

基础蛋糕配方示例

| 蛋清部分 | 重量 克 | 面糊部分 | 重量 克 |
|----------|------|------|------|
| 蛋清 | 2100 | 低粉 | 1100 |
| 糖 | 1100 | 蛋黄 | 880 |
| 塔塔粉 | 30 | 液态油 | 600 |
| 盐 | 20 | 淀粉 | 150 |
| | | 蜂蜜干粉 | 68 |
| | | 泡打粉 | 40 |
| | | 水 | 800 |
| 总量 Total | 3250 | | 3638 |

配方特点：

香气浓郁，色泽诱人，组织细腻，咀嚼爽口有弹性；

上火 180°C，下火 150°C，烘烤 25 分钟左右。

蜂蜜干粉在蛋糕中应用的特点：

- 1、 蜂蜜干粉的使用可在保湿的同时降低水分活度，延长保质期与货架期；
- 2、 改善蛋糕内部组织，提高柔韧度，使得产品挺立、不易收缩；
- 3、 提升蛋糕的口感与香气，抑制蛋腥和油腻味，使蛋糕回味纯正浓郁。

建议添加量，以总量计的 1~2%。

注意：蜂蜜干粉易吸潮，请将蜂蜜干粉与液态油、水等其他液体配料一起搅拌均匀。