



玉兔迎春來

HAPPY NEW YEAR

伴手好禮來招待
老少咸宜笑開懷



食譜設計理念

農曆年節將到，拜年送禮的煩惱，你我都知道。

RATIONAL萬能蒸烤箱，縮短烘烤時長，
1到100的批量生產，成色一致品質保障。

邀請您一起製作年節伴手禮小點，
抓住新年商機，
也將一年的感謝送到顧客心房。



馬林糖

食材:

蛋白2顆、細砂糖125g、食用色膏

作法:

1. 將蛋白與砂糖倒入皿中,隔水加熱至糖完全溶解取出
2. 繼續將蛋白打至勾狀堅挺不滴落即可
3. 蛋白與色膏混合,裝入擠花袋中
4. 擠在不沾黏烤盤後,入蒸烤箱烘培
5. 智能模式/甜點類/蛋白脆餅/1色/2小時

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

2小時 出爐



DKSH

大昌華嘉

省時省力. 簡單製作



果乾黑糖發糕

食材:

黑糖210g、水260g、低筋麵粉300g、泡打粉12g、果乾30g

作法:

1. 黑糖與水煮至糖完全融化(不用煮沸)
2. 低筋麵粉與泡打粉過篩備用
3. 黑糖水與粉攪拌均勻
4. 裝填入容器至9分滿
5. 果乾泡開後放在麵糊上
6. 手動蒸製模式-溫度110度-15分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



蒸製模式

15min 出爐



DKSH
大昌華嘉



口感Q彈 . 大量製作

堅果瓦片餅乾

麵糊:

蛋白165g、融化奶油65g、鹽5g、低筋麵粉65g、糖粉180g、
堅果60g、黑白芝麻2T

作法:

1. 蛋白打散，加鹽、糖粉、低粉拌勻，加入融化奶油拌勻
2. 圓模烤盤刷油，倒上麵糊，撒上堅果、芝麻入蒸烤箱烘培
3. 手動乾烤模式/濕度0%/溫度160度/風扇2/12分鐘
4. 取出趁熱塑型，冷卻，脫模

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



乾烤模式

12min 出爐



DKSH

大昌華嘉

成色均勻 . 大量製作



達克瓦茲

食材:

杏仁粉90g、糖粉30g、中筋麵粉24g、蛋白105g、糖60g、鹽3g

卡士達醬:

鳳梨原汁240g、蛋2顆、玉米粉20g、鹽2g、糖60g、奶油20g

作法:

1. 杏仁粉、糖粉、中粉過篩備用
2. 蛋白、鹽打發，將糖分3次加入，打至乾性發泡
3. 將過篩好的粉類分2次拌入，拌至出現光澤度，裝入擠花袋中
4. 麵糊擠入模型中，用刮板將麵糊抹平，脫模，表面灑上薄薄糖粉吸收後，再撒上一次糖粉，入蒸烤箱烘培
5. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/3色/12分鐘
6. 卡士達醬煮完，蓋上保鮮膜冷藏
7. 擠上餡料即可

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

12min 出爐



DKSH

大昌華嘉



上色均勻. 無須翻轉