




## 杏仁香脆片



杏仁瓦片是一款精緻的高價位點心，堅果香氣迷人，口感薄脆爽快，都是杏仁瓦片歷久不衰的原因！把愛可米烘焙調味粉拌入餅乾麵糊，就能簡單變化出創新口味，非常適合作為檔期或期限定商品唷。

### 材料

#### 杏仁香脆片

-  義大利蛋白霜BK 75g
- 水 60g
-  海藻糖 60g
- 低筋麵粉 50g
-  超濃起士調味粉 2.5g (總量5%)
- 奶油 30g
- 杏仁片 125g
- 白芝麻 10g

### 製程

#### 杏仁香脆片

- 1.將義大利蛋白霜、水及海藻糖，先隔水溶解
- 2.將過篩低筋麵粉與超濃起士調味粉，稍拌勻後，加入溶化之奶油拌勻
- 3.加入杏仁片、白芝麻拌勻即可
- 4.將麵糊放置冰箱 (或室溫) 約30分鐘
- 5.把麵糊均勻平舖在 "Silpat不沾布" 上即可烘焙 (烘焙溫度為上火180°C，下火140°C)



## 誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 [service@sunfont.com.tw](mailto:service@sunfont.com.tw)