

七式杏仁片100g 烘焙原材料

产品名称	七式杏仁片100g 烘焙原材料
公司名称	环宇国辉（北京）国际贸易有限公司
价格	14.00/包
规格参数	品种:美国大杏仁 等级:1 outherid:032122552125
公司地址	中国 北京市朝阳区 北京市朝阳区朝阳北路199号摩码大厦0514室
联系电话	86 10 88208400/4006660498 15010280188

产品详情

品名：杏仁片

配料：美国大杏仁

产地：北京

规格：100g

保质期：12个月

杏仁芝士饼做法：

材料

低筋面粉50克，糖粉10克，黄油40克，杏仁片40克，奶油奶酪150克，细砂糖40克，全蛋1枚，牛奶15克，香草粉香草粉，蜂蜜15克，柠檬汁10克

做法

1.室温软化黄油致可以用手轻按出小坑。将15克杏仁片用擀成细碎末。8寸方形慕斯圈底部包上锡纸，并用烤盘托住。2.低筋面粉与糖粉混合均匀后，加入25克室温软化的油，用手轻轻揉成均匀的小细颗粒，加入10克（约1茶匙）打散的蛋液、牛奶，接着用手搓成细的面粉粒。3.再加入擀碎的杏仁片拌匀成面团。将面团平铺在慕斯圈里压平整。4.奶油奶酪、15克隔水融化成液态的黄油、糖，用电动打蛋器低速搅拌均匀，再加入柠檬汁、剩余的蛋液 拌匀。5.将芝士糊倒入慕斯圈，轻轻往四周倾斜着弄平整。表面撒上剩余的杏仁片，再淋上蜂蜜。烤箱提前5分钟180度预热后，将托了慕斯圈的烤盘放入，烤25-30分钟后取出，待凉透后切成长方条即可。

小诀窍:

- 1、用电动打蛋器搅拌芝士糊的时候要用低速，否则会掺进过多空气，在烤的时候表面容易出现裂纹。
- 2、冷藏以后质感更密实，更有嚼头。