



# 黑色塔希尼芝麻酱配白巧克力慕斯和梨子酱

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	45 分钟
等待时间	6 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	30 分钟
份	8
电器	Comhair V2000 自 2021 年

黑色塔希尼芝麻酱和活性炭使费南尔蛋糕呈现深黑色。酸酸甜甜的梨子和法郎卡塔果酱与奶油白巧克力慕斯相遇，在口味和外观上都形成了令人兴奋的反差。

## 黑色塔希尼芝麻酱

- 60 g 黄油
- 80 g 蛋清
- 85 g 糖粉
- 30 g 杏仁粉
- 20 g 白面粉
- 10 g 可可粉 (100%)
- 2 茶匙 活性炭
- 1 茶匙 泡打粉
- ¼ 茶匙 食盐
- 25 g 黑色塔希尼芝麻酱

## 梨子酱

- 200 g 梨, 去皮, 切成小丁
- 50 ml 气泡酒 (如弗兰恰科尔塔酒)
- 1 青柠, 少许擦碎的果皮和 1 汤匙果汁
- 2 茶匙 糖粉
- 1 茶匙 液态蜂蜜
- 1 茶匙 橄榄油
- ½ 枝 迷迭香, 拔出针头, 剁碎





1 撮 食盐

1½ 片 吉利丁, 在冷水中浸泡约 5 分钟, 沥干水分

## 白巧克力慕斯

40 ml 淡奶油

1½ 片 吉利丁, 在冷水中浸泡约 5 分钟, 沥干水分

100 g 白巧克力, 粗碎

2 蛋黄

25 ml 青柠汁

1 茶匙 白糖

## 黑色塔希尼芝麻酱

将黄油放在平底锅中融化, 用小火慢炖至黄油起泡、散发出坚果香味并变成浅棕色, 然后待其冷却。将蛋清和所有配料 (包括食盐) 放入碗中混合。将冷却的黄油和芝麻酱混合, 然后慢慢搅拌到面糊。盖上盖子, 将面糊约 3 小时。用热风模式将烤箱内腔预热至 180 °C。将面糊已准备好的模具中, 推入预热烤箱内腔的烤架上, 并烘烤约 15 分钟。取出后, 放在烤架上待冷却。

将发酵桶预加热 热风 到 180 °C

放入糕点

在 热风 期间为 180 15 分钟°C

## 梨子酱

将梨子丁块和所有配料 (包括盐) 放入平底锅中, 用中火慢炖约 15 分钟, 直至梨子稍微变软, 大部分液体蒸发。拌入吉利丁。将梨子酱倒入模具中 (约 2 厘米高), 盖上盖子, 放入冰箱冷藏。切出 8 个约 4 厘米的圆形面皮。

## 白巧克力慕斯

在小平底锅中加入奶油煮沸。拌入吉利丁, 然后将平底锅从炉灶上移开。加入巧克力, 静置片刻, 搅拌直至混合物变得光滑。将蛋黄、酸橙汁和白糖在一个薄碗中混合, 将其悬挂在微微沸腾的水锅上, 不得碰到水。使用搅拌机的打蛋器搅拌混合物, 直至温度达到约 80 °C 并起泡。将碗从水浴中取出, 继续搅拌约 2 分钟。搅拌巧克力混合物, 使其冷却至室温。搅打奶油, 直到不太硬为止, 然后小心地将其倒入冷却的混合物中。将巧克力慕斯装入裱花袋。

## 制作成型

将慕斯铺分摊到硅胶模具上, 然后小心地将梨子酱圆饼压入慕斯中, 使其大致位于中间位置。从芝麻酱上切出与模具相同尺寸的圆形面皮 (直径约 5 厘米), 将其放在慕斯上并轻轻压实。将模具冷冻至少 3 小时。上桌前 45 分钟, 从冷冻室取出, 从模具中取出, 放在盛盘上室温解冻。





## 配件

---

方形弹簧扣蛋糕模具，尺寸约 17×17 厘米，底部铺有烤盘纸，边缘涂有油脂

圆柱形硅胶模具（每个直径约 5 厘米）

烤架

直径约 5 cm 的环形切刀

直径约 4 cm 的环形切刀

