

冷冻葡式半成品 蛋挞皮 蛋塔皮

产品名称	冷冻葡式半成品 蛋挞皮 蛋塔皮
公司名称	开发区萃源食品加工部
价格	1.00/件
规格参数	品牌:萃源 品种:蛋挞皮 售卖方式:包装
公司地址	泰州市开发区济川西路(明珠小区点式楼营业房-8号)
联系电话	86 0523 86838346 13641583666

产品详情

品牌	萃源	品种	蛋挞皮
售卖方式	包装	等级	1级
规格	上口直径7cm*下口3.5CM* 高度2.5cm	原产地	江苏
保质期	90(天)	储藏方法	冷冻
卫生许可证	苏卫2009第321201010017		

蛋塔皮尺寸:上口直径7cm*下口3.5cm*高度2.5cm

品名:冷冻葡式蛋塔托

储存条件:零下18度冷冻保存/1年

注意:蛋塔托需先解冻5-8分钟后,即可使用。烤箱预热210度,中层,上下火,约20分钟左右即可。

塔水做法仅供参考(此方作10个左右蛋塔):

蛋挞水配方:鲜奶油100克,牛奶90克,吉士粉15克,细砂糖30克,蛋黄3个,炼乳10克(可根据口味决定放还是不放。放了炼乳之后,蛋塔水的奶味会更香浓。)

1.将鲜奶油、牛奶和炼乳、砂糖放在小锅里,用小火加热,边加热边搅拌,至砂糖溶化时离火,略放凉;然后加入蛋黄,搅拌均匀。2.把吉士粉过筛,加入(1),拌匀。然后将制成的蛋塔水过滤,倒入塔皮中。

塔水的方子蛮多的，就是风味略有区别而已1)。如果把这个葡式蛋塔塔水里的200毫植物性鲜奶油换成100克椰浆，100克鲜奶油，再加点椰丝就是泰妃蛋塔的塔水了2)。最简单材料的塔水，因为常有网友说没有鲜奶油什么的，所以也放一个简单方子在这里吧，做个参考：全蛋4个 蛋黄2-3个 糖100克 牛奶350克以上材料全部放一块，搅匀净，过筛便可以了