

# 2017年6月15日輔導室舉辦校內教師餐飲實務研習

## 活動成果照片



活動前與協志高職餐飲科教師的合照。

如何製作熔岩布朗尼蛋糕(附食譜)

十份

熔岩布朗尼蛋糕(20人份)	
1	奶油(乳瑪琳) g 600 一顆蛋
1	巧克力塊 g 600 1個白巧克力
2	蛋白(不可用林地蛋黃) ml 360 蛋黃打碎
2	糖(糖性蛋白泡) g 120 此項糖
3	蛋黃 ml 240 此項糖
3	牛奶(豆漿) ml 150 此項糖
3	鹽 g 7.5
4	無鋁泡打粉 g 27
4	低筋麵粉 g 390
5	冰過的巧克力塊 適量
6	香草冰淇淋 適量
7	巧克力餅乾 適量

分開打發(蛋性)

製作過程

1 隔水融化→2 打至濕性發泡→3 攪拌均勻→1+2(分次加入)+3+4(要過篩)→填入 1/2 容器，中間放 5，再填滿→190°C/180°C 20-30 分→放上 6 和 7。

小杯裝(上火 190°/下火 180°)

如何製作熔岩布朗尼蛋糕～老師的筆記



師生一起合作完成布朗尼蛋糕。



老師自製芒果冰砂。