

# 費南雪

## 食材:

蛋白105g、糖65g、蜂蜜7g、泡打粉2.5g、杏仁粉54g、低筋麵粉43g、發酵奶油75g、酒漬葡萄乾20g、杏仁角10g

## 作法:

1. 發酵奶油煮至褐化，離火冷卻至50°，過濾備用
2. 泡打粉、杏仁粉、低筋麵粉混合，過篩備用
3. 蛋白、糖、蜂蜜拌勻，加粉料拌勻，褐化奶油分次加拌勻，裝入擠花袋中
4. 烤模刷上薄薄奶油，擠入麵糊，擺上堅果果乾(亦可省略)
5. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/4色/9分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



智能模式

4色 9分鐘



DKSH  
大昌華嘉



成色均勻 . 大量製作