

起士玉米濃湯司康



用日本乳酪加上愛可米烘焙調味粉做的雙重風味招牌司康，外酥內鬆軟，咬下去滿滿的奶香和鹹香直接爆開！



這次使用了愛可米超超濃起士調味粉以及玉米濃湯調味粉調味，讓香氣更濃、層次更誘人～

剛出爐熱熱吃，鹹甜交織，超適合拍張照跟孩子搶著吃的瞬間！


▸ 本食譜由 五星飯店 西點主管 Edalyn 開發設計

材料

司康(60g/份 約8個)

奶油 60g
糖 52g
低筋麵粉 200g
 超濃起士調味粉 8g
高筋麵粉 28g
泡打粉 12g
雞蛋 25g
 愛牧牛奶 95g

玉米濃湯乳酪(40g/份 約8個)

奶油乳酪 260g
玉米粒 40g
 玉米濃湯調味粉 20g

製程

司康(60g/份 約8個)

- 1.預熱烤箱180°C/180°C，炫風烤箱165°C
- 2.奶油、糖、粉類攪拌到看不見奶油顆粒
- 3.加入愛牧牛奶、雞蛋輕輕拌勻即可，有一點殘粉也沒關係
- 4.司康麵團分8個後包入冷凍玉米濃湯乳酪球，不要全部封起來，頂部約留5塊硬幣大小空間
- 5.司康周圍擦全蛋，烤箱180°C/180°C，烘烤15到18分鐘，炫風烤箱165°C，12分鐘

玉米濃湯乳酪(40g/份 約8個)

- 1.將奶油乳酪打軟後，加入玉米粒、玉米濃湯調味粉拌勻

2.將乳酪球分成8份後，放到冷凍冰15分鐘至半硬

Facebook : <https://www.facebook.com/share/p/17aT6ScQE4/>

Instagram : https://www.instagram.com/p/DNQRMa-s9f1/?utm_source=ig_web_copy_link



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