



鮮果撻

牛油皮材料：

高筋粉	75g
低筋粉	75g
無鹽牛油	75g
糖霜	38g
全蛋液	22g

吉士忌廉材料：

牛奶	250ml
砂糖	40g
蛋黃	1 隻
吉士粉	10g
低筋粉	15g
無鹽牛油	10g
雲呢拿油	2 滴

塗面亮膜：

魚膠粉	5g
砂糖	5g
飲用水	60g

製法

- 1) 牛油室溫放軟，把牛油皮所有材料用手搓勻成粉糰，放入雪櫃冷藏約 30 分鐘
- 2) 預熱焗爐 180 度 10 分鐘
- 3) 牛油皮分成 9 份，每份約 30g，用姆指按壓撻模型，用叉在撻皮上刺十多下，放下已預熱焗爐中層焗約 20 分鐘至金黃色取出放涼
- 4) 蛋黃和砂糖加入一個大碗中拌勻，再分 2-3 次加入已篩低筋粉及吉士粉拌勻，再加入 50g 牛奶攪拌至完全混合
- 5) 將餘下牛奶倒進煲中用慢火加熱，略微滾收火，分 2-3 次加入〔4〕蛋黃漿中拌勻後，再倒回煲中以慢火加熱，其間要不停攪動，避免固體凝結，煮至濃稠收火，馬上加入牛油及雲呢拿油拌勻，便成吉士忌廉餡冷卻備用
- 6) 將魚膠粉、砂糖及飲用水倒入小碗中拌勻，加熱至完全溶解放涼備用
- 7) 將吉士忌廉餡加在撻皮內再放上水果，最後塗上亮膜即成一件一件漂亮鮮果撻，放入雪櫃冷藏約 30 分鐘便可享用