

Thermomix®
伴您欢度
圣诞



thermomix
50
years

thermomix

Merry Christmas

圣诞节是送礼的季节，没有什么礼物比得上美食。这本 Thermomix® 圣诞节食谱书共有 15 道食谱，让您在这个佳节里与朋友和亲人的聚会变得更加特别。





西班牙甜椒杏仁酱



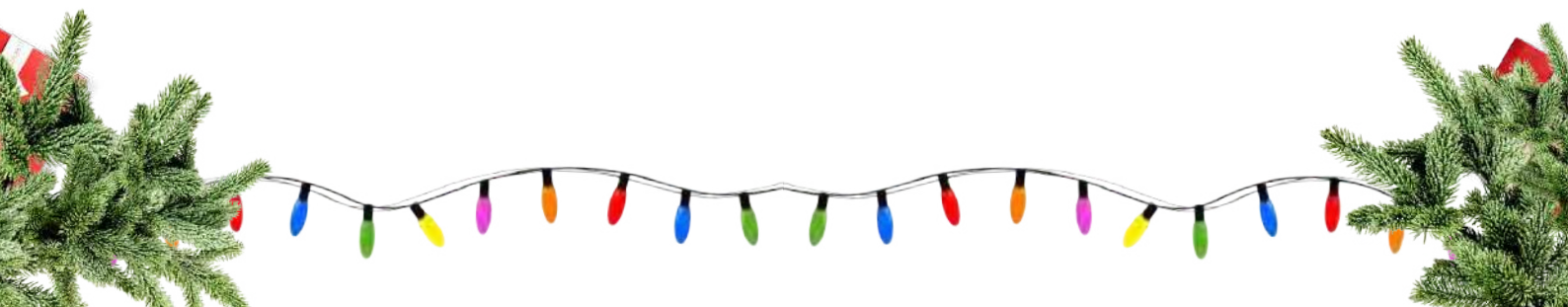
希腊酸奶黄瓜酱



中东南瓜泥



法式洛林咸派





烤寿司



法式芝士烤马铃薯



姜饼屋



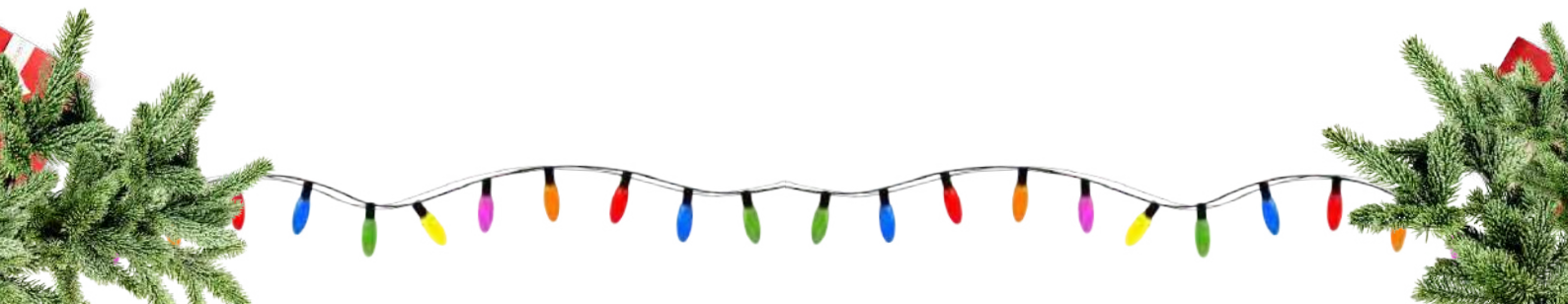
香浓干果蛋糕



夏日冰淇淋蛋糕



青柠玛德琳贝壳蛋糕





蔓越莓杏仁费南雪



焙茶可丽露



雪花酥



抹茶槲寄生面包



意大利巧克力香肠



营养成分 (1 人份)

能量: 382.4 千焦/91 千卡 | 蛋白质: 3 克
碳水化合物: 3 克 | 脂肪: 7 克 | 纤维: 2 克



西班牙甜椒杏仁酱



初级



5 分钟



10 分钟



12 人份量

食材

150 克 烟熏杏仁

500 克 红灯笼椒, 香烤 (参考贴士)

50 克 雪利酒醋

1 茶匙 烟熏红椒粉

盐, 适量调味 (可省略)

做法

1. 将烟熏杏仁放入主锅, 以 **10 秒/速度 7** 剁碎。
2. 加入红灯笼椒, 雪利酒醋和烟熏红椒粉, 以 **10 秒/速度 5** 混合。利用刮刀棒将食材刮至煮锅底。
3. 加入盐调味, 以 **5 秒/速度 4** 混合。
4. 即刻享用或存放在冰箱里待用长达3天。

贴士

- 利用钳子夹住灯笼椒于火炉上烧烤, 并慢慢转动直至整颗变焦。放入一个玻璃碗中并盖上保鲜膜, 置于一旁 10 分钟或直至冷却。在步骤 2 前把灯笼椒去皮和去籽。
- 此蘸酱也非常适合当烤肉或烤三文治的佐料, 也可加入意大利炖饭或羹汤里提味。

营养成分 (1 人份)

能量: 251 千焦/60 千卡 | 蛋白质: 2 克

碳水化合物: 3 克 脂肪: 4 克



希腊酸奶黄瓜酱

希腊酸奶黄瓜酱



初级



15 分钟



20 分钟



8 人份量

食材

200 克 黄瓜, 去皮, 去籽并切块 (2-3公分)

2 小撮 盐

1 个 蒜瓣 (可省略)

5 小支 新鲜莴苣, 洗净并沥干

500 克 希腊酸奶, 低脂

30 克 特级初榨橄榄油

10 克 白酒醋

或 **10 克** 新鲜柠檬汁

贴士

· 欲以希腊方式享用酸奶黄瓜酱, 可加入烤面包丁作为开胃菜, 并搭配茴香烈酒享用。茴香烈酒是由希腊半岛采用葡萄浆蒸馏而成的酒。

· 搭配生蔬菜或烤蔬菜享用, 也可当烤面包片与烟熏三文鱼或三文治的调味酱。

做法

1. 将网锅铺上一片干净的厨用纸巾。置于一旁待用。
2. 将黄瓜放入主锅, 以 **3 秒/速度 6** 剁碎。转移至备好的网锅里, 挤出多余的水分。置于一旁待用。
3. 将盐、蒜瓣和莴苣放入主锅, 以 **Turbo/ 0.5 秒/ 2 次** 绞碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
4. 加入备用的黄瓜块、酸奶、橄榄油和白酒醋, 以 **30 秒/速度 3** 混合。转移至一个碗中。即刻享用或存放在冰箱里待用长达1星期。

