

# US cranberry powder: the perfect partner for baking food

## 美国蔓越莓粉 烘焙食品的完美搭档

资料提供 / 美国蔓越莓市场协会



美国蔓越莓有五种不同的产品形态：新鲜、冷冻蔓越莓、蔓越莓汁、蔓越莓干及蔓越莓粉。我们已在前面的文章中着力说明了各种产品的核心特征。在本文中，我将重点谈一下出色的美国蔓越莓粉，这些产品在中国都有售，主要用于烘焙。

蔓越莓粉，在商业性食品服务业大有用武之地。由于蔓越莓呈粉状，因此添加蔓越莓粉，几乎不会对食谱中固态物与液态物的比例产生任何影响。蔓越莓粉易于加入较大型的食品制作中，仅相当于少量的面粉或坚果。在少量使用时，蔓越莓加入食品中后，无需进行其他变化或添加。对于有严格规范的食谱来说，这一点至关重要。

就拿法式杏仁饼干来说，近年来，这种法式饼干风靡中国市场，从上海到青海等各地的商店都有销售。大家都能做一点这种法式饼干，但是要做好不容易。因为，法式饼干的面糊对固体与液体成分的变化特别敏感，任何细微的变化都会对制成的酥饼产生重大影响，导致食品没有销路。而蔓越莓粉可连同二次添加的粉碎杏仁加入饼料中，对成品没有任何不良影响。酥饼制成功后，将呈现亮眼的玫瑰色，并具有蔓越莓口味，而且这种出色的效果并不局限于在法式饼干中的使用，您完全可以有把握地将蔓越莓粉加入几乎任何食品中，而不会破坏食品的效果。

由于蔓越莓粉几乎不含水分，但与水分的亲和力特别强，因此可将其添加于忌水食品，例如调温巧克力或烹饪油，而不会破坏乳剂。您想在松饼中加入一点特别的东西吗？不妨将蔓越莓粉与糖粉混合后，包裹在松饼表面，您还可

将蔓越莓粉加入油膏及泡汁中。通过这种方法，既能为您的松饼增色，又无需添加合成食品色素。蔓越莓粉还可加入沙拉调料、酸奶及奶油甜品之中。蛋糕面糊与蔓越莓粉的搭配也是天衣无缝的。

蔓越莓粉可能没有蔓越莓干或蔓越莓汁的名气那么大，但是它们的功夫却是毋庸置疑的。没有做不到，只有想不到。人的想象力有局限性，而蔓越莓的用途没有局限性。

对于那些着手在烘焙食品中加入风味调料的人来说，如希望在烹制日常烤鸡三明治时，加入一点特别的东西，不妨考虑一下蔓越莓。以下方法将有助于提升您的销量。

将少量蔓越莓粉加入常规鸡肉腌泡汁之中，然后进行烤制。将一定量的冷冻蔓越莓加入面团，然后烘焙三明治。最后，点缀少量蔓越莓橙子酱，也可加入一定量的蔓越莓辣椒酱，起到画龙点睛的作用。这样，美味就诞生啦！

### Cranberry Basil and Mascarpone Verrine 蔓越莓罗勒和马斯卡彭杯

#### 蔓越莓果酱

美国冷冻蔓越莓	85 g
水	450 g
西柚皮	4 g
白糖	65 g
盐	0.1 g
明胶片	24 g

#### 蔓越莓罗勒奶冻

美国蔓越莓干	40 g
淡奶油	980 g
蜂蜜	110 g
盐	0.1 g
明胶片	30 g
罗勒叶	3 g

#### 罗勒糖

罗勒叶	10 g
Sugar白糖	100 g

#### 蔓越莓糖

美国冷冻蔓越莓	75 g
白糖	50 g

#### 罗勒散面

面粉	150 g
白糖	50 g
黄油	50 g
盐	0.1 g
罗勒叶	3 g

#### 装饰

罗勒叶	3 g
-----	-----

#### 做法

制作罗勒糖时，将罗勒和糖混合放入食品料理机，打至均匀。将混合物铺设到锡纸或羊皮纸托盘之上，在常温下晾干。在完全干燥后，切成片，重新放入食品料理机。打6-10秒，或者直至混合物呈细粒状。过筛。储存于密封容器。

制作罗勒散面时，将罗勒叶、盐、糖混合入碗，搅拌至亮绿色，且不见叶子形状。加入面粉、黄油，充分混合。铺设到锡纸或羊皮纸托盘之上。在350°F/177°C温度下烘焙7分钟，或者烘焙至边缘开始变黄。放凉后储存于密封容器。

制作蔓越莓奶冻时，将蔓越莓、糖、水和盐混合放入平底锅。西柚皮切碎，同样入锅。开始慢煮12-15分钟，或者煮至蔓越莓开始开裂。出锅、捣烂，备用。将明胶片浸入冷水7-10分钟。发软时，将剩余水分挤干。加入温热的蔓越莓果泥，充分搅拌溶解。备用。

制作蔓越莓罗勒奶冻时，将奶油、蜂蜜和盐混合加入平底锅，开始慢煮。将罗勒叶和蔓越莓干切碎，备用。将明胶片浸入冷水7-10分钟。发软时，挤去剩余水分。加入温热的奶油混合物之中，搅拌至充分溶解。将奶油一分为二。其中一半加入切碎的蔓越莓中搅拌，另一半加入切碎的罗勒叶中搅拌。备用。

将一层蔓越莓黄油混合物倒入杯中，冷藏2小时以上凝固，或者直至完全凝固。再用一层罗勒黄油混合物重复上述程序，确保该层混合物在充分凝固后再进行下一环节。最后，加入蔓越莓奶冻，重新放入冰箱。

制作加糖蔓越莓时，先将冷冻蔓越莓解冻。用纸巾裹住去除剩余水分。应保持湿润而不潮湿。蔓越莓裹上糖粉，备用。

制作成品时，用勺子将少许罗勒散面置于蔓越莓奶冻层之上。用加糖蔓越莓和少许罗勒糖铺设顶部。用罗勒叶装饰。



联系方式 电话: 021-65216751 传真: 021-65213459  
邮 箱: info@mzmc.com.cn 网址: cn.uscranberries.com  
关注我们:  @美国蔓越莓市场协会