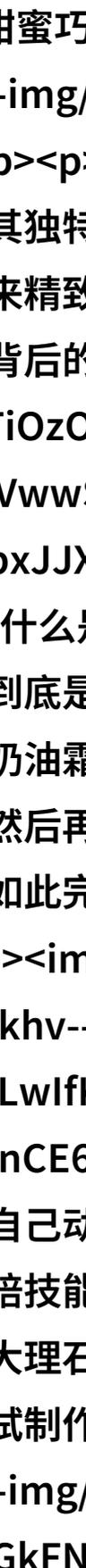
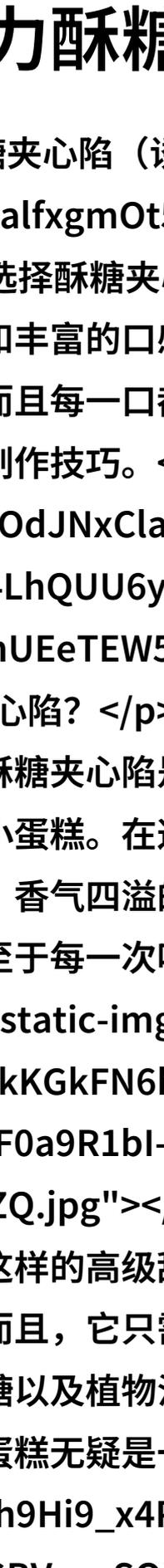


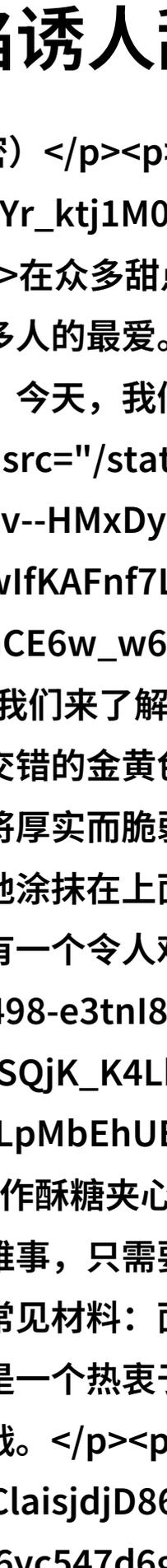
甜蜜巧克力酥糖夹心陷诱人甜品的秘密

甜蜜巧克力酥糖夹心陷（诱人甜品的秘密）

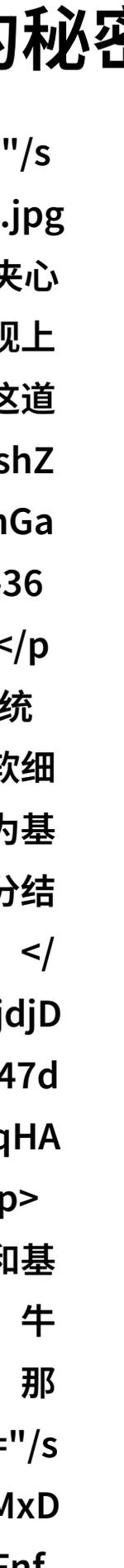
为什么选择酥糖夹心陷？在众多甜点中，酥糖夹心陷以其独特的风味和丰富的口感，成为了许多人的最爱。它不仅外观上看起来精致漂亮，而且每一口都充满了惊喜。今天，我们就来探索这道美食背后的故事和制作技巧。



什么是酥糖夹心陷？首先，让我们来了解一下这道传统糕点到底是什么。酥糖夹心陷是一种由层层交错的金黄色薄饼和柔软细腻的奶油霜组成的小蛋糕。在这个过程中，将厚实而脆弱的薄饼作为基础，然后再将轻盈、香气四溢的奶油霜均匀地涂抹在上面。这两部分结合得如此完美，以至于每一次咬下去，都会有一个令人难忘的体验。



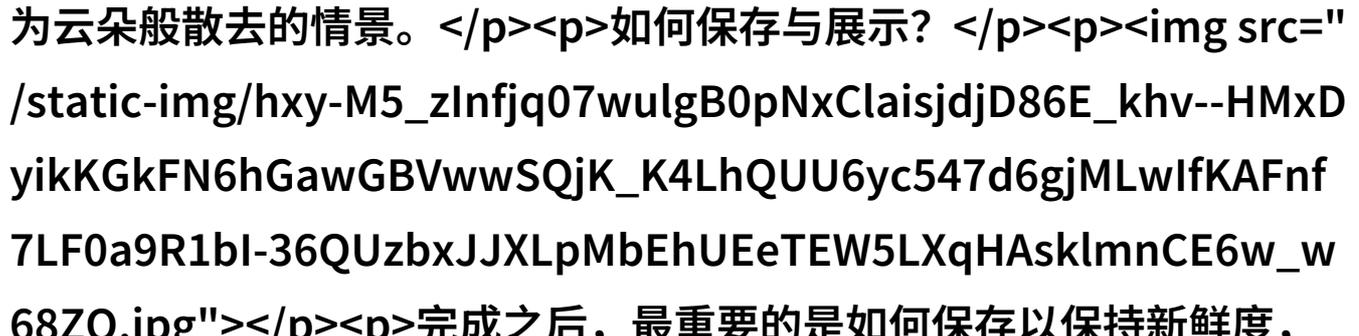
如何制作酥糖夹心陷？想要自己动手做出这样的高级甜品，并不是难事，只需要一些耐心和基本烘焙技能即可。而且，它只需要几种简单常见材料：面粉、鸡蛋、牛奶、大理石粉、砂糖以及植物油等。如果你是一个热衷于烘焙的人，那么尝试制作这种小蛋糕无疑是一个很好的挑战。



关键步骤：从准备面团到打发奶油霜，每一步都需要细致地进行操作，同时要注意时间控制，确保最后呈现出的产品既

外观整洁又味道绝佳。此外，不要忽视了冷却过程，因为只有经过冷却，这些层次才能完全融合在一起，形成那让人垂涎欲滴的一口咬下即化为云朵般散去的情景。

如何保存与展示？



完成之后，最重要的是如何保存以保持新鲜度，以及展示方式能否吸引顾客。一旦被装饰好，可以放在冰箱里冷藏至少24小时，这样可以使所有组成部分更加稳定并保持最佳口感。当准备服务时，可以用刀片轻轻切割，使得每个块都是同样的大小，从而保证每一位客人都能享受到同样的幸福体验。

为什么人们喜欢酥糖夹心陷？

总结来说，虽然制备过程可能有些繁琐，但只要坚持不懈，即使初学者也能够学会这一招。这种小蛋糕不仅是对味觉的大胆挑战，也是一次对于艺术创造力的深刻体验。而且，它还可以成为各种庆典或特别场合中的完美选择，无论是在家庭聚餐还是商务宴请中，都能带给宾客们意想不到的心情升华。在这样一个快节奏、高压力的时代，有时候我们真的需要一点点温馨与安慰，而正如这款精致的小巧克力一样，它承载着无数人的欢笑与记忆。

[下载本文pdf文件](/pdf/647204-甜蜜巧克力酥糖夹心陷诱人甜品的秘密.pdf)