中东南瓜泥



营养成分 (1 人份)

能量: 1206 千焦/288 千卡 | 蛋白质: 5 克
碳水化合物: 21 克 | 脂肪: 22 克 | 纤维: 4 克

中东南瓜泥



初级



15 分钟



45 分钟



4 人份量

食材

500 克 水

400 克 南瓜果肉, 切块(1-2公分)

1 个 蒜瓣

20 克 香烤芝麻, 额外准备装饰用

1/2 茶匙 孜然粉

1/2 茶匙 烤红椒粉

20 克 新鲜柠檬汁

1 茶匙 南瓜籽, 装饰用

贴士

搭配生蔬菜或香烤口袋面包享用为佳。

做法

1. 将水倒入主锅, 架上蒸锅, 加入南瓜至蒸锅内。盖上蒸锅盖, 以 **25 分/Varoma/速度 1** 蒸煮。取下蒸锅组并置于一旁待用。清空主锅。
2. 将煮熟的南瓜、蒜瓣、芝麻、孜然粉、烤红椒粉和柠檬汁放入主锅, 以 **30 秒/速度 6-8**, 渐速调和搅打。转移至一个碗中并待凉。盖上保鲜膜。置放在冰箱里待用。洒上南瓜籽和芝麻装饰点缀。当冷食享用。

营养成分 (1 人份)

能量: 1215 千焦/290 千卡 | 蛋白质: 13 克
碳水化合物: 17 克 | 脂肪: 19 克 | 纤维: 0.6 克



法式洛林咸派



中级



20 分钟



45 分钟



8 片

食材

50 克 瑞士格鲁耶尔芝士, 切块 (2公分) (可省略)

派皮

150 克 面粉

75 克 无盐牛油, 冷藏, 切丁

1/2 茶匙 盐

50 克 水

馅料

200 克 培根丁

4 个 蛋

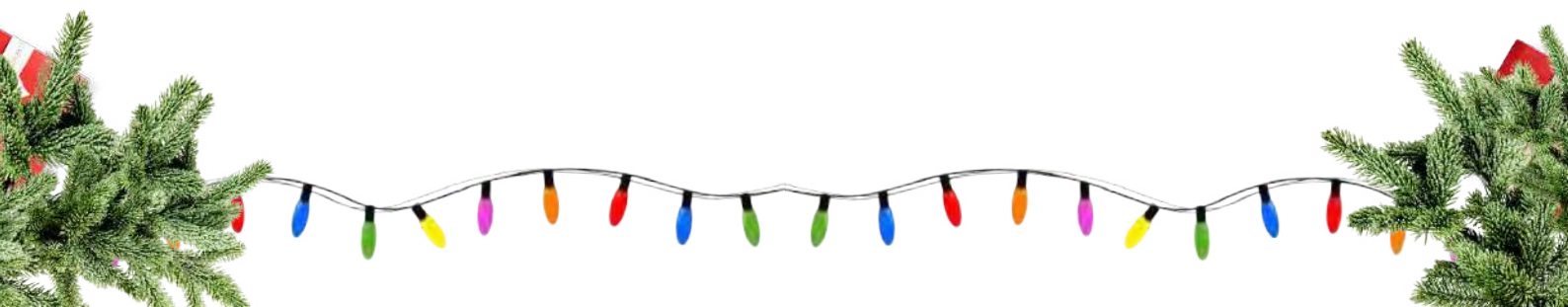
50 克 牛奶

100 克 法式酸奶油

或 100 克 鲜奶油

1/4 茶匙 盐

2 小撮 黑胡椒粉





做法

1. 将格鲁耶尔芝士放入主锅, 以 **10 秒/速度 7** 磨碎。转移至一个碗中并置于一旁待用。

派皮

2. 预热烤箱至180°C。准备一个派烤盘(Ø 26公分), 刷上些许牛油并洒上些许面粉。

3. 将面粉、牛油、盐和水放入主锅, 以 **20 秒/速度 4** 混合。把面团取出并揉成球状。

4. 利用擀面棍, 在洒上面粉的台面上将面团擀平。把派皮铺在备好的派烤盘上, 利用叉子于派皮表面戳洞并置于一旁待用。

馅料

5. 将培根丁放入主锅, 以 **3 分/120°C/速度 4** 爆香。利用网锅沥干培根丁并丢弃油脂。把培根丁置于一旁待用。

6. 将蛋、牛奶、法式鲜奶油、盐和黑胡椒粉放入主锅, 以 **30 秒/速度 4** 混合。

7. 把备用的培根丁分布于派皮上, 过后倒入蛋奶混合液。洒上备好的格鲁耶尔芝士碎并放入已预热的烤箱 (180°C) 烘烤 25 分钟或直至呈金黄色。趁温热时或冷藏后享用。

贴士

- 搭配混合沙拉当主菜享用。
- 培根带咸, 因此请根据您的口味加入盐。

变化: 素食咸派

使用浸泡在油里的番茄干取代培根丁。省略步骤5, 沥干番茄干并切成丁, 然后在步骤7分布在派皮上。

根据食谱进行接下来的步骤。

营养成分 (1 人份)

能量: 658 千焦/157 千卡 | 蛋白质: 7 克
碳水化合物: 22 克 | 脂肪: 5 克 | 纤维: 2 克



烤寿司



初级



10 分钟



1 小时 15 分钟



24 块

食材

寿司米

500 克 短粒米 (寿司米)

30 克 日本拌饭素

4 汤匙 白米醋

1000 克 水

2 茶匙 细砂糖

1 茶匙 幼海盐

奶油配料

200 克 奶油芝士, 软化

50 克 美乃滋, 日式

1 汤匙 是拉差辣椒酱

200 克 成熟芒果
(约1个芒果), 切丁

100 克 日本黄瓜
(约1条黄瓜), 切丁

200 克 蟹柳, 撕成条状

60 克 莫扎里拉芝士, 切丝

24 片 日本紫菜

1-2 个 成熟牛油果,
切成薄片(可省略)

24 片 生三文鱼片

1/2 茶匙 盐



做法

寿司米

1. 置入网锅。放入米和水称重, 以 **20 分/100°C/速度 3** 蒸煮。同时, 在一个小碗里放入白米醋、糖和盐并搅拌直至完全溶解。
2. 利用刮刀棒辅助将网锅取出。把蒸米饭转移至一个烤盘中并洒上米醋混合液。利用一个软质刮刀棒, 轻轻的搅拌蒸米饭以让米醋混合液拌匀, 然后将米饭表面压平。洒上日本拌饭素。置于一旁待用并清空主锅。

