



雙日旅行蛋糕

食材

蛋糕糊基底

安佳無鹽發酵奶油	330g
上白糖	210g
轉化糖	195g
蛋黃	120g
蛋白	180g
安佳鮮奶油	90g

蛋糕下層A

低筋麵粉	135g
可可粉	25g
杏仁粉	30g
黃豆粉	25g
泡打粉	6g

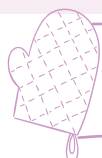
蛋糕上層B

低筋麵粉	150g
杏仁粉	50g
黃豆粉	25g
泡打粉	6g



作法

1. 安佳無鹽發酵奶油、上白糖、轉化糖拌勻。
2. 依序加入蛋黃、蛋白、安佳鮮奶油攪拌均勻成麵糊，並分成2份備用。
3. 將2份麵糊分別放入2個鍋中，並各別加入下層A、上層B的所有食材，拌勻，分別裝入擠花袋中。
4. 將下層A擠入模具內，接著再擠上層B，即完成。



烤箱溫度：175°C
烘烤時間：約30分鐘



本食譜由安佳與林志鴻、辜韋勳老師共同合作研發。