



海棠酥



桃仔園田媽媽烘焙坊

材 料

甘藷500g、中筋麵粉170g、低筋麵粉100g、酥油85g、奶油10g、水75g、甜椒粉5g、細砂50g、蛋白2個、沙拉油1000g

做 法

1. 中筋麵粉150g+酥油35g一起拌勻後鬆弛15分鐘再切割成15份。
2. 低筋麵粉100g+酥油50g拌勻後鬆弛15分鐘再切割成15份。
3. 中筋麵粉20g+奶油+甜椒粉及水少許拌勻後切割成15份搓圓
4. 細砂+甘藷500g一起拌勻後分成15份再搓圓。
5. 用做法1將做法2包起(油皮包油酥)，再壓平，捲起後再三折法。
6. 做法5壓平成圓形後內部抹上一層蛋白再將餡(做法4)包入縮扣摺成5片花瓣再整形花瓣上口各剪三刀、再將第一層花瓣抹上蛋白後往內對折壓緊。
7. 將做法3放置中間輕壓後，以80-100度低油溫炸至浮出油面即可。