奶油配料

3. 预热烤箱至200°C。将奶油芝士、美乃滋、是拉差辣椒酱和盐放入主锅, 以 **10 秒/速度 4** 混合。
4. 加入芒果丁、黄瓜丁和蟹柳丝, 以 **10 秒/反转/速度 1** 混合。转移至备用的烤盘上并利用刮刀棒抹平。洒上莫扎里拉芝士丝。
5. 放入已预热的烤箱 (200°C) 中层烘烤 15 至 20 分钟直至稍微呈金黄色。将 1 份的烤寿司米置放在 1 片紫菜上, 摆上牛油果片和生三文鱼片。即刻享用。

营养成分 (1 人份)

能量: 631 千焦/151 千卡 | 蛋白质: 7 克
碳水化合物: 18 克 | 脂肪: 6 克 | 纤维: 1 克



法式芝士烤马铃薯



初级



10 分钟



1 小时 30 分钟



12 人份量

食材

2 个 蒜瓣

30 克 含盐牛油, 室温下软化

200 克 鲜奶油

50 克 鸡高汤

1 茶匙 黑胡椒粉

1/2 茶匙 盐, 适量调味

1000 克 美国褐皮马铃薯, 切成薄片 (3 毫米)

100 克 莫扎里拉芝士, 额外准备装饰用

4-5 片 五花培根, 烧烤并切碎

1 小支 新鲜巴西利, 只取叶片, 装饰用

做法

1. 将蒜瓣放入主锅, 以 **5 秒/速度 5** 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
2. 加入牛油, 以 **2 分 30 秒/50°C/速度 4** 融化。
3. 加入鲜奶油、鸡高汤、黑胡椒粉和盐, 以 **20 秒/速度 3** 混合。
4. 预热烤箱至180°C。于烤盘 (30 公分 x 30 公分 x 5 公分) 里排放两层的马铃薯片, 倒入半份的奶油混合物。重复此步骤。洒上一把莫扎里拉芝士。盖上铝箔纸。
5. 放入已预热的烤箱 (180°C) 中层烘烤 1 小时 15 分钟或直至马铃薯已软化。取出铝箔纸并洒上些许莫扎里拉芝士。放入烤箱再烘烤 10 至 15 分钟直至呈金黄色并冒泡。洒上培根碎和巴西利叶。切片后, 趁热享用。



营养成分 (完整食谱)

能量: 18903 千焦/4518 千卡 | 蛋白质: 69 克
碳水化合物: 929 克 | 脂肪: 66 克 | 纤维: 19 克



姜饼屋



初级



10 分钟



1 小时 30 分钟



12 人份量

食材

姜饼

375 克 面粉, 额外准备洒粉用

1/4 茶匙 小苏打

1 汤匙 姜粉

2 茶匙 肉桂粉

1/4 茶匙 盐

85 克 无盐牛油, 室温下软化

150 克 红糖

1 个 蛋, 室温

120 克 枫糖浆或蜂蜜

蛋白糖霜

300 克 细砂糖

1 个 蛋白

1/4 茶匙 柠檬汁

组装

50-80 克 早餐麦片 (燕麦方块), 装饰用 (可省略)

10-15 粒 多色纽扣状巧克力, 装饰用 (可省略)

3 片 牛油酥饼, 装饰用 (可省略)

6 个 迷你椒盐卷饼, 装饰用 (可省略)

1-3 小支 茼萝, 装饰用 (可省略)



做法

姜饼

1. 将面粉、小苏打、姜粉、肉桂粉和盐放入主锅, 以 **Turbo/ 2 秒/1 次** 磨幼。转移至一个碗中并置于一旁待用。
2. 将牛油和红糖放入主锅, 以 **2 分/速度 3** 搅打。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
3. 再以 **2 分/速度 3.5** 搅打。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
4. 加入蛋和枫糖浆, 以 **15 秒/速度 4** 混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
5. 加入备用的面粉混合物, 以 **20 秒/速度 5** 混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。把面团倒出并形成盘状, 包上保鲜膜并置放在冰箱里30分钟。清洁主锅。
6. 预热烤箱至170°C, 准备一个烤盘并铺上一层烘焙油纸。利用擀面棍, 把面团擀平成薄片 (约 2 毫米厚度)。利用曲奇饼模具割出您想要的形状。将姜饼排放在备好的烤盘上。
7. 放入已预热的烤箱 (180°C) 中层烘烤 10 - 15 分钟直至呈金黄色。待完全冷却。

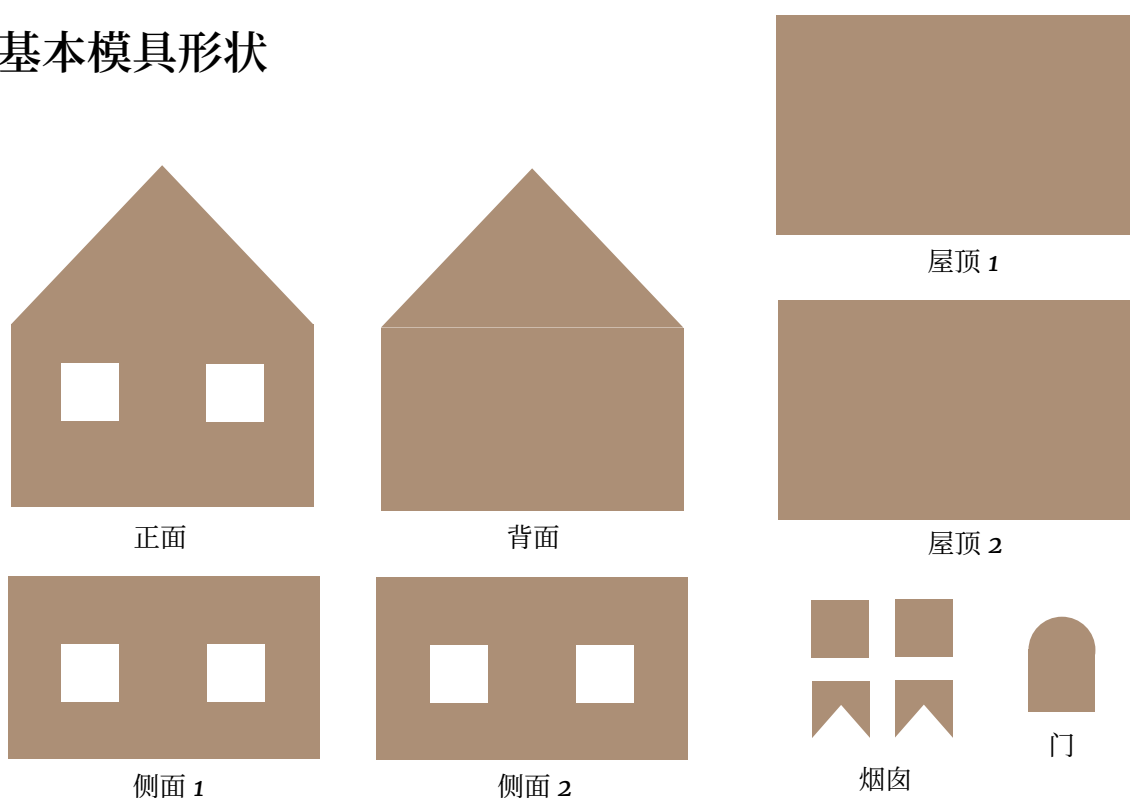
蛋白糖霜

8. 将细砂糖放入主锅, 以 **30 秒/速度 10** 磨幼。
9. 加入蛋白和柠檬汁, 以 **10 秒/速度 6** 混合。转移至一个挤花袋里并根据需求使用。

