

苏州手指饼全自动浸涂 苏州金圆发有限公司

产品名称	苏州手指饼全自动浸涂 苏州金圆发有限公司
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

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，手指饼全自动浸涂厂家，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，苏州手指饼全自动浸涂，香草精数滴。

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，手指饼全自动浸涂价格，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，手指饼全自动浸涂质量，能够吸收大量的水分，所以很适合拿来做提拉米苏的基底及夹层。Ladyfinger在台湾的零售市场并不常见，价格也很高，所以很多店家都以海绵蛋糕替代。

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，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。苏州手指饼全自动浸涂-苏州金圆发有限公司由苏州金圆发食品机械有限公司提供。苏州金圆发食品机械有限公司实力不俗，信誉可靠，在江苏苏州的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。苏州金圆发带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！