

熱情果撻



材料 (8 件):

撻皮	熱情果餡	蛋白霜
無鹽牛油 87 克 中筋麵粉 170 克 鹽 1/4 茶匙 糖霜 38 克 蛋黃 1 隻 冰水 1.5 湯匙	熱情果果泥 57 克 雞蛋 134 克 砂糖 70 克 無鹽牛油 37 克 檸檬皮 1 茶匙	蛋白粉 2 茶匙 暖水 4 湯匙 糖粉 100 克

撻皮:

1. 無鹽牛油切粒後，放入冰箱。
2. 中筋麵粉過粉隔後，加入牛油粒，用刀和叉切成麵包糠狀。
3. 伴入糖霜和鹽。
4. 拌入蛋黃和冰水。
5. 用手將麵團輕力揉搓，完成後，用保鮮紙包裹，放入雪櫃，備用。
6. 將麵團平分 8 份。
7. 將麵團壓成 2-3mm，放入撻模、造型。
8. 放入雪櫃 30 分鐘。
9. 焗爐預熱至攝氏 200 度。
10. 於撻皮上，噴少量食油，將錫紙放撻皮內，並加入米/豆，以免撻皮隆起。
11. 撻皮入焗爐，焗 20 分鐘，然後取走米/豆、錫紙。
12. 焗爐降溫至 180 度，再焗 5 分鐘或至金黃色。

熱情果餡:

1. 將熱情果汁、雞蛋、砂糖同放煲內，以文火煮至厚身。
2. 熄火後，拌入牛油和檸檬皮。
3. 待涼後，將熱情果餡倒入已焗至金黃的撻皮內。

蛋白霜:

1. 蛋白粉拌入暖水後，以電動打蛋器略打。
2. 分 5 次將糖粉加入蛋白粉溶液內，並用電動打蛋器繼續打發至企身。3
3. 將蛋白霜啣在熱情果撻上，用火槍輕烤，即可享用。