

酥皮鮭魚塔



器具準備：

攪拌機	磅秤	塑膠刮板	過篩器
			
刮刀	菜刀	碗	鋼盆×2
			
打蛋器	碗公×3	量杯	砧板
			
	炒鍋		鍋鏟



塔皮材料準備：

酥油 奶油 各 75 g	糖粉 90g	蛋 1 個
低粉 230 g	奶粉 30 g	披薩乳酪絲



內餡材料(一)準備：

鮭魚罐頭 140g	洋蔥丁 40g	冷凍蔬菜 35g
沙拉醬 60g 蕃茄醬少許	粗黑胡椒粉 少許	披薩乳酪絲

內餡材料(二)準備

全蛋 117 g	鮮奶油 213 g	起司粉少許 鹽 1 g
-------------	--------------	----------------

【製作過程】

塔皮：

(1) 酥油、奶油 + 糖粉 → 打發 → 蛋打散分次加入拌勻 → 加入低粉、奶粉拌勻成糰 → 分割每個 25g。

(2) 均勻鋪入模型內。

內餡：

1. 將洋蔥切丁，培根及蘑菇切丁備用。
2. 在鍋中放入少許奶油炒香培根，待培根煎至油脂溢出有香味後，放入洋蔥及蘑菇拌炒至軟化。
3. 放入少許鹽及粗黑胡椒粉調味後放涼備用。

蛋液：

1. 將蛋液內所有的材料加入攪拌盆中拌勻即可。

組合：

- 1、待餡料稍微放涼後，在每一份蛋塔皮中填入適量的餡料。
- 2、將蛋液倒入放好餡料的蛋塔皮中約 9 分滿，最後放上披薩乳酪絲。
- 3、放入烤箱中以上火 180/下火 220 的溫度烤約 20 分鐘，出爐後表面再灑上少許巴西利即完成。