组装

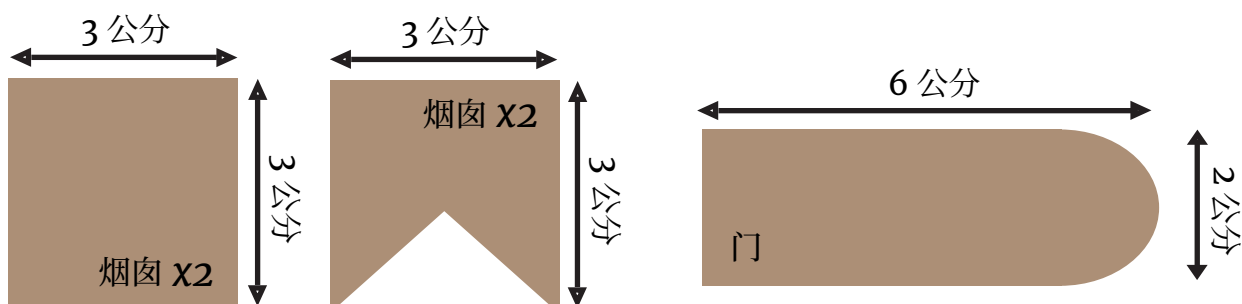
10. 于挤花袋的末端剪一个小孔。利用蛋白糖霜作为胶水将姜饼组装成屋子。使用麦片、巧克力、牛油酥饼、迷你椒盐卷饼和茼萝按照喜好装饰姜饼屋。

