





金柑泡芙



製作材料 (約 30 人份)

沙拉油	50 克
奶 油	150 克
鮮 奶	150 克
水	50 克
砂 糖	5 克
鹽	2 克
低筋麵粉	200 克
全 蛋	250 克
蛋液 (蛋黃)	適 量



菠蘿皮

低筋麵粉	100 克
安佳油	133 克
細砂糖	106 克
杏仁粉	47 克

布丁餡



卡士達粉	179 克
鮮 奶	510 克
動物鮮奶油	255 克
金柑蜜餞或柑橘	150 克



製作方法

1. 菠蘿皮部份，過篩低筋麵粉，放入安佳奶油 / 細砂糖攪拌均勻，再加入杏仁粉攪拌均勻並搓成長條，放入冷藏。
2. 泡芙部份，將沙拉油 / 奶油 / 鮮奶 / 水 / 砂糖 / 鹽混合煮沸再分批加入過篩的低筋麵粉。
3. 將麵糊放入拌機，分數次加入雞蛋，攪拌到可以出現倒三角形狀即可。
4. 將麵糊放入擠花袋，平均擠在烤盤上，並在麵糊上刷上蛋液。
5. 將冷藏後的菠蘿皮切片，放置泡芙上，入烤箱上下火 200°C 烤 15 分後，關上下火悶 15 分左右。
6. 布丁餡部分，卡士達粉和適量開水拌勻後加入動物鮮奶油拌勻最後再加入金柑蜜餞拌勻。
7. 可以用筷子將泡芙刺洞，將布丁餡擠入泡芙內即完成品。

