

鳳梨酥 (20 個)

<材料>

一、 皮

1. 無水奶油(放軟) 60 公克
2. 無鹽奶油(放軟) 55 公克
3. 糖粉 35 公克
4. 全蛋 1 個
5. 奶粉 30 公克
6. 低筋麵粉 200 公克



二、 餡

鳳梨餡 200 公克

<作法>

1. 將回溫的奶油放入盆中切成小塊先用打蛋器攪打成乳霜狀(發白)
2. 將糖粉加入攪拌均勻



3. 將奶粉加入攪拌均

4. 全蛋 1 個放入盆中攪散分 2 次加入攪拌均勻

5. 將過篩的粉類分 2 次加入, 用括刀按壓的方式混合均勻

(不要搓揉攪拌避免出筋口感才會酥鬆)



6. 外皮分成 20 個滾圓(每個約 20g), 鳳梨餡分成 20 個(每個約 10g)

7. 外皮桿開成大圓片, 將內餡包入, 收口捏緊滾圓

8. 放入模具中, 用手按壓麵團至整個滿模

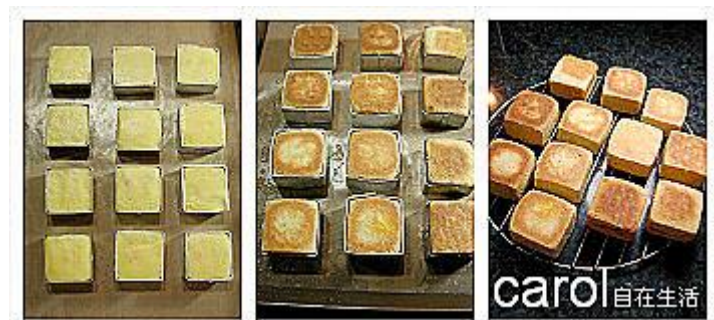


9. 烤模間隔整齊放入烤盤中, 放入已經預熱到 170 度 C 的烤箱中烘烤

10 分鐘翻面再烤 7 分鐘至表面呈現均勻的金黃色即可

10. 從模具中取出移至鐵網架上放涼

11. 室溫放 1-2 天回油更好吃



作業單-鳳梨酥會用到的材料是哪一些, 圈起來

		
鳳梨餡	奶粉	低筋麵粉
		
蛋	奶油	香草醬
		
鹽	無水奶油	糖粉

◎連連看-將圖和材料名稱一樣的連在一起。



◎蛋



◎低筋麵粉



◎糖粉



◎奶粉

◎寫寫看(高組)

低	筋	麵	粉								
無	水	奶	油								
糖	粉										
糖	粉										
奶	粉										
全	蛋										
無	鹽	奶	油								
鳳	梨	餡									

◎寫寫看(低組)

	低	筋	麵	粉
	低	筋	麵	粉
	糖	粉	糖	粉
	糖	粉	糖	粉
	蛋	蛋	蛋	蛋
	蛋	蛋	蛋	蛋
	奶	粉	奶	粉
	奶	粉	奶	粉

	中	筋	麵	粉
	中	筋	麵	粉
	鳳	梨	餡	
	鳳	梨	餡	
	奶	油	奶	油
	奶	油	奶	油