

單元：蛋黃酥

一、原理：學習油酥皮產品的作法

二、配方：

油皮(15g)	%	g	油酥(10g)	%	g	餡		g
中筋粉	100		低粉	100		紅豆沙	28 g	
無水奶油	40		無水奶油	45		鹹蛋黃	1/2 個	
糖粉	20					黑芝麻		
水	45							
合計	205		合計	145				

三、器材：米酒、毛刷

四、作法：

1. 油皮：所有材料混合揉至光滑，鬆弛 20 分，分割每個 15 克。
2. 油酥：壓拌均勻，分割每個 10 克。
3. 蛋黃切半放在烤盤上噴米酒，烤香 150/150 8 分鐘。
4. 油皮包油酥，二次擀捲，包餡。
5. 排盤，刷蛋黃液二次，點芝麻。
6. 烤焙 190/160 20+18 分

五、注意事項

1. 分辨油皮、油酥之不同
2. 學習油皮包油酥及二次擀捲操作技巧。

六、Q&A

1. 油皮的成分是什麼？需攪拌到何種程度？為什麼？
2. 油酥的成分是什麼？拌到何種程度？為什麼？
3. 鹹蛋黃要如何做前處理？

七、心得