

手指饼的配方 金圆发食品机械 苏州手指饼

产品名称	手指饼的配方 金圆发食品机械 苏州手指饼
公司名称	苏州金圆发食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州吴中区胥口镇曹丰路288号
联系电话	13862146255 13862146255

产品详情

1 鸡蛋分开蛋白和蛋黄，蛋黄打散，蛋白分三次加糖打至9分发，然后取三分之一的蛋白加入蛋黄拌匀；
2 蛋黄糊全部倒入剩余的蛋白中，切拌均匀；
3 低粉筛入鸡蛋糊中，手指饼的做法，轻拌，使面粉与蛋糊充分混合均匀，没有结块；
4 将搅拌好的饼干糊倒入裱花袋中，在裱花袋上剪大概1cm宽的口；
5 将饼干糊挤到烤盘上，尽量使每块饼干的长度挤的均匀；
6 烤箱预热180度，中层，上下火10到15分钟即可。

烘焙：烤箱中层，上下火190度，约10分钟，烤制饼干微金黄色，质地干脆。制作过程1、3个蛋黄和2个蛋白分别盛入碗里备用。2、蛋白用打蛋器打至起粗泡的时候，分次加入35克的细砂糖，用打蛋器打发至干性发泡。3、打发好的蛋白，提起打蛋器，苏州手指饼，蛋白可以拉出一个短小直立的尖角。4、蛋黄里加入剩下的20克细砂糖，滴入几滴香草精。5、用打蛋器打至蛋黄变得浓稠，手指饼厂，颜色变浅，手指饼的配方，体积膨大。做法：1.烤盘铺上油纸；烤箱预热180度；低筋面粉过筛备用。2.将蛋黄和一半的糖粉一起打发，即为蛋黄糊；再将蛋白和另外一半糖粉打发至干性发泡，即为蛋白糊。3.将蛋黄糊、蛋白糊混合拌匀，再加入低筋面粉轻轻拌匀，装入放好平口花嘴的挤花袋中。4.在烤盘上间隔挤成手指形状，上而一一撒上适量纯椰蓉。5.放入烤箱中层 190度炉温，约烤8分钟即可完成。做法二原料蛋黄3个，蛋白2个，细砂糖55克，低筋面粉70克，香草精数滴。手指饼的配方-金圆发食品机械-苏州手指饼由苏州金圆发食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。苏州金圆发食品机械有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为休闲食品加工设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!