

2016美国蔓越莓夏季饮品、甜品创新大赛成功举办

■ 文 | 安璞

2016年5月31日，由美国蔓越莓市场协会和优聚食尚微媒体共同主办的“2016美国蔓越莓夏季饮品、甜品创新大赛”在北京天伦王朝酒店成功举行。随着北京炎热夏季的到来，主办方为了给大家提供更多的夏季饮品和甜品的新创意，特举办了此次夏季饮品、甜品的创新大赛。

当日上午，首先由美国驻华大使馆农贸处负责人Roseanne Freese女士以流利的中文致开场词，为大家介绍了美国家庭使用蔓越莓制作各种家常美食和蔓越莓的营养价值。美国蔓越莓市场协会顾问Brooks Erickson先生为在场的嘉宾详细介绍了美国蔓越莓的种植、采摘和加工以及健康功效等多方面的知识，让在场

来自咖啡厅、酒吧、酒店、中餐厅和西餐厅的100多名嘉宾更深入全面的了解美国蔓越莓。

主办方特意邀请了北京四季酒店MIO餐厅米其林大厨NELLO先生，为大家带来了全新的夏季蔓越莓甜品表演和技术交流。NELLO出生在意大利的那不勒斯，在13岁时就已经在父母的餐厅学习。24岁时，他决定去看看世界，并开始了一段旅程，并跟随米其林大师阿兰杜卡斯、马可学习厨艺。他在丹麦、英国、意大利和中国等许多国家都工作过。NELLO此次为大家带来的5款精心研发创新的甜品和饮品，分别为：鲜榨椰浆蔓越莓爽，美国蔓越莓苹果玫瑰，苹果雪菲，蔓越莓金砖蛋糕，白芦笋高

达奶酪蔓越莓和蔓越莓蛋白糖饼。他运用了时下国外最流行的分子料理技术，让前来参观学习的中国同行赞叹不已！

随后来自北京M I N I 酒吧的老板马然亲自为大家表演了精彩的蔓越莓花式调酒表演，嗨翻全场。马然曾获得中国职业技能调酒师大赛的亚军，并受国际调酒师协会邀请去国外技术交流过一段时间，在花式调酒上经验丰富，技术娴熟，并能调出花样百出的鸡尾酒。

北京宏伟冷菜俱乐部主席姜宏伟先生带领其俱乐部成员使用美国蔓越莓研发创新了30多道夏季冷菜新品，为美国蔓越莓在中国传统冷菜应用方面迈出了重要的一步！

当日下午，来自北京、天津、河



北、江苏等地20名参赛选手为大家带来了精彩的大赛表演。大赛选手经过1个月的准备时间，创作了很多值得称赞的作品，如桃色烂蔓、莓语之间、花之舞蛋糕、蔓越莓布雷杯、蔓生活蔓节奏等等。选手们不仅作品用心，连作品的名称都起得时尚而富有生活情趣！最终经过参赛选手紧张激烈的角逐和各位评委的严格审核评选出了前三名获奖者：一等奖获得者是来自MINI酒吧的马然，二等奖获得者是来自统一企业研发部的研发人员丁洁菲，三等奖获得者是来自曼兰酒店的西餐厨师长王玉军。

主办方美国蔓越莓市场协会还宣布了“2016年美国蔓越莓优质产品研发计划”为有意利用美国蔓越莓干进行新品



研发的企业提供一定量的免费样品供研发使用。主要有：半湿大蔓越莓干，软湿大蔓越莓干，整粒蔓越莓干和1/4切片蔓越莓干。

下面回顾一下米其林大厨NELLO当日现场表演的5款创新的甜品和饮品，以及一等奖、二等奖、三等奖获奖选手的作品。



鲜榨椰浆蔓越莓爽 *Coconut and cranberry to drink (fresh & juice)*

原料：椰奶（Coconut milk）100克，意大利伏特加酒（Italian vodka）10克，可乐Coke50克，美国蔓越莓汁（Cranberry juice）50克，豆粉（Lecitine）3克，安士冰（Ice）100克

制作：打碎安士冰，混合所有的原料象调制鸡尾酒饮，放入半个椰子壳里
(Blend the ice, mix all the ingredients like a cocktail and drink from the coconut shell)。

米其林大厨NELLO的作品：



美国蔓越莓苹果玫瑰，苹果雪菲***Rose of apple and cranberry, apple sorbet***

原料：青苹果（Granny smith apple）2个，美国蔓越莓果汁（Cranberry juice）200克，苹果冰激凌（Apple ice cream）100克，巧克力奥力奥（Chocolate crumble from Oreo cookies）50克，蔓越莓干（Dry cranberry）30克，欧芹叶点缀（Chervil stems）

