

制作方法		ShoEi
品名：海盐杏仁戚风		
	原料名	配比g
	低筋面粉	45
	玉米淀粉	10
	牛奶	25
	玉米油	30
	杏仁酱	10
	鸡蛋	3个
	白砂糖	42
	海盐	1
柠檬汁	3	
产品亮点	- 咸香平衡的杏仁风味：甜咸交织，既保留坚果香气又避免甜腻。 - 经典戚风的健康升级：无额外厚重奶油或装饰，主打纯粹风味与轻盈口感，符合健康轻食的消费趋势。	
制作过程		
制作过程	1、将牛奶和玉米油搅拌乳化，加入低筋面粉、玉米淀粉搅拌均匀；加入蛋黄拌匀；加入杏仁酱拌匀。	
	2、将蛋清与白砂糖、海盐、柠檬汁一起倒入搅拌缸，搅打至7成。	
	3、取一半打发的蛋清与蛋黄糊搅拌均匀，再倒回剩余的打发蛋清中，搅拌均匀。	
	4、倒入模具烘烤。	
	5、出炉后倒扣脱模。	
面团温度		
面团重量		
烤制温度	140℃	
烤制时间	50分钟	
	● 使用秀爱产品：杏仁酱	