



焦糖布丁

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程 20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器
份 4
电器 Combairsteamer V2000 自 2021 年

卡式达酱与焦糖

加泰罗尼亚奶油

3 鸡蛋黄
30 克 糖粉
300 ml 减脂奶油
½ 茶匙 玉米淀粉
½ 茶匙 香草籽
1 橙子, 少许擦碎的果皮

焦糖

60 克 糖

加泰罗尼亚奶油

在量杯中将所有配料混合均匀。将液体平铺在模具中。将蛋糕杯放在不锈钢多孔烤盘上置于蒸烤一体机中层，使用热风蒸汽模式85°C烹饪30分钟。

待奶油冷却后冷藏。

焦糖

在奶油上撒糖，用本生灯加热至焦糖色。

烹饪步骤





在 热风+清蒸 期间为 **85 30** 分钟°C

小费

烹饪时间可能会因模具和数量而异：如果奶油仍然太稀，则延长烹饪时间直到奶油凝固。

配件

4个耐热模具，各120毫升

多孔不锈钢烤盘

本生灯

