



瑞士捲蛋糕捲 - 麵糊燙麵法

配方：尺寸：30 × 40 × 2 cm (烤盤)

材料：

無鹽奶油	56 克
低筋麵粉	50 克
中筋麵粉	25 克
玉米粉	13 克
牛奶	140 克
全蛋	140 克
蛋黃	93 克
香草莢醬	8 克
蛋白	187 克
砂糖	93 克
總重量	805 克

製作步驟：

- 將奶油融化，加入過篩低筋麵粉、中筋麵粉與玉米粉，稍微加熱製成燙麵糊。
- 慢慢加入牛奶攪拌至光滑。
- 加入蛋黃拌勻至乳化，再加入全蛋混合均勻。
- 將蛋白與砂糖打至硬性發泡，輕柔拌入燙麵糊基底。
- 將麵糊鋪在烤盤上，厚度約 1.2 cm。

烘烤溫度：150°C 炫風烤箱，160°C 一般烤箱

烘烤時間：約 16-18 分鐘

