



实际上，各种原料本来就各有不同。虽然所有原料都是好东西，但其中有些原料的用途更为广泛。而只有极少数的原料是放之四海而皆准的。因此，原料的功能千差万别，而蔓越莓则属于用途最广泛的那一类。

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，我将重点谈一下两种出色的美国蔓越莓产品，这些产品在中国有售，主要用于烘焙。它们就是美国冷冻蔓越莓及蔓越莓粉。

鉴于冷冻蔓越莓的知名度更高，因此先来说说冷冻蔓越莓。冷冻蔓越莓之所以具有独特品质，不仅是因为它们是从美国最优质的蔓越莓中精挑细选出的，而且还因为独特的冷冻工艺牢牢锁住了它们的新鲜度，从而能保全大部分关键营养成分。尽管其口感与新鲜蔓越莓不尽相同，但其营养性与您能获得的新鲜蔓越莓相当接近。对新鲜蔓越莓进行烘焙，必然会导致水果中的一定水分融入食品之中，尽管数量并不可观。如果您既想维持产品的总体色泽，又希望将蔓越莓加入食品之中，那么不妨采用新鲜蔓越莓。而冷冻蔓越莓却恰恰相反。对任何水果进行冷冻，都会导致它的结构发生变化。在蔓越莓被冷冻后，细胞内所含水分就会膨胀，撑破细胞壁，导致那种亮眼的红色液体凝固起来，而更容易使用。

在用于面包、蛋糕、面糊，甚至水果馅料时，完全能做出悦目的颜色。您

可以依据目标颜色的深浅，加入相应数量的冷冻蔓越莓，甚至可以将冷冻水果榨汁，将汁液从固态物中分离。与蔓越莓干或蔓越莓汁相比，采用冷冻蔓越莓，您可以将它们独特的固、液态特性充分发挥出来。

固、液态特性的组合具有广泛的用途。例如，将冷冻蔓越莓加入发酵的面包中，如松饼或香蕉口味面包，您可能会希望在不加入更多液体的情况下，增加它们的水分。

在冷冻蔓越莓烘焙过程中，它们被释放到面糊中的水分要多于新鲜蔓越莓，但是这并不足以影响食品的效果。因此，它既能带来让客户眼前一亮的红色，又不至于给人湿漉漉的感觉。

使用蔓越莓的方法，与坚果或葡萄干等内部点缀品如出一辙。大部分水分将保留在蔓越莓之中。鉴于这个特点，内含冷冻蔓越莓的面包及酥饼等将保持水润、酥软的口感，而不至出现生涩感。蔓越莓之所以表现出色，还因为它们的汁液中含有丰富、浓厚的蔓越莓口味，同时又不失新鲜水果常见的那种质感。因此，它们是果酱、酱料及其他甜品辅料的完美搭档。此外，还可给蔓越莓加糖，或者与其他风味食品混合、重新冷冻，或者加入冰淇淋及冰糕之中。您还可以像使用枸杞子那样，将它们泡到酒水之中，既能保存口味，又有保健效果。

冷冻蔓越莓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。没有做不到的，只有想不到的。人的想象力有局限性，而蔓越莓的用途没有局限性。

蔓越莓塔配甜迷迭香奶油馅 Cranberry Torte with Sweet Rosemary Custard

迷迭香奶油馅

美国冷冻蔓越莓	125g
淡奶油	450g
盐	0.1g
糖粉	75g
豆蔻粉	4g
蛋黄	206g
迷迭香	2g

巧克力塔皮

糖粉	33g
黄油	112g
盐	0.5g
杏仁粉	22g
低筋粉	212g
鸡蛋	56g
香草精	3g

做法：制作塔皮时，将低筋粉、杏仁粉和盐混合入碗。在另一碗中，将黄油和糖打至松软。打入鸡蛋和香草精。将黄油混合物与面粉混合物混合成团，搅拌至充分融合。将面团翻至工作台面并铺平整，擀压至完全脱水，包保鲜膜入冰箱冷藏2小时，或者冷藏过夜。在充分冷却后，从冰箱取出，铺开至半厘米，面团装入塔内。用叉子或面团压模机进行压模，预烘焙12-15分钟，或者直至呈松脆、浅黄，备用。

制作迷迭香奶油馅时，将奶油和迷迭香置于平底锅中小火慢煮。在食材开始煮沸时，关火，加盖浸泡3-5分钟。蛋黄、盐、糖和豆蔻粉搅打入碗。缓慢滴入奶油，不停搅拌，直到充分融合。将混合物过筛，备用。

制作塔时，烤箱预热至300°F/150°C。将冷冻蔓越莓置入预备的塔皮中，将奶油馅均匀铺放至顶部。奶油馅的表层应正好尚未形成壳皮。烘焙30-45分钟，直至奶油馅凝固。取出、充分放凉，食用。



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