

# 蘋果玫瑰撻



A Cooperation of



**BOSCH**



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

# 蘋果玫瑰撻



## 材料:

### 撻皮:

160克	低筋面粉
25克	杏仁粉
50克	糖粉
80克	無鹽牛油(冷藏)
35克	全蛋液

### 杏仁奶油:

50克	無鹽牛油(軟化)
30克	砂糖
30克	杏仁粉
50克	雞蛋
3毫升	冧酒

### 蘋果蓉:

200克	蘋果丁
½個	檸檬
25克	砂糖

### 蘋果皮浸泡液:

300克	水
50克	砂糖
2個量	檸檬汁
3個量	蘋果皮
適量	蘋果薄片

## 步驟:

1. 先做撻皮，分類材料混合後過篩拌勻。
2. 加入冷藏牛油，與粉類混合，手搓至粉末狀。
3. 加入全蛋液拌勻成團，冷藏一夜後使用。
4. 蘋果蓉材料全部混合，放鍋裡小火煮20分鐘，至蘋果丁軟化，用料理棒打成蓉(預留少許小丁備用)。
5. 蘋果浸泡液材料混合(蘋果薄片除外)，煮沸後冷卻，再泡入蘋果薄片至軟身。
6. 杏仁餡料混合拌勻。
7. 把撻皮麵團擀成麵片，按壓入撻模具裡，以170°C 4D熱風烘焗約10分鐘出爐，脫去模具。
8. 擠入杏仁餡料，擠五分滿，再放上幾粒蘋果丁，用160°C 4D熱風烘焗約再烤10分鐘。
9. 擠上蘋果蓉到撻的表面，用蘋果薄片圍成玫瑰花，再次送入爐焗5分鐘。
10. 出爐後撒上防潮糖霜便可。

## 設定程序:

先以170°C 4D熱風烘焗撻皮約10分鐘。加入餡料後，再以160°C烘焗10分鐘。最後將成品再次焗5分鐘。

4D熱風

A Cooperation of



**BOSCH**



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life