制作：去皮青苹果混合蔓越莓汁抽真空放置一夜，切薄片卷成玫瑰状。盘内放冰激凌球，撒上蔓越莓干和欧芹叶。（Peel the apple and put in vacuum bag with cranberry juice for 1 night, cut in slice and roll giving the shape of rose. Place the ice cream in the plate, place the crumble the cranberry and the chervil leaves.）。

**蔓越莓金砖蛋糕*****Golden cranberry cake***

原料：面包屑（Crumble）100克，黄油（Butter）20克，奶油（Cream）500克，

糖（sugar）150克，吉利片（gelatine sheet）1片，琼脂（agar）5克，食用金箔（Gold leaves）2片，冷冻蔓越莓（Cranberry frozen）

制作：搅拌混合软黄油和面包屑（Blend the crumble and mix with soft butter），搅拌盆中搅打糖、琼脂和奶油（mix the sugar and the agar blend in the cream and bring to boil），在模具中混合冷冻蔓越莓、面包浆、奶油浆冷冻2小时（spread in the mold the crumble place the frozen cranberry and add the cream hot, leave to set in the fridge for 2 hours），切成三角包裹上金箔（cut into slice and cover by golden leaves），装饰上蔓越莓即可（Decorate with cranberry and serve.）。

白芦笋高达奶酪蔓越莓干 *White asparagus cottage cheese, crumble and cranberry*

原料：白露笋（White asparagus）200克，高达奶酪（Cottage cheese）50克，混合麦片（Granola mixed），黄糖（Brown sugar），鲜花和香草（Herbs and flowers），蔓越莓干（Cranberry bry）

制作：在烤盘中用红糖混合芦笋烤至脆，食盘中放奶酪，全麦麦片，蔓越莓干和芦笋，把香草和小花放在上面做装饰
(Roast in the pan the asparagus with brown sugar, place in the plate the cottage cheese the granola the dry cranberry and the asparagus, put the herbs and flowers on the top and serve.)。



蔓越莓蛋白糖饼 *Cured egg yolk and cranberry meringue*

原料：蔓越莓果汁（cranberry juice）1升，冷冻蔓越莓（cranberry frozen）200克，蛋白粉（egg yolk powder）15克，麦芽精（malt extract）50克，蔓越莓干（Dry cranberry）

制作：在平底锅里收浓蔓越莓汁和冷冻蔓越莓直到变得光滑丝绸般茸泥状，混合余下的所有原料放入袋中静置24小时，混合蛋黄、盐、糖烤至成酥软成品，装饰一些蔓越莓干 (Reduce the juice and the cranberry frozen in the saucepan until became smooth pure, add the ingredients and let melt for 24 hours in the bag, open whip like a normal meringue and dry with egg yolk cured in salt and sugar and some dry cranberry.)。



一等奖马然作品：**1. 桃色烂蔓**

做法：桃味糖浆、蔓越莓汁、玫瑰露，通过三种不同形态的饮品表现蔓越莓汁不同的口感。一杯是将蔓越莓汁直接冷冻后制成雪凝类的饮品，第二杯是将蔓越莓汁烧热后制作成果冻，第三杯是普通蔓越莓果汁调制的无酒精鸡尾酒。虽然三杯形态不同但经过不同的比例调配保证了三杯的味道完全相同。

**2. 莓语之间**

配方：茉莉花茶伏特加酒，茉莉花糖浆，茉莉花茶，蔓越莓汁，海盐，柠檬汁

做法：这道作品是蔓越莓汁与中国茶叶的跨界组合。通过直接冷萃的方式将茉莉花茶用伏特加萃取出来，通过萃取时间保证茉莉花茶足够的香味，又不会过于苦涩。在调制过程中将茶叶直接加入摇壶中摇和。最后将超浓茉莉花茶伏特加酒喷淋在作品周围，通过酒精挥发快的特性保证作品能够保留更多茉莉花茶的味道。



二等奖丁洁菲的作品：

1、花之舞蛋糕

(1) 糕胚制成

配方：大豆油200克，蔓越莓果汁125克，全脂奶粉5克，低筋小麦粉187.50克，蛋黄液250克，全蛋液50克，蔓越莓干70克，橙皮丁70克，白兰地20克，塔塔粉3.75克，蛋白液375克，白砂糖225克

