



檸檬餅乾



材料：

糖粉 0.250 kg
奶油 0.400 kg
低粉 0.750 kg
杏仁膏 0.125kg
全蛋 0.100 kg
檸檬皮粉 0.025kg
總重量 1.650 kg

外皮：

糖 0.100 kg
檸檬皮粉 0.010 kg



混合時間：約5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

加工：在Ø 30 mm 的模型中成型，

冷卻時間：1 小時，或在約 5°C 下隔夜

使用說明：將餅乾麵團裹上檸檬糖

切成5毫米的圓片，放在烤盤上。

烘烤時間：12 - 15 分鐘 取決於尺寸和重量

烘烤溫度：190 °C

