



蔓越梅核果塔

🦋 配方：

法式甜塔皮

無鹽奶油 400g

鹽 6g

糖粉 360g

杏仁粉 120g

全蛋 200g

低筋麵粉 900g

德國33檸檬皮粉/柳橙皮粉

香草莢醬 3g

(可用現成塔皮)

乾果法蘭酥餡：

混合堅果 400g

蔓越莓 150g

德國33法蘭酥餅粉 400g

🥣 做法：

1. 先將奶油置於室溫軟化備用，麵粉、杏仁粉、檸檬皮粉/柳橙皮粉一起過篩備用。
2. 將軟化的奶油、已過篩的糖粉、香草莢醬、鹽一起放入攪拌缸中，用槳狀拌打器攪拌至奶油顏色變白，分次加入蛋汁，使蛋汁充分的被吸收，以免油水分離。
3. 將作法1的粉料倒入拌勻，取出整形成糰，壓平放入塑膠袋中，進冰箱冷藏鬆弛至少一晚。
4. 將塔皮，桿成0.5公分的厚度放入塔模中，切掉多餘的部份，用叉子在塔皮上戳出小洞，在上面放防沾紙，紙上壓重物(米或豆子)，入爐。
5. 將法蘭酥餅粉與所有的堅果(可先烘烤至半熟)和蔓越莓一起拌均後放入塔內。
6. 烤箱溫度，上火180°C/下火190°C，約15~20分鐘，烤至上色即可。