基本模具形状



在烘培纸上画出组装模块即可获得准确姜饼屋的尺寸。

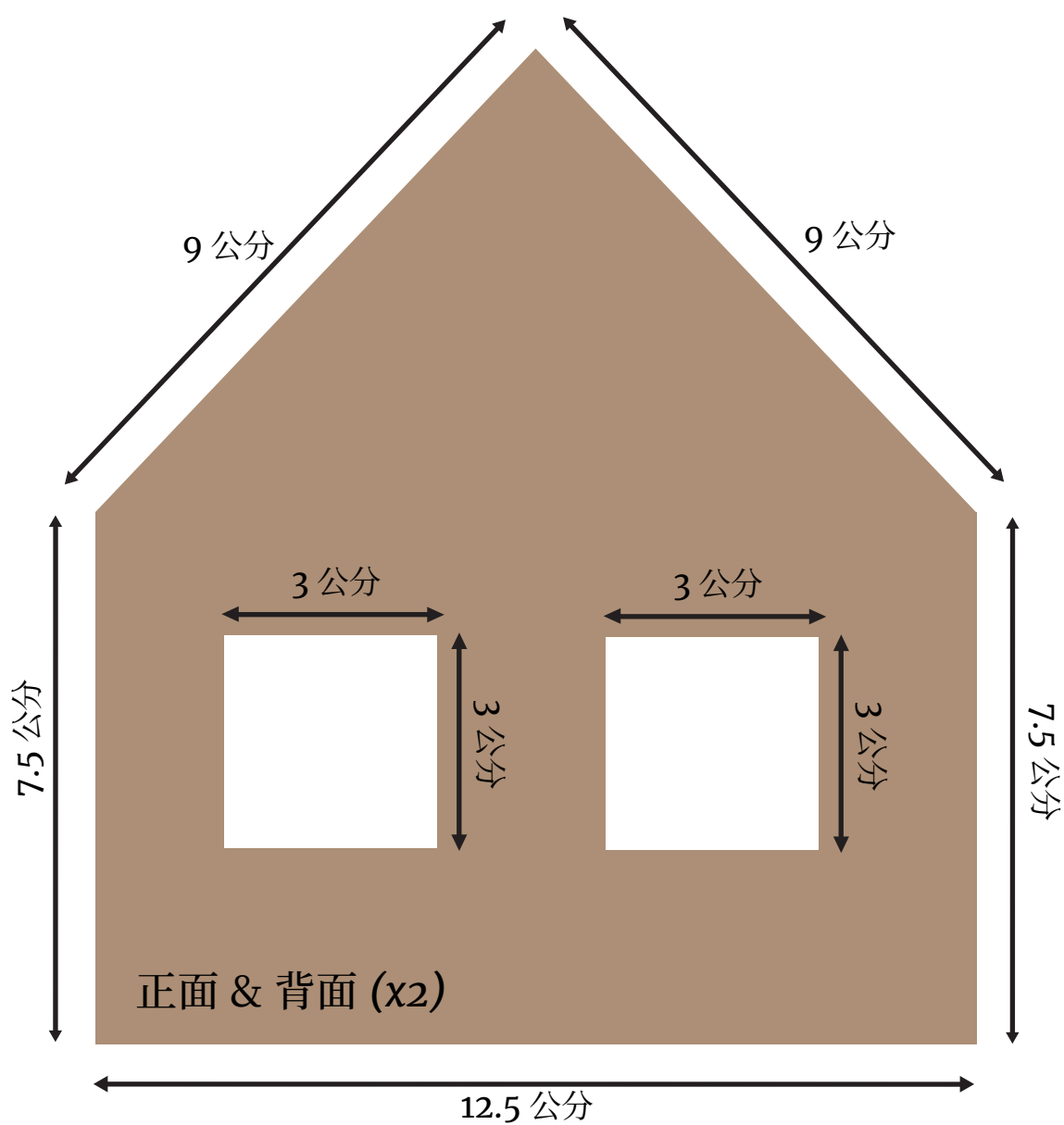
烟囱和门的组装模块



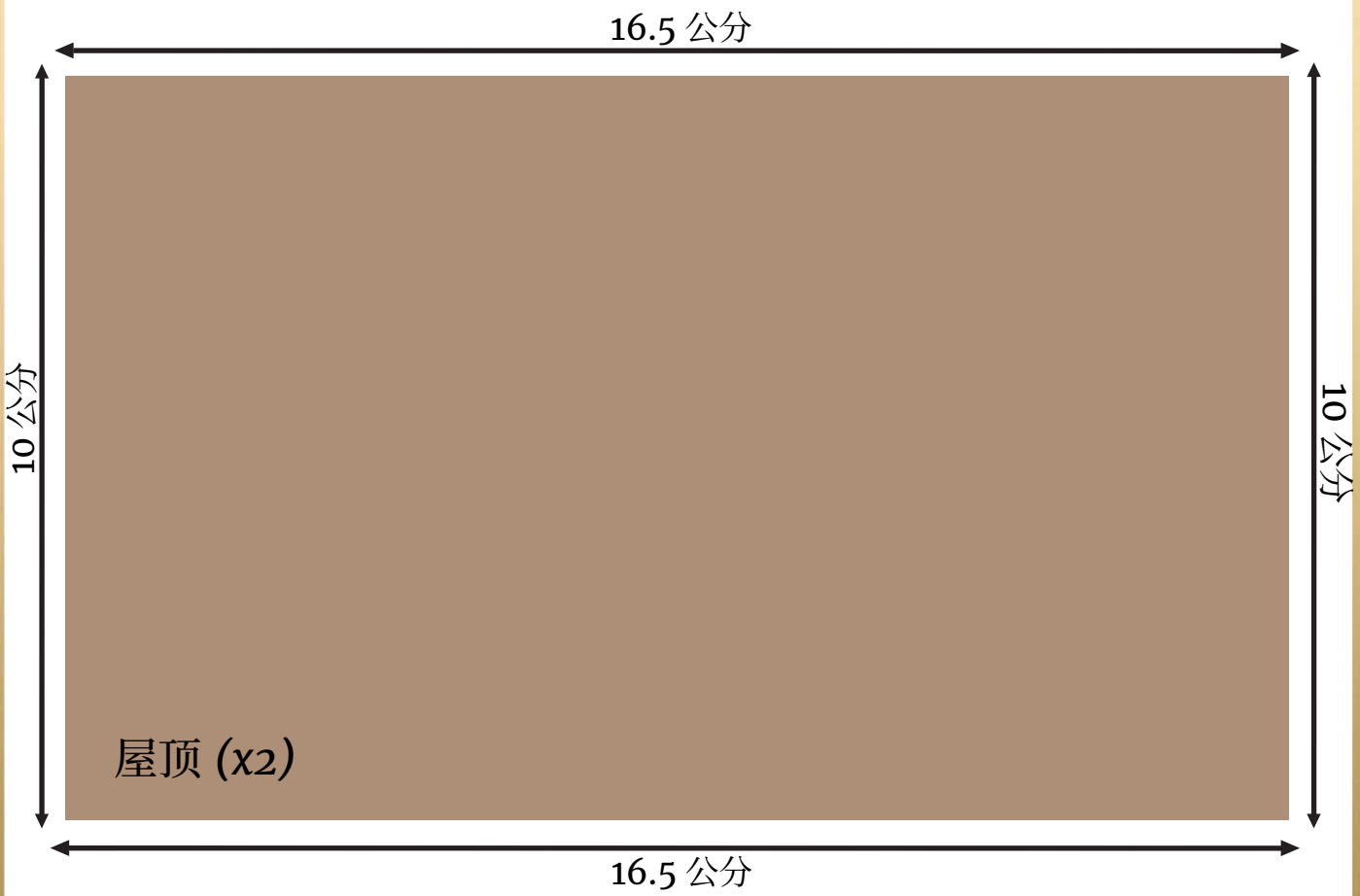
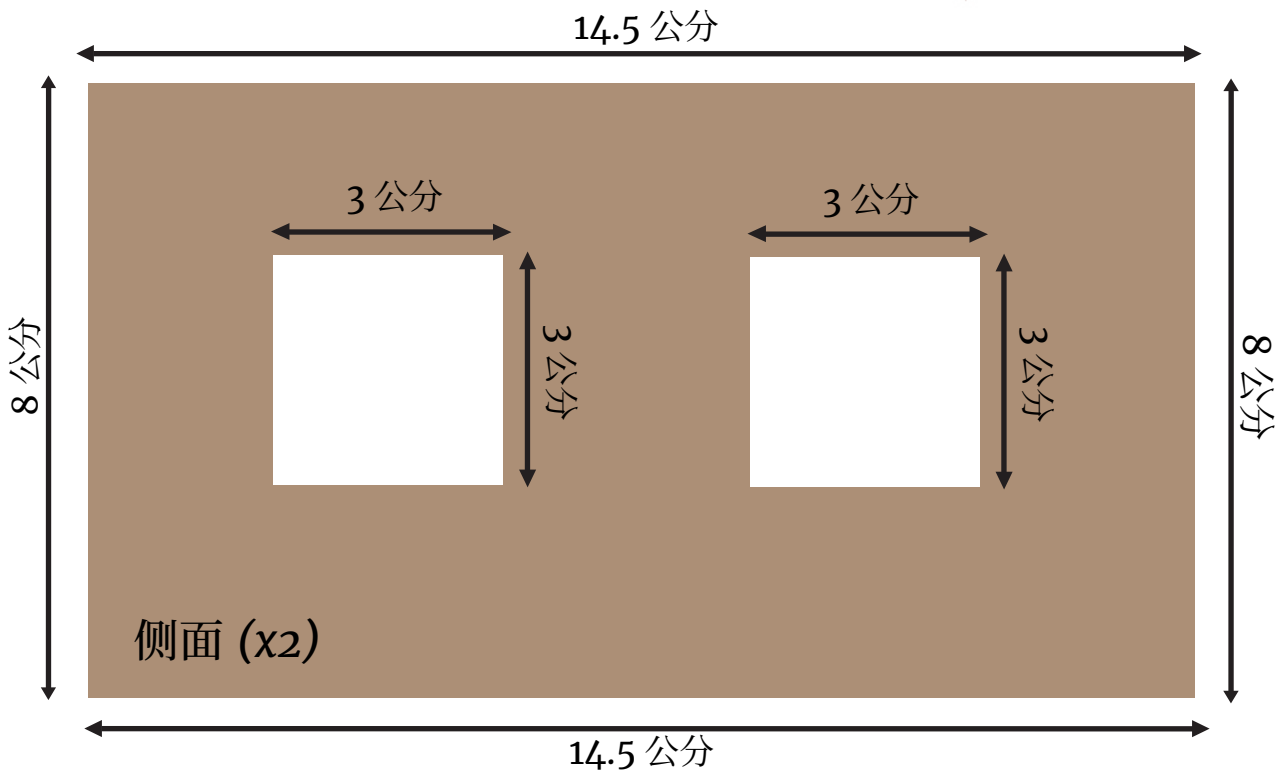


在烘培纸上画出组装模块即可获得准确姜饼屋的尺寸。

姜饼屋组装模块



*背面不需要窗孔



营养成分 (1 人份)

