

## Almond Cake 杏仁蛋糕



### Basic batter:

GOLDEN VARIANT 1kg, Oil 400ml, Water 400ml

Total weight: 1.8kg

### Egg flip Cream:

Whipped cream 750g, Water, cold 900ml, Egg flip (Egg liqueur) 200g, GOLDEN PASTRY CREAM 230g.

Total weight: 2.08kg

### Topping:

Almonds, sliced 250g, Coarse sugar 250g, Butter flakes 250g

Total weight: 0.75kg

### Mixing time:

Batter: 3- 4 minutes

Egg flip cream: 3-5 minutes

**Baking temperature:** 180 - 190 °C

**Baking time:** approx. 20 minutes

**Instructions for use:** Spread the batter on a tray, cover with the Topping and load.

After cooling cut in 2 layers, separate and spread the whipped cream over, then cover with the second layer.

**蛋糕:** 水果派系列预拌粉1kg, 食用油400ml, 水400ml

总重量: 1.8kg

**奶油:** 打发过的奶油750g, 冷水900ml, 全蛋液200g, 奶油230g

总重量: 2.08kg

**馅料:** 切片杏仁250g, 粗糖250g, 黄油碎片250g

总重量: 0.75kg

### 搅拌时间:

搅拌粉3-4 分钟

奶油与全蛋液搅拌3-5分钟

**烘烤温度:** 180 - 190 ° C

**烘烤时间:** 大约20分钟

**制作方法:** 将已混合好的面糊盛入盘中并盛满, 再把已混合好的杏仁馅料撒在面糊上, 进行烘烤。

待蛋糕冷却之后, 用刀将其从中间切开两半, 在下半层蛋糕上加入奶油, 然后再把覆盖有杏仁馅料的另一半蛋糕盖在其上面即可。

