

蛋黃酥



A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

蛋黃酥



材料:

油皮部分:

150克 中筋麵粉

50克 豬油

25克 糖粉

50-55克 水

油酥部分:

100克 中筋麵粉

40克 豬油

內餡:

使用現成豆沙、蓮蓉、棗蓉或其他餡料材料均可

步驟:

1. 將油皮部分材料全部混合，揉搓成光滑的面團，揉好後蓋上保鮮膜靜置三十分鐘。
2. 油酥部分混合成團。
3. 內餡豆沙餡分成28克的小團，每份包一個咸蛋黃，包好後放旁邊備用。
4. 油皮分成22克的小份，油酥分成12克小份。取一份油皮搓圓壓扁，把一份油酥包進去，收口搓圓後用擀面杖把其擀成牛舌狀，翻面後自上而下卷成卷，蓋保鮮膜靜置二十分鐘，如此類推把每個小份都完成。
5. 取一份小卷壓扁，再擀成長條，同樣翻面後自上而下卷起，這樣一份酥皮就完成了。靜置二十分鐘後即可包餡。
6. 把酥皮兩頭往中間折，然後壓扁，包入一份內餡，一邊左手托著轉動一邊利用虎口慢慢將酥皮往內收至埋口。
7. 表面掃上蛋黃液，撒上芝麻，180度烤30分鐘。

設定程序:

以180°C 4D熱風烘焗30分鐘。

4D熱風

A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life