

可麗露

(配方: 15 顆)

材料:

牛奶	500 克
無鹽奶油	25 克
低筋麵粉	135 克
砂糖	245 克
香草莢醬	10 克
蛋黃	40 克
全蛋	50 克
<hr/>	
總重量	995 克

分割重量: 65 克

製作步驟:

- 將牛奶與奶油煮溫。
- 將麵粉與砂糖混合在碗中。
- 將溫牛奶混合液分次倒入麵粉糖混合物中, 每次攪拌至光滑。
- 加入蛋黃、全蛋與香草莢醬, 攪拌均勻。
- 將麵糊過篩後冷藏靜置至少24小時再烘烤。
- 烤模刷薄層奶油並冷藏, 倒入麵糊。

烘烤溫度:

第一階段: 210°C (關風)

第二階段: 185°C (開風)

烘烤溫度:

第一階段: 15 分鐘

第二階段: 70 分鐘



