

制作方法				ShoEi	
品名：南瓜籽酱夹心曲奇		原料名	配比g	原料名	配比g
		主面团		奶油霜	
		低筋面粉	110	黄油	70
		软化黄油	70	白砂糖	35
		糖粉	55	淡奶油	300
		南瓜籽粉	50	夹心	
		鸡蛋	35	南瓜籽酱	100
产品亮点	▪ 南瓜籽酱夹心，风味更有记忆点：烘烤后释放浓郁坚果香气，区别于普通果酱夹心曲奇。 ▪ 双重酥脆口感：外层曲奇烘烤后酥松易碎，内部南瓜籽酱夹心绵密香浓，形成外酥内润的口感层次。				
制作过程					
制作过程	1、主面团：软化黄油和糖粉搅拌打发，加入鸡蛋，拌匀；加入低筋面粉、南瓜籽粉拌匀，揉成团放入冰箱冷藏松弛30分钟；松弛后的面团擀成均匀薄片，用模具压出圆形饼皮，烘烤。				
	2、奶油霜：黄油和糖打发，分多次慢慢加入淡奶油后，搅拌打发。				
	3、完成好的奶油霜加入南瓜籽酱拌匀，放入冰箱冷藏30分钟。				
	4、取一片饼干挤上南瓜籽酱作为夹心，盖上另一片，边缘捏合。				
面团温度					
面团重量					
烤制温度	160℃				
烤制时间	20分钟				
	● 使用秀爱产品：南瓜籽酱、南瓜籽粉				