

怎样打发淡奶油？教你详细步骤，全是经验之谈，新手1次就能成功

在制作西点时，淡奶油是最常用到的食材。无论是做生日蛋糕，还是奶油泡芙、千层蛋糕、蛋挞等，都会用到淡奶油，其香浓绵密的口感，是一道甜品的点睛之笔。淡奶油本身是液体状的食材，在制作很多甜点时，需先进行“打发”处理。



【准备食材】淡奶油250毫升、白砂糖20克

>>根据制作点心类型的不同，以及个人口感需求的不同，淡奶油和白砂糖之间的用量比例也会有不少差异，大家可以根据自己的实际用途调整，在这里分享的量是我日常的搭配比例。

【准备工具】打蛋器1个、打蛋盆1个



第二步：打发到淡奶油状态变成类似酸奶的形态时，就可以用来做慕斯糊、爆浆蛋糕、提拉米苏、雪糕等甜点；



第四步：继续打发至淡奶油表面有明显的纹路，奶油状态细腻有光泽，就可以用来做甜点的裱花；



【打发淡奶油过程中，糖在什么时候放？】



上面跟大家分享了打发淡奶油的方法，在打发过程中，也有一些需要特别注意的地方，懒喵把它们总结为下面5个小贴士：

- 1、淡奶油打发温度在2°C至10°C之间最佳，因此，在打发过程中，温度拿捏很重要；
- 2、冷藏的奶油从冰箱拿出来后，就要立即开始打发，不要在室温下放太长时间；
- 3、如果使用的是电动打蛋器，档速要选择中低档位，不然搅打速度过快，会混入大量空气，导致打发出的奶油质感粗糙，或者出现油水分离的情况；
- 4、如果不太确定打发过程中放多少糖，可以按每100克淡奶油放6克糖的比例，这也是比较通用的大众比例；
- 5、不要打发过头，淡奶油打发到9分发已经是极限了，如果继续打发，奶油会变硬，甚至出现油水分离的情况，就不能使用了。

结语