



## 日西精通鬼才 人物简介 和泉光一

- ▶▶2000年第8届内海杯法国西点世界杯日本代表预选赛金奖
- ▶▶2001年第9届内海杯日本代表预选赛银奖
- ▶▶2002年第10届内海杯法国西点世界杯日本代表预选赛冠军
- ▶▶第9届Luxardo Gran Premio决胜大赛亚军
- ▶▶2003年第19届Coupe du France Best 8入围
- ▶▶第11届内海杯日本代表预选赛冠军
- ▶▶2004年La Coupe du Monde de la Pâtisserie国内予選
- ▶▶拉糖·巧克力甜品部门亚军
- ▶▶2005年世界巧克力大师团体荣获第三名（亚洲代表首次获此殊荣）
- ▶▶个人蛋糕Hachette dessert部门单项冠军
- ▶▶2006年以领队身份代表日本赴美国参赛World Pastryteam Championship (WPTC)  
带领日本队荣获第二名
- ▶▶巧克力造型部门 冠军
- ▶▶2007年“巧克力大师杯”比赛中担任评审
- ▶▶2008年World Pastryteam Championship (简称WPTC) 日本代表味觉部门担当



# 红宝石杏仁磅蛋糕

## 1. 红宝石面糊

使用模具：SN2132(磅蛋糕模具 5个的分量)

### 原料

杏仁膏	304g
葡萄糖浆	5g
蜂蜜	25g
全蛋	240g
蛋黄	80g
细砂糖	110g
中筋粉	146g
泡打粉	2g
无盐黄油	110g
白巧克力	18g
冻干覆盆子	10g
蔓越莓干	90g
樱桃白兰地	10g

### 制作步骤：

1. 杏仁膏、葡萄糖浆、蜂蜜、细砂糖混合搅拌均匀。
2. 全蛋、蛋黄加入1搅拌至柔滑。
3. 把2加热到35度打发。
4. 倒入事先过筛好的中筋粉、泡打粉和冻干覆盆子与3搅拌均匀。
5. 覆盆子干切碎，倒入樱桃白兰地拌匀。
6. 在4中加入40度的无盐黄油、白巧克力搅拌均匀。
7. 磅蛋糕模具事先内侧刷上黄油以便脱模，把6倒入模具160度烤箱烤制35分钟。

## 2. 糖水

### 原料

水	40g
细砂糖	20g
樱桃白兰地	25g

### 制作步骤：

1. 水、细砂糖煮至沸腾。
2. 倒入樱桃白兰地混合。
3. 让2降温散热。

## 3. 粉红甘纳许

### 原料

白巧克力	350g
覆盆子果茸	100g
牛奶	25g
转化糖	37g
无盐黄油	24g
马斯卡彭奶酪	24g
吉利丁片	2g

### 制作步骤：

1. 将白巧克力、转化糖融化到40度。
2. 加入事先泡好的吉利丁片搅拌至融化。
3. 把覆盆子果茸加热到50度加入2搅拌至乳化。
4. 在3降到35度时加入黄油和马斯卡彭奶酪搅拌至乳化。

## 4. 粉红脆面淋酱

### 原料

白巧克力	500g
色拉油	50g
冻干覆盆子	40g
可可脂红色素	适量

## 5. 组装

### 制作步骤：

1. 磅蛋糕切3层刷上糖水。
2. 挤入粉红甘纳许夹馅。
3. 在表面淋上一层脆面淋酱。



使用模具：SN2132