



枫糖坚果椰挞

精制椰蓉 / 扁桃仁整粒 / 碧根果 / 核桃三路
枫糖糖浆 / 扁桃仁粗粉

配合	%	
原材料	配合	备注
【挞皮】		
黄油	140	
糖粉	90	
扁桃仁粗粉	28	上海秀爱
盐	1	
鸡蛋	50	
低筋粉	225	

【枫糖坚果】		
枫糖糖浆	50	上海秀爱
扁桃仁整粒	50	上海秀爱
碧根果	50	上海秀爱
核桃三路	50	上海秀爱

【扁桃仁椰子酱】		
鸡蛋	35	
扁桃仁粗粉	35	上海秀爱
糖粉	55	
低筋粉	10	
黄油	55	
精制椰蓉	55	上海秀爱

製 法

【制作过程】

1、挞皮:

黄油和糖粉打发变白，加入扁桃仁粉和盐混合均匀，再加入全蛋继续搅拌均匀，分两次加入过筛低粉，切拌拌匀即可，将面团放在两油纸间擀成2mm厚度，冷藏10分钟，再裁切挞模高度长条形，铺入挞壳内壁，再冷藏10分，裁切圆形铺入挞底捏合冷藏 2小时，稳定定型后挤入椰子酱烘烤。

2、椰子酱:

将黄油和糖粉打发变白，加入全蛋，扁桃仁粉，低粉和椰蓉搅拌均匀，挤入挞壳内。

3、枫糖坚果:

坚果切半后160度 15分，烤完立即和糖浆拌匀，冷却后装饰在烤熟的椰挞上。

【烤制温度】 180°C/165°C

【烤制时间】 20分钟（根据颜色调整时间）

使用公司产品

- 精制椰蓉
- 核桃三路
- 扁桃仁整粒
- 枫糖糖浆
- 碧根果
- 扁桃仁粗粉