能量: 1216 千焦/291 千卡 | 蛋白质: 4 克
碳水化合物: 12 克 | 脂肪: 12 克 | 纤维: 2 克



香浓干果蛋糕



初级



10 分钟



1 天,
1 小时 25 分钟



24 人份量

食材

260 克 金葡萄干

260 克 黑葡萄干

75 克 糖渍橙皮

40 克 红樱桃
或 **40 克** 蔓越莓干

40 克 杏干, 切成小块
或 **40 克** 凤梨干, 切成小块

200 克 黑朗姆酒
或 **200 克** 新鲜橙汁

300 克 面粉

1 茶匙 发粉

1/2 茶匙 多香果粉

1/2 茶匙 豆蔻粉

300 克 牛油, 室温下软化

200-240 克 细砂糖

1/2 茶匙 盐

330 克 蛋, 稍微打散

1 汤匙 糖蜜

30 克 黑巧克力粒 (可省略)



做法

1. 将一个碗置放在主锅盖上,放入金葡萄干、黑葡萄干、橙皮、红樱桃和杏干称重。把水果干洗净并彻底抹干。加入黑朗姆酒并盖上保鲜膜。置放在阴凉和干燥处浸泡隔夜。
2. 预热烤箱至160°C。准备一个圆环烤盘 (Ø 24公分), 刷上些许油并铺上烘焙纸。
3. 将面粉、发粉、多香果粉和豆蔻粉放入主锅,以 **Turbo/ 1秒/ 2次** 磨碎。转移至一个碗中。
4. **插入蝴蝶棒**。将牛油、糖和盐放入主锅,以 **2分/速度 3** 混合。同时,利用一个滤网,把备用的果干沥干,并倒入备用的面粉混合物中混合。
5. 加入蛋和糖蜜,以 **30秒/速度 3** 混合。
6. 加入备用的水果干混合物和黑巧克力粒,以 **15秒/反转/速度 3** 混合。转移至备好的烤盘中。
7. 放入已预热的烤箱 (160°C) 烘烤 45 分钟。盖上铝箔纸并保留一些透气空间。放入烤箱再烘烤 35 分钟或直至插入蛋糕中心的蛋糕测试棒呈不粘黏状态。转移至散热架上让蛋糕完全冷却。切片后享用。

贴士

- 烘焙前请预热烤箱。在此所提供的烘焙时间和温度仅供参考。您需视个别烤箱的状态而自行斟酌调整烘焙时间和温度。
- 剩余的朗姆酒可用于浸湿蛋糕,把朗姆酒存放在冰箱里待用。利用一支竹签戳遍温热蛋糕的表层。舀上一匙朗姆酒并慢慢地淋在蛋糕上。待完全冷却,取出烘焙油纸,利用清洁的烘焙油纸松散地包裹蛋糕并存放在一个密封容器里。每 7 至 10 天定时淋上朗姆酒一次。

营养成分 (1 人份)

能量: 2116 千焦/504 千卡 | 蛋白质: 8 克
碳水化合物: 50 克 | 脂肪: 30 克 | 纤维: 5 克



夏日冰淇淋蛋糕



初级



10 分钟



4 小时 50 分钟



8 人份量

食材

覆盆子浓汁

200 克 覆盆子, 新鲜或冷冻

100 克 细砂糖

20 克 柠檬汁, 鲜榨 (约 1 个柠檬)

夏日冰淇淋蛋糕

230 克 消化饼干

70 克 去皮杏仁, 香烤

50 克 原蔗糖

2 个 蛋

300 克 鲜奶油 (含 35% 脂肪),
冷藏

1/2 茶匙 玫瑰水

50 克 蔓越莓干

50 克 开心果

100 克 白葡萄, 无籽,
额外准备装饰用

100 克 红葡萄,
额外准备装饰用

新鲜覆盆子, 装饰用 (可省略)

新鲜草莓, 装饰用 (可省略)



贴士

· 您可以试用马芬或法式小蛋糕模制作个人蛋糕。

做法

覆盆子浓汁

1. 将覆盆子、糖和柠檬汁放入主锅, 以 **4-6 分/90°C/速度 4** 烹煮直至稍微浓稠。转移至一个小水壶里并置于一旁冷却。清洁并抹干主锅。

夏日冰淇淋蛋糕

2. 预热烤箱至180°C。准备一个弹簧脱底模 (Ø 20公分), 刷上些许油并铺上烘焙纸, 置于一旁待用。

3. 将饼干和杏仁放入主锅, 以 **10 秒/速度 10** 剁碎。转移至备好的模底, 利用汤匙的背面, 轻轻地把饼干混合物压平。放入已预热的烤箱 (180°C) 烘烤 10 分钟。置于一旁待完全冷却 (约 30 分钟)。

4. **插入蝴蝶棒**。将糖和蛋放入主锅, 以 **6 分/60°C/速度 4** 加热。转移至一个碗中并置放在冰箱里 30 分钟。清洁并抹干主锅和蝴蝶棒。

5. **插入蝴蝶棒**。将鲜奶油和玫瑰水放入主锅, 以 **10 - 20 秒/速度 4**, 搅打, 直至呈软性发泡, 从主锅盖洞口仔细观察, 以避免过度搅打。**取出蝴蝶棒**。把鲜奶油转移至已冷藏的蛋液并利用刮刀棒翻拌均匀。加入蔓越莓干、开心果、白葡萄和红葡萄并利用刮刀棒翻拌。

6. 把奶黄混合物转移至已冷却的备用模里, 倒入一半备用的覆盆子浓汁至奶黄混合物。利用一支木签, 将覆盆子浓汁稍微搅拌以形成大理石纹路。放入冷冻箱里至少4小时直至凝固。一旦凝固, 摆上覆盆子、草莓和额外的葡萄装饰点缀。淋上剩余的覆盆子浓汁享用。

营养成分 (1 人份)

能量: 1948 千焦/466 千卡 | 蛋白质: 8 克

碳水化合物: 55 克 | 脂肪: 24 克 | 纤维: 1 克



青柠玛德琳贝壳蛋糕



初级



10 分钟



2 小时 35 分钟



6 人份量

食材

玛德琳

190 克 低筋面粉

1/2 茶匙 发粉

1/4 茶匙 盐

170 克 无盐牛油, 切丁 (2 公分),
额外准备涂抹用

120 克 细砂糖

3-4 粒 青柠,
只取皮屑, 不带白瓢

3 个 蛋, 室温

1 个 蛋黄, 室温

白巧克力浆

100 克 白巧克力片,
调温巧克力

青柠, 只取皮屑



贴士

- 烘焙前请预热烤箱。在此所提供的烘焙时间和温度仅供参考。您需视个别烤箱的状态而自行斟酌调整烘焙时间和温度。
- 面糊可以提前至2天制作, 并覆盖存放在冰箱里待用。烘烤当天享用为佳。

