



巧克力薄荷餅乾



材料：

糖粉 0.095 kg
奶油 0.150 kg
鹽 0.002 kg
泡打粉 0.005 kg
全蛋 0.050 kg
中筋麵粉 0.250 kg
融化巧克力 60% 0.025 kg
可可粉 0.015 kg
薄荷濃縮醬 0.030 kg
總重量 0.630 kg



混合時間：約3分鐘，緩慢，直到形成光滑的短麵團

麵團溫度：約20 °C

重量： 0.450 kg

使用說明：將糖粉和黃油混合。

慢慢加入其他成分。讓其冷卻，

切割成花邊形狀。烘烤前在上面撒上開心果。

烘烤時間：12 - 15 分鐘 取決於尺寸和重量

烘烤溫度：160 °C

