

泡芙

(配方:37 個份量)

麵糰

材料:

牛奶	94 克
水	94 克
砂糖	3 克
鹽	2 克
奶油	94 克
中筋麵粉	110 克
香草莢醬	5 克
全蛋	163 克
<hr/>	
總重量	565 克

製作步驟:

- 將牛奶、水、砂糖、鹽與奶油放入鍋中，加熱至沸騰後關火，接著再重複煮沸一次。
- 離火後一次加入所有麵粉，迅速攪拌至光滑麵糰。
- 將溫熱麵糰移入攪拌機，低速攪拌 1-2 分鐘散熱。
- 分次加入全蛋，攪拌至麵糰光滑有光澤。
- 擠出麵糰於烤盤上。

烘烤溫度:關風 165°C,開風 160°C。

烘烤時間:第一階段 25 分鐘,第二階段 25 分鐘。

脆皮麵糰

材料:

中筋麵粉	180 克
二砂糖	180 克
鹽	1 克
奶油	150 克
<hr/>	
總重量	511 克

製作步驟：

- 將所有材料混合成麵糰。
- 擀成 0.2cm厚，切成直徑 4cm圓片，放在泡芙上再進行烘烤。

泡芙奶油餡

材料：

砂糖	100 克
蛋黃	90 克
卡士達粉	35 克
中筋麵粉	15 克
牛奶	500 克
奶油	50 克
香草莢醬	10 克
鮮奶油	200 克
<hr/>	
總重量	1000 克

製作步驟：

- 蛋黃、卡士達粉、麵粉與砂糖混合。
- 牛奶加熱至剛沸騰。
- 將熱牛奶少量倒入蛋黃混合物拌勻，再倒回鍋中煮至濃稠。
- 離火，當奶油餡降至約 60°C 時加入奶油與香草莢醬，完全冷卻。
- 鮮奶油打至軟性發泡。
- 將打發鮮奶油輕輕拌入冷卻的卡士達。

