

蛋黃酥

材料 (20 顆份):

<油皮> (20g/個)

- 中筋麵粉 200g
- 無水奶油 70g
- 糖粉 30g
- 水 100g

<油酥> (14g/個)

- 低筋麵粉 200g
- 無水奶油 100g

<餡料>

- 豆沙 500g (25g/個)
- 蛋黃 10 顆
- 米酒少許

<表皮>

蛋 1 顆加 2 匙鮮奶. 黑芝麻少許

做法:

1. 鹹蛋黃稍微浸泡一下米酒去除腥味 → 排放在烤盤上, 180 度烤

6-7 分鐘, 取出放涼。

2. 中筋麵粉和糖粉攪拌, 加入無水奶油後混合均勻, 倒入溫水搓揉 (約 3 分鐘至光滑) 後, 鬆弛 20-30 分鐘。油酥部份混合, 搓揉

均勻即可。



3. 烏豆沙分成 30 等份搓圓, 豆沙餡在手心中壓成一個碗狀, 放入半個鹹蛋黃然後捏成圓形備用



4. 將油皮切 18-20g, 油酥切 14-15g, 各 30 個, 油皮用手壓平後包



入油酥。

5. 用手壓平, 擀麵棍從中間向上再從中間向下擀開。



6. 用上往下捲起來。休息 15 分鐘



7. 將第 6 步驟捲起來的麵團打直，接口向上，從中間向上擰開，再從中間向下擰開。



8. 再由上往向下捲，全部擰好後，蓋上濕布，鬆弛 10~15 鐘。

9. 將鬆弛好的麵團，接口向上，兩頭向中間捏緊，用手壓平，再用擰麵棍從中間向外壓平。



10. 麵皮擰平後，包入豆沙餡。



11. 放入烤盤上，塗上蛋汁，撒上芝麻。



12. 放上烤盤 180 度烤 20 分鐘即可。

作業單

蛋黃酥會用到的材料是哪一些, 圈起來

		
<p>高筋麵粉</p>	<p>奶粉</p>	<p>低筋麵粉</p>
		
<p>蛋黃</p>	<p>無水奶油</p>	<p>細砂糖</p>
		
<p>鹽</p>	<p>中筋麵粉</p>	<p>烏豆沙</p>

職業(烘焙)

月 日

姓名:

◎看圖寫出材料的名稱。



()



()



()



()



()



()

◎寫一寫

蛋	黃	酥									
中	筋	麵	粉								
低	筋	麵	粉								
糖	粉										
無	水	奶	油								
烏	豆	沙									
蛋	黃										
芝	麻										