

芋泥酥餅

油皮:中筋麵粉150g、糖15g、鹽3g、水65g、無水奶油65g

油酥:低筋麵粉220g、無水奶油90g、紫薯粉6g

內餡:芋頭泥餡600g、鹹蛋黃20個

作法:

1. 鹹蛋黃噴上酒，乾烤模式160度/2分30秒，取出再噴上酒放涼。芋頭泥餡分割30g一份，包入一顆蛋黃後備用
2. 將油皮材料混勻且揉成光滑麵團，醒15分鐘
3. 將油酥材料拌勻，分割30g一份備用
4. 取出油皮分割30g一份，包入油酥，10份都完成，做第一次擀卷後，醒15分鐘。再做第二次擀卷後，醒15分鐘，用銳利的刀從中切割成兩份，擀圓漂亮紋路朝外包入內餡，入烤箱烘培
5. 乾烤模式/濕度0%/溫度150度/15分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



乾烤模式

15分鐘出爐



DKSH
大昌華嘉



成色均勻 . 品質一致