



用合器器

桂花紅豆糕與花生糯米池

桂花紅豆糕

- D 紅豆 Red Beans 20g
- 鮮奶 Milk 60g
- 椰漿 Coconut Milk 60g
- 大滾水 Boiling Water 60g
- 糖 Sugar 40g
- 魚膠粉 Gelatin Powder 8g

- A 魚膠粉 Gelatin Powder 8g
- 糖 Sugar 40g
- 桂花 Osmanthus 14g
- 大滾水 Boiling Water 60g
- 鮮奶 Milk 60g
- 甜忌廉 Topping Cream 60g

- A 魚膠粉 Gelatin Powder 8g
- 糖 Sugar 60g
- 桂花 Osmanthus 0.5g (約1茶匙)
- 大滾水 Boiling Water 240g

沖茶粉桂花
這個雪10分鐘用攪一攪再雪5分鐘
3-4

首先將仔
攪mix over

做法:

- 1 先將桂花糕A拌勻，再加入B拌勻後雪凍至半凝固待用
- 2 紅豆糕A料拌勻再加入B拌勻，再加入C輕拌勻待半凝固時加入D。
- 3 將紅豆糕倒至糕盤中後再雪凍，最後將半凝固之桂花糕倒在面冷藏約四小時

花生糯米池

材料:

- 糯米粉 Glutinous Rice Flour 40g
- 粟粉 Corn Starch 10g
- 糖 Sugar 10g
- 水 Water 80g

糯米池餡

做法:

- 1 將糯米池皮材料拌勻大火蒸15分鐘後待涼備用。
- 2 以椰茸作爽手，將糯米池皮四邊向內摺3/4。
- 3 將糯米池皮平均分8份，以刮板壓扁後包入花生餡，用手提緊收口即成。之後用膠刀持平，上面part

桂花糕 放熱水攪攪10分鐘熱水將飽膠手混

薄薄倒出以薄魚膠粉覆面先攪 否則會變硬或不滑

整好材料放進冰箱雪 10分鐘將外面攪勻雪5分鐘

再攪再攪紅豆 再攪至紅豆滑至上、中、下層(如紅豆沉再建雪攪再雪)

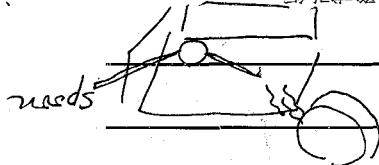
之後改進食櫃 (要勻快列入食櫃) 否則冷不滑的 → 再放入雪櫃 (不可有蓋放在雪櫃)

5-9分鐘 取出後 把金屬 spoon 放在糕上(滾雪) 之後一下到桂花糕的 liquid 放在

如紅糕面 (oven 桂花糕的 surface and this will not get rid of the surface of the cake)

at last put it into the fridge. 下層雪攪 待食

糕 (桂花糕的料會出未後不沉就可以放到如紅糕面)



opposite person
spreads the
base of cake

此課程所有內容均屬怪師傳烹飪工作坊版權所有，不得轉載、網上分發或改編

如經發現本工作坊將保留相關追究權利

This course is subject to copyright. No part of it should be reproduced, adapted or transmitted without the written consent of the copyright owner

http://www.masterwhymy.com

masterwhymy@yahoo.com.hk