

手指饼全自动浸涂生产怎么样 苏州金圆发

产品名称	手指饼全自动浸涂生产怎么样 苏州金圆发
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，轻拌，苏州手指饼全自动浸涂生产，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，手指饼全自动浸涂生产价格，上下火 10到15分钟即可。

外型细长，清爽可口，简单易学意大利人很常使用Ladyfinger来制作糕点，除了提拉米苏以外，冰淇淋、慕斯.....等甜点，也常可以见到Ladyfinger的踪影。由于Ladyfinger的质地有些类似干燥过的海绵蛋糕，能够吸收大量的水分，手指饼全自动浸涂生产怎么样，所以很适合拿来做法拉米的基底及夹层。Ladyfinger在台湾的零售市场并不常见，手指饼全自动浸涂生产好不好，价格也很高，所以很多店家都以海绵蛋糕替代。

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。手指饼全自动浸涂生产怎么样-苏州金圆发(推荐商家)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!