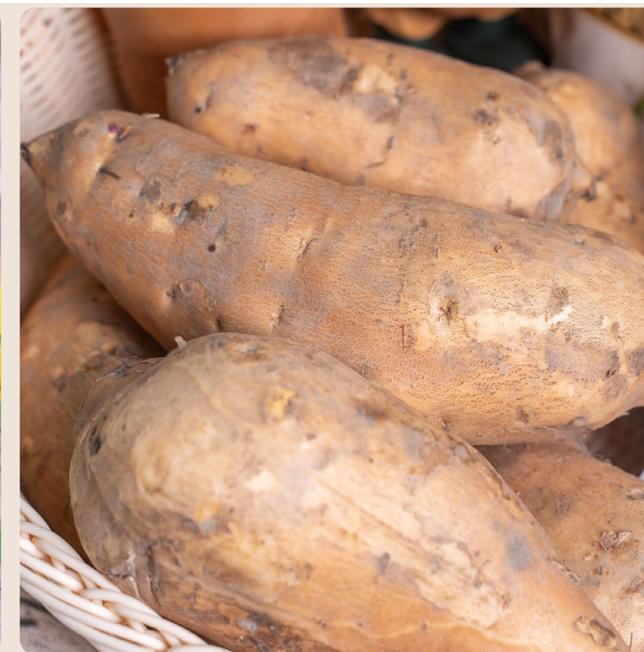


薯蕷薯蛋糕捲

指導員 / 許美智
製作者 / 陳佩君



設計概念

「薯蕷薯蛋糕捲」以線西鄉農會台農 57 號地瓜與二林鎮農會紅薏仁為主要內餡，結合西螺鎮農會米穀粉製成的蛋糕體。將在地農特產品融入國產米穀粉烘焙中，展現「地產地消」的低碳里程精神與健康飲食理念。內餡以黃金比例調製的地瓜泥與紅薏仁蜜餞，口感滑順香濃、不甜不膩；蛋糕體鬆軟濕潤，散發自然穀香，呈現嶄新的健康風貌，帶給味蕾清爽又滿足的在地風味。

預備食材

內餡材料

台農 57 號地瓜..... 3 斤
紅薏仁..... 200 公克
蜂蜜..... 400 公克
動物性鮮奶油..... 80 公克
二砂糖..... 72 公克

蛋糕體材料

蛋白..... 325 公克
塔塔粉..... 1 茶匙
細砂糖..... 163 公克
鹽..... 4 公克
桔子水..... 85 毫升
萊姆酒..... 1 瓶蓋
沙拉油..... 124 公克
低筋麵粉..... 78 公克
米穀粉..... 52 公克
泡打粉、香草粉..... 1/2 茶匙
蛋黃..... 325 公克

料理步驟

1. 內餡製作

- 地瓜泥：地瓜切片蒸熟，加入糖拌勻，再加入鮮奶油混合均勻。
- 紅薏仁蜜餞：紅薏仁洗淨後泡水 3 小時，放入電鍋蒸熟，再加入蜂蜜拌勻蜜製。
- 取地瓜泥與紅薏仁蜜餞攪拌均勻備用。

2. 蛋糕體製作

- 蛋黃液：桔子水、萊姆酒與油混合，加入過篩的粉類（低筋麵粉、米穀粉、泡打粉、香草粉）拌勻，再加入蛋黃拌至滑順無顆粒。
- 蛋白霜：蛋白加入塔塔粉，中速打發至出現細泡，分兩次加入細砂糖與鹽，打至八分發。
- 將蛋黃液與蛋白霜輕柔拌勻，倒入烤盤中，以上下火 180° C/150° C 烤 15 分鐘，轉盤後繼續烘烤 7 分鐘，再以上下火 200° C/150° C 烘烤 3 分鐘。

3. 組合成型

- 蛋糕出爐放涼後翻面，對切成兩等份。
- 將內餡均勻鋪於蛋糕體上，緊密捲起成型即可。

營養標示

每一份量 50 公克
本包裝含 1 份

	每份	每 100 公克
熱量	112.0 大卡	223.9 大卡
蛋白質	1.7 公克	3.4 公克
脂肪	3.4 公克	6.7 公克
飽和脂肪	1.2 公克	2.3 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	18.8 公克	37.5 公克
糖	2.5 公克	5.0 公克
鈉	44.6 毫克	89.1 毫克

每日飲食指南

	每 100 公克	
熱量	112 大卡	全穀雜糧類 0.74 份
乳品類	0 份	豆魚蛋肉類 0.09 份
蔬菜類	0 份	水果類 0 份
油脂與堅果種子類	0.58 份	