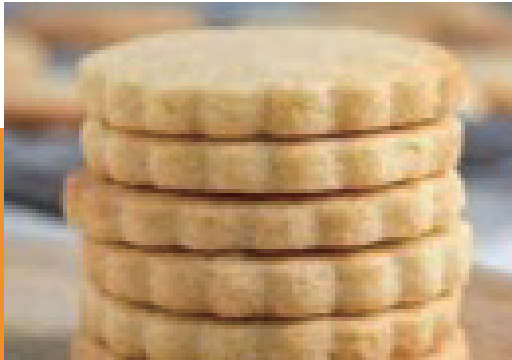




玫瑰餅乾



材料：

糖粉 0.090 公斤

奶油 0.195 kg

杏仁粉 0.068 kg

鹽 0.001 kg

全蛋 0.030 kg

低筋麵粉 0.220 kg

玫瑰濃縮醬 0.025 kg

總重量 0.630 kg



混合時間：3分鐘

每片重量：0.012 kg

使用說明：將糖粉和奶油混合。慢慢加入其他成分。

冷卻攤開麵團攤開麵團，用圓形的花形

切割機切割。

烘烤溫度：150°C

烘烤時間：約14分鐘

