



達克瓦茲餅

🥄 配方：

杏仁粉 250g
細砂糖 300g
蛋白 6個
玉米粉 25g
鹽 1小匙
香草莢醬 10g
橙皮粉3g

榛果奶油餡
牛奶 80g
蛋黃 42g
麥芽糖醇 90g
奶油 360g
細砂糖 50g
水 25g
蛋白 50g
無糖榛果醬 70g

🥄 做法：

1. 細砂糖、蛋白打發。
2. 用手拌入過篩杏仁粉與玉米粉，再倒入香草莢醬與檸檬皮或橙皮粉攪打均勻成麵糊。
3. 麵糊倒入模型，抹勻成1公分高。
4. 放入烤箱，以上火170°C/下火140°C烤30～35分鐘即成

製作榛果奶油餡

1. 蛋黃倒入盆中，加入90克的麥芽糖醇拌勻後打發。
2. 牛奶倒入鍋中煮滾，沖入打發的蛋黃後回煮至82°C，攪打降溫至32°C～35°C，倒回盆中。
3. 先加入奶油打發，再加入無糖榛果醬拌勻。
4. 50克的細砂糖、水倒入鍋中煮至117°C，小心慢慢地沖入打發的蛋白拌成霜狀。
5. 將拌好的蛋白霜倒入做法3的榛果奶油中。
6. 秤重控制為一份65克，拌勻至柔細光滑程度。

將2片烤好的達克瓦茲夾入餡料即成。

