

2017杯子蛋糕图片大全（杯子蛋糕图片大全简单漂亮）

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/meiwen/24e1ee583b3285a6c5aafcb9bc31c387.html>

范文网，为你加油喝彩！

蛋糕的主要成分是面粉、鸡蛋、奶油等，含有碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素及钙、钾、磷、钠、镁、硒等矿物质，食用方便，是人们最常食用的糕点之一。下面是小编为大家整理的2017杯子蛋糕图片，希望对大家有帮助！

2017杯子蛋糕图片展示

2017杯子蛋糕图片1

2017杯子蛋糕图片2

2017杯子蛋糕图片3

2017杯子蛋糕图片4

2017杯子蛋糕图片5

2017杯子蛋糕图片6

2017杯子蛋糕图片7

慕斯蛋糕的注意事项

操作注意：

- 1、打发蛋黄一定要隔水加热打发。注意不要把蛋黄烫熟。也就是说要保证下盆的水温不要过高。
- 2、关于吉利丁的操作注意请看：西点秘籍之——冻芝士蛋糕完全攻略手册
- 3、蛋黄糊与鲜奶油混合时，一定要凉后再混合。（把蛋黄糊降温至38左右，也就是手摸着感觉不

热了，再进行混合。)因为鲜奶油怕热，如果把热的液体倒入鲜奶油中，鲜奶油很快会化掉。

4、入模后最好把模具往桌子上轻摔一下，震平。通过震动来起到消泡的作用，这样慕斯会比较平滑没有气泡。然后送入冰箱冷藏或者冷冻均可，约3个小时后脱模。

(1)冷藏可保存3-7日，冷冻可保存10日。但不要反复解冻。

(2)冷藏保存时，请用密封盒或保鲜膜密封，以防止蛋糕体变干燥及冰箱异味渗入。

(3)冷冻保存时，可将原包装直接放入冰箱冷冻保存，食用前20~30分钟取出以常温退冰。

(4)若离开冰箱较久蛋糕太软，请先入冰箱冷藏一下再享用。

看了“2017杯子蛋糕图片大全”的人还看了

1.2017创意流行蛋糕图片大全

2.2017创意蛋糕图片素材

3.2017创意蛋糕图片欣赏

4.创意蛋糕图片2017款

5.漂亮的杯子蛋糕图片大全

更多 范文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发