

# 布雷斯特泡芙

**泡芙:**中筋麵粉70g、糖15g、水100g、無鹽奶油50g、鹽2g、  
蛋液100g、牛奶30g、杏仁片18g

**內餡:**蛋黃2顆、糖30g、牛奶200g、玉米粉15g、奶油10g、  
香草精3g、新鮮水果丁

**裝飾:**糖粉

## 作法:

1. 糖、水、奶油、鹽煮滾離火，加中筋麵粉拌勻，再回爐上炒至薄膜離火，倒出至鋼皿中，蛋液分次拌勻，用牛奶調整麵糊呈現倒三角，裝入擠花袋，將麵糊擠在多功能圓型烤模中，須擠上兩層高，放上杏仁片，入蒸烤箱烘培
2. 智能模式/甜點類/泡芙/2色/23分鐘
3. 取出放涼，切開，放上餡料，撒上糖粉裝飾

↓ 點擊連結看設備 ↓

**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



智能模式

2色23min



DKSH  
大昌華嘉



成色均勻 . 大量製作