

# 法式金柑塔

製作材料 (約 30 人份)

## 塔皮製作



低筋麵粉	170 克
奶 粉	9 克
奶 油	111 克
糖 粉	56 克
蛋	34 克
核 桃	150 克





## 杏仁餡料



奶 油	141 克
糖 粉	98 克
蛋	117 克
杏仁粉	135 克
低筋麵粉	15 克
金柑蜜餞或柑橘丁	53 克



## 製作方法

1. 塔皮部份：過篩低筋麵粉及奶粉。
2. 加入奶油、糖粉攪拌均勻後，再加入雞蛋攪拌均勻。
3. 放入塑膠袋中冷藏鬆弛。
4. 杏仁餡部份：將奶油及糖粉攪拌至微發後加入雞蛋拌勻。
5. 再加入杏仁粉、低筋麵粉、金柑蜜餞丁攪拌均勻。
6. 鬆弛後塔皮平均分配每個約 10 克
7. 壓平均勻壓入塔模中並在底部刺幾個氣孔（請預熱烤箱上火 170°C 下火 180°C）。
8. 將杏仁餡用擠花袋擠入塔模中。
9. 在杏仁餡表面撒上核桃後進烤箱，烤 20 分鐘後，再烤 10~15 分鐘到顏色漂亮即完成品。

