

世界甜品

BLACK FOREST CAKE

德国



黑森林蛋糕 BLACK FOREST CAKE

黑森林蛋糕的第一次正式记载出现在1934年埃里希·韦贝尔的糕点书中。在那个时代，黑森林蛋糕主要出现在柏林和其他德国、奥地利、瑞士大城市的高级糕点店中，此后很快成为德国最有名和最受欢迎的蛋糕之一，并且闻名世界。

严谨的德国人对黑森林蛋糕的制作有严格要求：2003年的国家糕点管理办法中规定，“黑森林樱桃蛋糕是樱桃酒奶油蛋糕，蛋糕馅是奶油，也可以配樱桃，加入樱桃酒的量必须能够明显品尝出酒味。蛋糕底托用薄面饼，至少含3%的可可粉或脱油可可，也可使用酥脆蛋糕底。蛋糕外层用奶油包裹，并用巧克力碎末点缀”。

► 黑森林蛋糕 | RECOMMEND 模具推荐



活动蛋糕模(森系列不沾)		1.0mm铝合金
SN5161	4"	102x98x59mm
SN5162	5"	127x123x59mm
SN5163	6"	152x147x69mm



固定蛋糕模(森系列不沾)		1.0mm铝合金
SN5156	4"	102x98x60mm
SN5157	5"	127x123x60mm
SN5158	6"	152x147x70mm