

麻辣酥爆干貝Q餅



本食譜份量：25顆。


烘焙酥脆的中式酥餅，搭配經典鹹蛋黃及肉脯內餡，再加上軟Q的麻糬，外酥裡嫩的多重口感讓人陶醉，白芝麻香氣與內餡香氣互相交融，酥香滋味讓人難以抗拒。

開發五大方向：可常溫保存、成品效期較長、可使用機器大量製作、可視需求調整風味、多層風味口感搭配。


▸ 本食譜由 [張伊豐師傅](#) 開發設計

材料

麻辣油皮(30g/顆)

中筋麵粉 284g (9.7%)
低筋麵粉 95g (3.3%)
純糖粉 47.5g (1.6%)
奶粉 17g (0.6%)
 麻辣調味粉 9.5g (0.3%)
無水奶油 155g (5.3%)
冰水(5°C) 181g (6.2%)

麻辣油酥(20g/顆)

低筋麵粉 308g (10.6%)
無水奶油 154g (5.3%)
 麻辣調味粉 35.2g (1.2%)
29g (1.0%)

餡料

肉脯 175g (6.0%)
新鮮鹹蛋黃 300g (10.3%)
XO干貝餡 625g (21.4%)
中點用Q心麻吉 25g
生白芝麻 500g (17.2%)

製程

麻辣油皮(30g/顆)

1. 先將油皮食材(除麻辣調味粉)攪拌成團
2. 成團後加入麻辣調味粉攪拌均勻，靜置鬆弛30分鐘備用

麻辣油酥(20g/顆)

1. 油酥食材攪拌均勻
2. 分割成20g/顆備用
3. 將油酥包入油皮中，桿捲

餡料

- 1.每顆包入肉脯7g、鹹蛋黃7g、干貝餡25g及Q心麻吉10g
 - 2.包好收口朝下放入壓模中壓平
 - 3.取出後，將收口面沾上芝麻，再將芝麻面朝上，放入烤盤中烤焙
 - 4.第一階段，烤爐溫度200°C/200°C，烤約12分鐘
 - 5.Q餅翻面，戳一個小洞，擠10無水奶油
 - 6.第二階段，烤爐溫度200°C/200°C，烤約12分鐘
 - 7.Q餅再次翻面，第三階段，烤爐溫度200°C/200°C，烤約5分鐘
-



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