

聖誕佳節

暖心暖胃小點



食譜設計概念

年末將近，相聚的好時機。

從11月感恩節、12月聖誕節到1月的春節等，各種聚餐邀約與派對綴滿我們的行事曆。

吃膩了大魚大肉的聚餐佳餚，不如來試試大昌華嘉為店家們準備的幾項簡單操作又美味的聖誕小點食譜！搭配一杯咖啡或熱茶佐鹹香酥軟的鹹派，美味又可口，還能作為贈禮的甜點，寒冷的冬日讓人從胃暖到心裡。一起開啟萬能蒸烤箱，製作特別的年末節慶料理拉近與顧客間的距離吧！



南瓜鹹派

塔皮:

低筋麵粉250g、無鹽奶油125g、蛋黃1顆、鹽1g、冷水60g

餡料:

培根2片、蕃茄1個、玉米粒15g、南瓜100g、雞蛋2個、牛奶150g、鹽少許、黑胡椒粉少許

作法:

1. 塔皮所有材料倒入R301調理機拌勻即可，取出用保鮮膜包覆入冷凍15分鐘
2. 取出分割成8份，裝入塔模捏成型，底部搓洞，入冷凍10分鐘冷存
3. 取出塔皮填裝餡料，入蒸烤箱烘培
4. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/1色/15分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)



智能模式

15min出爐



DKSH

大昌華嘉

省時省力. 簡單製作



蘑菇雞肉奶油派

塔皮:

中筋麵粉450g、無鹽奶油260g、鹽3g、冷水90g

內餡:

去骨雞腿1隻、蘑菇50g、洋蔥丁15g、玉米粒30g、牛奶70g、麵粉20g、起士絲少許、鹽少許、胡椒粉少許、義式香料少許

作法:

1. 將塔皮所有材料倒入R301調理機拌勻，取出用包鮮膜包覆入冷凍15分鐘
2. 雞腿、蘑菇、洋蔥、玉米粒炒香，加牛奶、麵粉煮滾拌勻，加起士絲、調味料及香料，離火放涼
3. 塔皮擀成0.3公分厚，裝入塔模，捏成型，入冷凍冰15分鐘
4. 剩餘的麵團做上蓋及造型
5. 取出塔皮裝填餡料，蓋上上蓋及周邊做造型，刷上蛋黃液
6. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/2色/25分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)



智能模式

2色25min



DKSH
大昌華嘉

烤色均勻. 無須看顧

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

杏仁脆餅Biscotti

食材:

全蛋1顆、糖粉80g、鹽1/2t、杏仁粉30g、麵粉120g、
泡打粉1/2t、杏仁100g

作法:

1. 杏仁手動乾烤模式/濕度0%/溫度150度/5分鐘，放涼備用
2. 杏仁粉、麵粉、泡打粉過篩
3. 全蛋、糖、鹽打至發白，加入粉料拌勻，再加杏仁，將麵糰分成兩份，塑型呈長條，入蒸烤箱烤培
4. 智能模式/甜點類/蛋白脆餅/5色/20分鐘，取出放涼，切成0.3公分厚，再擺放至烤盤上烘烤
5. 智能模式/甜點類/蛋白脆餅/4色/5分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)



智能模式

4色5min



DKSH

大昌華嘉

口感酥脆 . 大量製作