





金柑蛋糕卷



製作材料 (約 18 人份)



奶 油	160 克
沙拉油	160 克
柑橘汁	384 克
低筋麵粉	320 克
鹽	0.5 克
塔塔粉	2 克
蛋 黃	342 克
蛋 白	598 克
砂 糖	224 克
金柑果醬或橘子果醬	適 量



製作方法

1. 將白報紙對角剪開鋪上深烤盤。
2. 將奶油 / 沙拉油 / 柑橘汁加熱混合。
3. 將低筋麵粉 / 塔塔粉過篩加入並混合均勻。
4. 加入蛋黃，並混合均勻，蓋上蓋子放置一旁。
5. 將蛋白 / 砂糖放入攪拌缸打發，並預熱烤箱上火 190°C 下火 130°C，將打發的蛋白取部份加入蛋黃糊中攪拌均勻。
6. 將蛋黃糊倒回攪拌缸並攪拌均勻，倒入烤盤中抹平。
7. 烤 15 分後更換烤盤方向再烤 15 分鐘，出爐後放涼蛋糕體。
8. 翻轉蛋糕體，將內 平均塗抹在蛋糕體背面。
9. 蛋糕體捲起後須放置，10 分鐘讓蛋糕捲定形即完成。

