

# 蛋黃酥

**油皮:** 中筋麵粉360g、糖粉75g、水150g、無水奶油150g

**油酥:** 低筋麵粉330g、無水奶油165g

**內餡:** 豆沙餡1080g、鹹蛋黃36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。豆沙餡分割30g一份，包入一顆蛋黃後備用
2. 將油皮材料混合，且揉至光滑，裝入塑膠袋中醒30分鐘
3. 將油酥混勻即可，分割12g一份
4. 取出醒好的油皮分割18g一份，包入油酥，醒5分鐘，用擀麵棍擀成長圓狀捲起來，醒5分鐘，第二次擀捲，醒5分鐘，
5. 擀成圓形包入內餡，收口收緊
6. 乾烤模式/濕度0%/溫度150度/8分鐘，取出刷上兩次蛋黃，撒上黑芝麻再烤培8分鐘即可

↓ 點擊連結看設備 ↓

**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



乾烤模式

16分鐘出爐



DKSH

大昌華嘉



成色均勻，無須翻轉