

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