做法

玛德琳

1. 准备一个 12 连玛德琳模具 (7.5 公分 x 5 公分) 并刷上些许油。将低筋面粉、发粉和盐放入清洁并抹干的主锅, 以 **Turbo/ 2 秒/ 2 次** 磨幼。转移至一个碗中并置于一旁待用。
2. 将牛油放入主锅, 以 **3 分/ 70°C/速度 2** 融化。转移至另一个碗中并置于一旁待用。清洁并抹干主锅。
3. 将细砂糖和青柠皮屑放入主锅, 以 **20 秒/速度 10** 磨碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
4. **插入蝴蝶棒**。加入蛋和蛋黄, 以 **2 分/速度 3** 搅打。
5. 加入备用的面粉混合物, 以 **20 秒/速度 2** 混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
6. 加入熔化的牛油, 以 **20 秒/速度 2** 混合。转移至一个挤花袋里并置放在冰箱里 1 小时。清洁主锅。
7. 预热烤箱至 220°C。将面糊挤入备好的玛德琳模中至 80% 满。
8. 放入已预热的烤箱 (220°C) 烘烤 10 - 15 分钟或直至呈浅金黄色。从烤箱中取出并待凉 10 分钟。从模中取出玛德琳并置放在散热架上待完全冷却。

白巧克力浆

9. 将白巧克力片放入主锅, 以 **7 秒/速度 7** 剥碎。再以 **3 分/ 55°C/速度 2** 融化。转移至一个碗中。准备一个烤盘并铺上烘焙油纸, 置入一个散热架。迅速地将冷却的玛德琳蘸上白巧克力浆 (扇贝面) 并把扇贝面朝上置放在散热架上。重复此步骤直至用尽玛德琳。洒上草莓碎或青柠皮屑。待凉后享用。

营养成分 (1 块)

能量: 720 千焦/172 千卡 | 蛋白质: 3 克

碳水化合物: 11 克 | 脂肪: 18 克 | 纤维: 1 克



蔓越莓杏仁费南雪



初级



5 分钟



1 小时



15 块

食材

135 克 无盐牛油, 切丁 (2 公分)

40 克 面粉

75 克 杏仁碎粉

110 克 蛋白 (约 3 个蛋)

1 小撮 盐

25 克 玉米糖浆

120 克 细砂糖

1/2 茶匙 香草精

1 汤匙 植物油 (榛果油或杏仁油)

30 克 蔓越莓干



做法

1. 预热烤箱至 160°C。准备一个 12 连金砖蛋糕模具并刷上些许油。
2. 将牛油放入主锅, 无需盖上量杯, 以 **18 分/Varoma/速度 1** 加热直至呈褐色。利用一个细滤网过滤至一个碗中并置于一旁待用。清洁并抹干主锅。
3. 将面粉和杏仁碎粉放入清洁并抹干的主锅, 以 **Turbo/2 秒/ 2 次** 磨幼。转移至一个碗中并置于一旁待用。
4. **插入蝴蝶棒**。将蛋白、盐、玉米糖浆和细砂糖放入主锅, 无需盖上量杯, 以 **3 分/ 50°C/速度 3** 搅打。
5. 加入杏仁面粉混合物、冷却的牛油、香草精、植物油和蔓越莓干, 以 **2 分/速度 2** 混合。**取出蝴蝶棒**。转移至一个挤花袋里。将面糊挤入蛋糕模中至 90% 满。
6. 放入已预热的烤箱 (170°C) 底层烘烤 15 - 17 分钟或直至呈浅金黄色。从烤箱中取出, 待凉 5 分钟后从模中取出蛋糕并置放在散热架上。趁温热时或待凉后享用。

贴士

- 烘焙前请预热烤箱。在此所提供的烘焙时间和温度仅供参考。您需视个别烤箱的状态而自行斟酌调整烘焙时间和温度。
- 在步骤 5, 利用保鲜膜覆盖面糊。使用前, 把面糊置放在冰箱里至少 3 小时, 而置放隔夜为佳。

营养成分 (1 块)

能量: 719 千焦/172 千卡 | 蛋白质: 3.5 克
碳水化合物: 31 克 | 脂肪: 4 克 | 纤维: 1 克



焙茶可丽露



初级



5 分钟



1 小时 20 分钟



15 块

食材

500 克 鲜奶

45 克 无盐牛油,
额外准备涂抹用

1 汤匙 焙茶粉

250 克 细砂糖

3 个 蛋黄

240 克 面粉

1 茶匙 香草精

1/2 茶匙 盐

做法

1. 将鲜奶和牛油放入主锅, 以 **5 分/ 60°C/速度 1** 融化。
2. 加入焙茶粉、细砂糖、蛋黄、面粉、香草精和盐, 以 **15 秒/速度 3** 混合。
准备 15 个可丽露不粘模具并刷上大量的牛油。将面糊倒入模中至 90% 满。
3. 放入已预热的烤箱 (230°C) 上层烘烤 10 分钟。将烤箱温度降至 190°C。
再烘烤 50 分钟 (190°C) 直至表面呈深褐色并稍微烤焦。
从烤箱中取出, 待凉 5 分钟后从模中取出可丽露并置放在散热架上。
趁温热时或待凉后享用。

贴士

- 面糊在烘焙前可置放至少 48 小时(或长达 4 天)。将面糊放入容器里并存放在冰箱待用。烘焙前, 轻轻地搅打面糊至拌匀。
- 烘焙前请预热烤箱。在此所提供的烘焙时间和温度仅供参考。您需视个别烤箱的状态而自行斟酌调整烘焙时间和温度。可使用烤箱温度计以核对您的烤箱温度。
- 搭配冰淇淋、鲜奶油或果酱享用为佳。
- 可丽露烘烤当天享用为佳。它们会在从烤箱取出后的 2 小时内失去松脆感。

营养成分 (1 块)

能量: 1262 千焦/302 千卡 | 蛋白质: 6 克
碳水化合物: 39 克 | 脂肪: 15 克 | 纤维: 2 克



雪花酥



初级



5 分钟



20 分钟



8 人份量

食材

30 克 香烤开心果

30 克 香烤杏仁

40 克 蔓越莓干

60 克 无盐牛油，
切丁 (1 公分)