做法：1. 大豆油、蔓越莓汁混合均匀后加入全脂奶粉和小麦粉搅拌均匀，加入蛋黄液和全蛋液搅拌均匀。2. 橙皮丁与蔓越莓干浸泡在白兰地中5分钟，然后一起与“1”搅拌均匀，即为蛋黄面糊。3. 白砂糖、塔塔粉、蛋白液打发至湿性发泡，即为蛋白面糊。4. 蛋黄部分与蛋白部分搅拌均匀，取1400克于烤盘中，上火180℃，下火170℃，烘烤20分钟。

(2) 奶油慕斯制成

配方：动物性淡奶油725克，白砂糖45克，炼奶60克，猪皮明胶10克，香草香精0.3克

做法：1. 动物性淡奶油、白砂糖、炼奶、香草香精一起放入缸中进行搅打，至七成发。2. 加入隔水融化的明胶搅拌均匀。

(3) 双莓慕斯制成

配方：动物性淡奶油250克，白砂糖20克，牛奶20克，猪皮明胶15克，草莓果茸400克，蔓越莓果汁100克

做法：1. 动物性淡奶油、白砂糖一起放入缸中进行搅打，至七成发。2. 牛奶、草莓果茸、蔓越莓果汁搅拌均匀后，与“1”混合均匀。3. 加入隔水融化的明胶搅拌均匀。

(4) 蛋糕组成

配方：糕胚85克，蔓越莓干5克，奶油慕斯50克，双莓慕斯30克



2、蔓越莓布蕾杯

(1) 糕胚制成

配方：大豆油200克，蔓越莓果汁125克，全脂奶粉5克，低筋小麦粉187.50克，蛋黄液250克，全蛋液50克，蔓越莓干70克，橙皮丁70克，白兰地20克，塔塔粉3.75克，蛋白液375克，白砂糖225克

做法：1. 大豆油、蔓越莓汁混合均匀后加入全脂奶粉和小麦粉搅拌均匀，加入蛋黄液和全蛋液搅拌均匀。2. 橙皮丁与蔓越莓干浸泡在白兰地中5分钟，然后一起与“1”搅拌均匀，即为蛋黄面糊。3. 白砂糖、塔塔粉、蛋白液打发至湿性发泡，即为蛋白面糊。4. 蛋黄部分与蛋白部分搅拌均匀，取1400克于烤盘中，上火180℃，下火170℃，烘烤20分钟。

(2) 布丁制成

配方：白砂糖30克，牛奶250克，淡奶油50克，全脂奶粉7.50克，红色素0.05克，明胶3.75克，香精0.2克

做法：1. 白砂糖、全脂奶粉、红色素搅拌均匀后加入1/2的牛奶，水浴加热至70℃。2. 取出，加入剩余的牛奶、淡奶油、香精搅拌均匀。3. 加入隔水融化的猪皮明胶搅拌均匀。

(3) 蔓越莓果馅

配方：冷冻蔓越莓30克，白砂糖250克，RO水50克，羟丙基二淀粉磷酸酯7.5克

做法：将冷冻蔓越莓颗粒、白砂糖、RO水、变性淀粉一起放入锅中煮至粘稠，搅拌均匀，放凉备用。

(4) 蛋糕组成

配方：糕胚15克，蔓越莓干3克，橙皮丁2克，开心果粒2克，布丁液60克，冷冻茶叶1克，蔓越莓果馅5克



**三等奖王玉军的作品：****1. 美国蔓越莓塔配焦糖汁**

原料：蔓越莓干60克，糖10克，鱼胶2克

慕斯：白巧克力150克，淡奶油300克，鱼胶2克

焦糖汁：糖150克，淡奶油300克，姜5克

制法：1.蔓越莓干糖鱼胶混合。2.白巧克力和淡奶油鱼胶做慕斯。3.糖淡奶油姜煮汁。4.装饰用：蔓越莓冷冻果。

**2. 蔓生活、蔓节奏**

原料：蔓越莓汁50毫升，糖水10毫升，伏特加30毫升，冰块8块，柠檬1/2

制法：将原料混合在一起，使用调酒器摇匀，倒入鸡尾酒杯中，使用冷冻蔓越莓果装饰即可。

**全新
SelfCookingCenter
膳酷盛®****5Senses**

世界上唯一能感知、识别、思考和预想、向您学习，并与您达成一致，精准达成您期待的成果的烹饪系统。

付出很多，要求很少，为您提供完美帮助。



和我们一起烹饪吧。