

制作方法					ShoEi
品名：杏仁奶香流心挞		原料名	配比g	原料名	配比g
		塔皮		馅芯	
		黄油	60	淡奶油	100
		糖粉	40	糖	30
		鸡蛋	15	杏仁沙司	20
		低筋面粉	100	吉利丁	3
				蛋黄	2个
产品亮点	▪ 杏仁奶香浓郁：奶香醇厚，坚果香气层次丰富。 ▪ 流心口感丝滑：入口即化，柔润流心与酥脆挞皮形成对比。 ▪ 果干风味点缀：加州提子干铺底，酸甜提香，平衡奶香与甜腻感。				
制作过程					
制作过程	1、挞皮制作：黄油与糖粉混合打发，加入鸡蛋搅拌均匀，再拌入低筋面粉搅拌均匀，放入冰箱冷藏30分钟；取出冷藏好的面团擀至3-5mm的厚度再次冷藏30分钟，取出后用模具分割直径10cm的圆片放入挞圈成型。上火180℃下火160℃烘烤10分钟，冷却后底部用白巧克力刷层薄膜、凝固。				
	2、馅芯制作：将淡奶油隔水加热，加入蛋黄、糖、杏仁沙司搅拌均匀，关火后加入泡软的吉利丁融化搅匀，降温后倒入挞壳至9分满，冰箱冷藏30分钟取出即可。				
面团温度					
面团重量					
烤制温度	上火180℃下火160℃				
烤制时间	10分钟				
	● 使用秀爱产品：杏仁沙司				