



朱古力大軟

Warm Chocolate Cake

實戰秘技

千萬不要焗得太耐，因為軟心的做法是要焗到半熟，否則便會沒有朱古力漿流出，所以不妨在焗至8分鐘時，用長竹籤測試一下，如竹籤已黏上一粒粒的蛋糕碎，便要即時取出。

朱古力篇

CHOCOLATE

材料		Ingredients	
中甜朱古力	120g	Semi-sweet Chocolate, Chopped	120g
無鹽牛油	120g	Unsalted Butter, Chopped	120g
白砂糖/代糖	30g	Sugar/Cyclamates	30g
麵粉	38g	Flour	38g
全蛋	3隻	Eggs	3
蛋黃	2隻	Egg Yolk	2

做法



step 1 先把黑朱古力及牛油放在容器內隔熱水使其融化。

Put the chocolate and butter in the pan of a double boiler in the pan of a simmering water in the lower pan, melt together.



step 2 把雞蛋、砂糖及雲呢拿油放在另一容器，用電動打蛋器發打6分鐘。

Put the egg, egg yolk, sugar and vanilla essence in the pan, using electric mixer beat on high speed about 6 minutes.



step 3 把融化了的朱古力和無鹽牛油加入並攪勻，然後再把面粉篩入並攪勻。

Add the melted chocolate mixture and add the flour, do not over mix.



step 4 放於180度焗爐10-13分鐘。

Bake for 10-13 minutes at 180 °C.



糖不用

Sweet Glutinous Rice Balls With Peanuts

實戰秘技

糖不用如要比較深色，可於關火後浸在黃糖水中較長時間便可。

中式甜點篇

CHINESE DESSERT

材料		Ingredients	
A材料		A材料	
糯米粉	50克	Glutinous Rice Flour	50g
黃糖	適量	Yellow Sugar	On your favor
薑	2片	Ginger	2 slices
B材料		B材料	
花生碎	100克	Crushed Roasted Peanuts	100g
砂糖	20克	Sugar	20g
椰絲	20克	Desiccated Coconut	20g
炒香白芝麻	10克	Fry White Sesame	10g

做法



step 1 將材料B拌勻備用。

Mix ingredients B well and reserved.



step 2 糯米粉加水搓成幼滑粉團，平均分成小份，搓圓。

Add water to glutinous rice flour and mix into a soft dough. Divide into small portions and shape into small round balls.



step 3 燒滾水，加入薑片、黃糖及湯圓煮至湯圓浮面。

Boil water, add yellow sugar, ginger and small dough to cook, until all the dough floats.



step 4 撈起後灑上材料B。

Place on plate, and sprinkle with ingredients B.