180 克
迷你棉花糖

50 克 奶粉，
额外准备洒粉用

150 克 甜薄脆饼干
(如乐之®)，折碎

做法

1. 将一个碗置放在主锅盖上，放入开心果、杏仁和蔓越莓干称重。置于一旁待用。
2. 将牛油和棉花糖放入主锅，以 **10 分/100°C/速度 2** 直至完全熔化。同时，准备一个烤盘 (30 公分 x 30 公分 x 5 公分) 并铺上烘焙纸，置于一旁待用。
3. 加入奶粉，以 **20 秒/速度 3** 混合直至搅拌均匀。即刻转移至备用的碗中。利用刮刀棒搅拌混合均匀。徐徐加入饼干碎，利用刮刀棒轻轻拌入直至混合均匀。
4. 将雪花酥转移至备用的烤盘上。盖上另一层烘焙纸，压平至 2 公分厚直至雪花酥紧实和表面齐平。冷藏 30 分钟。
5. 从模中倒出雪花酥。移除烘焙纸。均匀地洒上奶粉。切块 (2 公分) 并放入密封罐存放长达 2 个星期。

Tip

· 可以使用您选择的果干 (葡萄干、樱桃干、蓝莓、覆盆子、草莓等) 和其他坚果取代蔓越莓干和开心果杏仁。

· 您也可以在步骤 4 使用手套压紧雪花酥混合物。

营养成分 (1 卷)

能量: 3222 千焦/770 千卡 | 蛋白质: 22 克
碳水化合物: 109 克 | 脂肪: 27 克 | 纤维: 4 克

抹茶糰寄生面包



抹茶櫛寄生面包



初级



15 分钟



2 小时 30 分钟



4 卷

食材

抹茶馅料

- 50 克 牛油, 软化
- 50 克 奶油芝士, 软化
- 30 克 细砂糖
- 50 克 鲜奶
- 90 克 面粉
- 20 克 抹茶粉

面团

- 120 克 水
- 50 克 细砂糖
- 1 $\frac{1}{2}$ 茶匙 即溶酵母粉
- 350 克 高筋面粉 (面包粉)
- 30 克 奶粉
- 2 个 蛋
- 40 克 牛油, 室温下软化
- $\frac{1}{2}$ 茶匙 盐
- 10 克 帕马森芝士



做法

抹茶馅料

1. 将牛油、奶油芝士、糖和鲜奶放入主锅, 以 **5 秒/速度 5** 混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
2. 再以 **5 秒/速度 5** 混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
3. 加入面粉和抹茶粉, 以 **5 秒/速度 4** 混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
4. 再以 **5 秒/速度 4** 混合。转移至一个碗中并置于一旁待用。

面团

5. 将水、糖和酵母粉放入主锅, 以 **1 分/37°C/速度 2** 混合。
6. 加入高筋面粉、奶粉、1个蛋、牛油和盐, 以 **30 秒/速度 3** 混合。再以 **面团/ 5 分** 揉搓。转移至洒上面粉的台面。把面团揉成光滑不粘手的圆球形并盖上保鲜膜。置于暖和的地方发酵直至体积呈两倍大 (约 45 分钟)。清洁主锅。
7. 利用擀面棍, 将面团擀平并揉成椭圆形。把面团平均分成 6 份。将每份面团揉成光滑不粘手的圆球形并置于一旁 15 分钟。
8. 利用擀面棍, 将每个面团球擀平成长方形的薄片 (15 公分 x 20 公分), 并在面团表面抹上备用的抹茶馅料。轻轻地把每片面团卷成圆柱形。
9. 将其余的面团卷成约 35 公分 - 40 公分长的圆柱形。把每条面团从中间沿着长度切开, 将切开的其中一条面团交叉叠放在另一条面团上。把两条面团交替编织。然后, 把面团形成一个圆圈, 捏掉其中一个末端, 将捏掉的一端连接对面的其中一条面团并系起来, 把接缝朝下置放。准备一个烤盘并铺上烘焙纸。将备好的面团圈排放在烤盘上。置于暖和的地方再次发酵直至体积呈两倍大 (约 45 分钟)。在发酵过程的最后 10 分钟, 预热烤箱至 170°C。
10. 在一个碗内打入 1 个蛋并稍微打散。利用一个烘焙矽胶刷, 在面团圈刷上已打散的蛋液并洒上帕马森芝士。
11. 放入已预热的烤箱 (170°C) 中层烘烤 15 - 20 分钟或直至呈金黄色。趁热享用。

营养成分 (1 块)

能量: 462 千焦 / 110.0 千卡 | 蛋白质: 2 克

碳水化合物: 12 克 | 脂肪: 6 克 | 纤维: 1 克



意大利巧克力香肠

意大利巧克力香肠



初级



10 分钟



3 小时 10 分钟



25 块

食材

200 克 玛丽饼

100 克 综合坚果果干 (如杏仁、杏干或葡萄干)

80 克 原蔗糖

100 克 黑巧克力, 弄碎

50 克 牛油, 室温下软化

3 个 蛋黄

30 - 50 克 黑朗姆酒 (可省略)



做法

1. 将玛丽饼放入主锅, 以 **13 秒/速度 4** 磨碎。转移至一个碗中并置于一旁待用。
2. 将综合坚果果干放入主锅, 以 **5 秒/速度 5** 剁碎。转移至装有饼干碎的碗中并置于一旁待用。
3. 将糖放入主锅, 以 **10 秒/速度 10** 磨幼。转移至另一个碗中并置于一旁待用。
4. 将巧克力放入主锅, 以 **4 秒/速度 7** 磨碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
5. 以 **3 分/ 50°C/速度 1** 融化, 或直至巧克力完全融化。
6. 保留 3 汤匙糖粉装饰用。将剩余的糖、牛油和蛋黄放入主锅, 以 **30 秒/速度 4** 混合。
7. 加入朗姆酒和备用的坚果饼干混合物, 以 **30 秒/反转/速度 3** 混合。转移至 1 张烘焙纸 (47 x 30 公分) 上, 并揉成腊肠状。将腊肠卷在烘焙纸中并把两端烘焙纸扭起来以密封。置放在冰箱里让其凝固(约 3 小时)。
8. 一旦凝固, 洒上备用的糖粉, 切片后享用。

贴士

- 这是一份适合招待客人的礼品或在圣诞节期间赠送亲朋戚友的佳礼。
- 欲增添酥脆的口感, 可在步骤 6 加入 50 克粗剁的巧克力碎, 然后根据食谱进行接下来的步骤。

Thermomix®
伴您欢度
圣诞



新加坡

电子邮件: info@thermomix.com.sg

网站: <https://thermomix.com.sg>

f ThermomixSG
@ ThermomixSG
▶ Thermomix Singapore

马来西亚

电子邮件: enquiry@thermomix.com.my

网站: <https://thermomix.com.my>

f ThermomixMalaysia
@ ThermomixMalaysia
▶ Thermomix Malaysia

文莱

电子邮件: enquiry@thermomix.com.my

网站: <https://thermomix.com.my>

f ThermomixBN
@ ThermomixBrunei

thermomix
50
years

thermomix