

南瓜蛋糕捲

製作材料

材料名稱	數量	單位
全蛋	18	顆
植物性鮮奶油	100	公克
砂糖	300	公克
牛奶	180	公克
低筋麵粉	345	公克
沙拉油	120	公克
南瓜粉	30	公克
竹碳粉	5	公克

製作方法

- (一) 將蛋白、蛋黃分開備用。
- (二) 奶油隔水加熱成液體備用。
- (三) 蛋黃加入 $\frac{1}{3}$ 砂糖拌勻後，加入牛奶及沙拉油拌均勻，加入麵粉、南瓜粉拌均勻，取 $\frac{1}{10}$ 麵糊拌入竹碳粉。
- (四) 蛋白加入 $\frac{2}{3}$ 砂糖打發，取 $\frac{1}{10}$ 蛋白和竹炭麵糊混合均勻用擠花袋擠在鋪白報紙的烤盤
- (五) 剩下蛋白及蛋黃麵糊混合均勻後平鋪在烤盤，烘烤時間上火 190度下火 140度烤 25分鐘出爐冷卻。
- (六) 待蛋糕冷卻後，塗上鮮奶油捲起完成。

