蒙布朗

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	25 分钟
份	4
电器	CombiSteamer V6000 Grand 自 2022 年

蒙布朗是瑞士秋季的一道甜点。这款复古经典菜肴可以与蛋白甜饼和掼奶油一起食用，或者作为“什锦果脯”与冰淇淋一起食用。精致栗子泥，配以粗糖和香草。

蒙布朗

500 g 冷冻去皮栗子, 解冻，粗略切碎

100 ml 牛奶

100 ml 淡奶油

150 g 原糖

1 香草豆, 纵向切成两半，刮出种子

2 茶匙 樱桃, 根据喜好

上桌

2 蛋白甜饼或 12 块小蛋白甜饼

250 ml 淡奶油, 掼打

蒙布朗

使用蒸汽模式将烤箱内腔预热至 100 °C。将栗子放入盘中，将牛奶和所有其他材料包括香草籽混合，然后倒在栗子上。将烤模在烤架上推入预热后的烹饪室中，大约烹制 25 分钟。将栗子和液体放入量杯，制成细泥，根据喜好用樱桃调味，然后放凉。

将发酵桶预加热 蒸汽 到 **100 °C**

放入食物

在 蒸汽 期间为 **100 25** 分钟°C

上桌

将蒙布朗混合物通过蒙布朗压制机或 Passe-vite 直接压入碗中，与蛋白甜饼和掼奶油一起摆盘。

小费

将罐头樱桃撒在蒙布朗上。

配件

容量约 2 升的耐热盘

烤架

附加信息

创建时间	04.08.2025