



## 梅鳳堅果米蛋糕體驗

### 說明

傳統蛋糕烘焙多使用低筋麵粉製作，其口感鬆軟且缺乏彈性。本活動使用改良配方，以蓬萊米（秈稻）為主原料，製成具有天然米香及彈性口感的米蛋糕。



● **材料器具** | 米發糕預拌粉 300 公克、雞蛋 4 顆、植物油 170 毫升、糖粉 50 公克、鳳梨乾 40 公克、琴酒 12 毫升、梅汁 35 毫升、梅子肉 35 公克、檸檬汁 30 毫升、水 150 毫升、碎堅果 60 公克（圖 1）、馬芬杯 20 個、刮刀、鋼盆、篩網、電動攪拌棒

● **操作時間** | 60 分鐘（不含前置作業）

● **適合季節** | 全年

### 體驗流程



#### 一 配料（圖 1-5）製作：

1. 鳳梨乾切碎至 0.5 公分放入鍋中，加水煮滾。
2. 加入梅汁、梅子肉、檸檬汁及琴酒，浸泡一夜。



圖 1 | 準備材料食材 (1) 米發糕粉 (2) 雞蛋 (3) 碎堅果 (4) 糖粉 (5) 配料 (6) 植物油

#### 二 製作流程：

1. 雞蛋打入鋼盆中，加入糖粉（圖 2-1）後，使用電動攪拌機將蛋液打發至不垂落（圖 2-2）。
2. 米發糕粉分次過篩至已打發的蛋液中（圖 2-3、2-4），攪拌使麵糊均勻（圖 2-5）。
3. 植物油及配料加入盆中，攪拌均勻後將米蛋糕麵糊放入擠花袋中備用。
4. 擠花袋中的麵糊擠入瑪芬杯中（圖 2-6），使其呈現 8 分滿狀態，頂端撒上碎堅果（圖 2-7）。
5. 烤箱調整為上、下火各 180°C，烤 22 分鐘後即完成（圖 2-8）。



圖 2 | 製作流程

## 知識引導

### 一 米發糕預拌粉特色：

本活動使用之米發糕預拌粉以蓬萊米為主原料研磨製成。蓬萊米具良好的吸水性及黏性，用於製作糕點時，可增添糕點的米香及口感彈性。預拌粉應用範圍廣泛，除了用以製作發糕，經調整配方及增添配料，亦可製成蛋糕。

### 二 米蛋糕與麵粉蛋糕之比較：

	米蛋糕	米發糕	麵粉蛋糕
使用原料	米穀粉 + 打發蛋液	米穀粉 + 麵粉	麵粉 + 打發蛋液
原料特性	使用蓬萊米製成之米穀粉為原料，無筋性，支撐性較差、成品容易塌陷。	可使用在來米或蓬萊米為原料，透過添加發粉使麵糊體積膨脹，製程中加入少量麵粉幫助發糕定型。	使用麵粉為原料，其具有筋性，支撐性佳，成品較膨鬆易於定型。
成品口感差異	質地輕盈、口感鬆軟、富有彈性。	質地扎實、彈性佳。	質地乾燥、口感輕盈膨鬆。





### 三 製作米蛋糕之注意事項：

1. 米蛋糕製作過程使用全蛋打發，透過高速攪拌的方式，將空氣充入蛋白組織中，造成其體積膨脹。打發的蛋液呈現微固體狀且不易垂落，可幫助發糕粉、植物油融合，並使蛋糕成品組織膨鬆，提升其口感。
2. 烘烤時，注意馬芬杯間距離，避免過近，使其有足夠的空間平均受熱。

### 四 製品保存方式：

1. 製品於當日食用口感較佳，若需存放，可於常溫密封保存約 2 天，密封冷藏保存約 5-7 天，密封冷凍約可保存 1 個月，解凍回溫後，再回烤即可。
2. 建議以保鮮盒密封，避免蛋糕體之水分流失而導致口感乾硬。



### 體驗學習重點

1. 瞭解米發糕預拌粉的多元應用特性及使用方法。
2. 認識米蛋糕的製作過程，並比較其與米發糕、麵粉蛋糕之製作原料、口感差異。
3. 全蛋打發為蛋糕是否成功之關鍵，若打發不完全，會使烘烤後製品外型凹陷，口感較紮實、乾澀。