡奶油混合液，用蛋抽攪勻。
4. 低筋麵粉、黑芝麻粉、泡打粉混合後過篩，加入蛋糊中。
5. 用蛋抽以不規則的方式攪拌、或者撈拌，不要畫圈，防止麵糊起筋。

6. 模具中放入紙模具，將麵糊均勻倒入模具，輕磕去除氣泡。
7. 如果你的黑芝麻醬是膏狀很稠，可以帶一次性手套直接揉成六個小球作為夾心。如果你的芝麻醬是跟麵糊濃稠度類似的話，將黑芝麻醬放入裱花袋，剪小口擠夾心。
8. 將夾心擠入（放入）蛋糕體糊中，表面用蛋糕糊輕輕覆蓋。
9. 放入烤箱 180 度烤 15 分鐘。
10. 出爐不燙手時放在烤架上晾涼。

晾涼時來做 topping

11. 奶油乳酪、黃油軟化至手指可以輕鬆插一個坑的程度。打蛋盆中放入黃油、奶油乳酪、糖粉、黑芝麻醬，用電動打蛋器低速打至均勻蓬發可以裱花的程度。如果乳酪霜比較軟，可以坐冰水繼續攪拌至硬挺。
12. 乳酪霜放入裱花袋中。
13. 擠在晾涼的蛋糕上，撒上熟黑芝麻，完成。

14.<進階版 topping>

乳酪霜部分份量減半，為深色。

100g 淡奶油加入 10g 糖粉打發，為淺色。

取深色淺色各三分之一混合，為中間色。

分別放入裱花袋，用三色轉換器擠出三色 topping。