鹹蛋黃方塊酥

尺寸:3＊3 約 120 塊

材料	重量(公克)
油皮	
中粉	175
全麥麵粉	25
奶油	25
砂糖	30
鹽	2
水	110
油酥(都分開秤)	
低粉(過篩)	330
砂糖	120
熟白芝麻	30
奶油	150
鹹蛋黃	10 顆

＊相同顏色的材料可以秤在一起

＊此配方使用桌上型攪拌器,若要用落地大型攪拌器,要 4 倍的量

＊烤鹹蛋黃(新鮮現打)

整顆:噴米酒,150 度烤約 20 分鐘,烤得冒泡,壓下去稍有酥感→冷卻→壓碎(若過篩較不會有顆粒感)

PS.若用 180 度,約 12 分鐘

＊烤白芝麻:

170 度烤上色,約 12 分鐘

製程

【油皮】

1. 粉類(中粉、全麥麵粉、砂糖、鹽)入鋼盆,用槳狀攪拌器 1 速將材料混合均勻。
2. 加水,用 1 速續打到粉不會飛,改 2 速攪打成團、筋性稍有展現。
3. 加發酵奶油,改 1 速攪打至麵團與油脂充分融合在一起(中途要刮缸),攪打至三光(缸盆光、槳壯器光、麵團光)起缸。
4. 滾圓放入塑膠袋(2 斤),鬆弛 15-20 分鐘。

【油酥】(糖油拌合法)

1. 奶油+砂糖用 1 速打發到摸不到細砂顆粒(可到快發白,如此加入低粉時才能成團),+鹹蛋黃攪打到均勻
2. 加入低粉用 1 速續打到成團+白芝麻拌勻即可起缸(中間刮缸)
3. 包入塑膠袋,用擀麵棍桿成厚薄均勻的四方形(約 1 公分厚,四周空氣要壓出)

   PS.油皮、油酥的硬度要一致,因此若油酥太軟,可先冷藏

【三桿三折:丹麥機】

1. 油皮用擀麵棍桿成和油酥一樣大小,鬆弛 10 分鐘
2. 油皮稍灑粉取出,用丹麥機壓得比油酥大些(約 6→4),包入油酥並用擀麵棍壓出空氣(米字形),灑手粉抹勻
3. 第一桿:

   接合面朝下,先用丹麥機趕出寬度 28 公分(會回縮約 25 公分),接著開口朝機器運作方向

   14→8 翻面轉向,灑手粉

   →5(寬 25 公分*長 75 公分)

   第一折:接口折在裡面,將邊緣整形對齊,靜置鬆弛 10-15 分鐘(蓋塑膠袋)

	4. 第二桿+第二折+鬆弛(操作同上) 5. 第三桿+第三折+鬆弛(操作同上) **【整形:丹麥機壓麵完成】** 1. 桿成寬度約 27 公分,因桿的過程還會縮 2. 接合朝下,開口朝機器運作方向 14→8 翻面轉向,灑手粉→4.5 (寬 25 公分*長 57 公分) 小提醒: 1. 操作丹麥機補粉很重要,若表面稍有油脂感就要撒粉,若麵團捲入轉軸會很難清(手粉為高粉) 2. 丹麥機不使用時要使用安全裝置 **【切片】** 切 3*3 的尺寸 **【烤焙】** 上火 180/下火 150 烤 15 分鐘,調頭 10 分鐘,關火再悶 5 分鐘