

金菲利特级葡式蛋挞皮/（15*20/箱，74口径）带锡纸蛋挞底

产品名称	金菲利特级葡式蛋挞皮/（15*20/箱，74口径）带锡纸蛋挞底
公司名称	武汉德杨兴业食品有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价:¥180.00 品牌:金菲利 是否进口:是
公司地址	鄂州市葛店开发区创业大道左侧商控华顶工业园第21幢2号房
联系电话	15021518250 18871713307

产品详情

【产品特点】：葡式蛋挞，又称葡式奶油塔、焦糖玛琪朵蛋挞，港澳地区称葡挞，是一种小型的奶油酥皮馅饼，属于蛋挞的一种，焦黑的表面（是糖过度受热后的焦糖）为其特征。1989年，英国人安德鲁·史斗（andrew stow）将葡挞带到澳门，改用英式奶黄馅并减少糖的用量后，随即慕名而至者众，并成为澳门著名小吃。最早的葡式蛋挞来自英国人 andrew stow，他在葡萄牙吃到里斯本附近城市belem的传统点心pasteis de nata后，决定在传统食谱上加进自己的创意，于是1989年在澳门路环岛开设安德鲁饼店，用猪油、面粉、水和蛋，以及英国式的糕点做法，创作出广受欢迎的葡式蛋挞。葡式蛋挞（葡挞）是澳门小吃中最有名的，特别讲究烘焙技巧。深受食客喜爱。葡式蛋挞水专业的葡式蛋挞水配方[约做葡式蛋挞18只]:原料:淡奶油[安佳/雀巢/欧德宝等都可以，只要是动物性淡奶油即可]，250毫升、牛奶[用蒙牛/伊利等]125毫升、砂糖80克、吉士粉10克、蛋黄4只、全蛋1只，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。）制作过程:1.将淡奶油、牛奶和炼乳、砂糖放在小锅里，用小火加热，边加热边搅拌，搅拌至完全化开，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，再加入牛奶，拌匀，全蛋、蛋黄用打蛋器打散后再加入到上面的奶油中。3.将所有原料轻轻搅打，不能产生气泡，最后用网筛[面粉筛]过滤一下，然后将制成的蛋塔水，倒入塔皮中。4.烤箱预热至210度，蛋挞水八分满，15-20分钟。[到最后几分钟注意观察蛋挞表面的颜色]，香酥滑嫩的葡式蛋挞就出炉了！操作体验：1.加入炼乳是为了增加口感,如果没有也可以不加,但是最好加,而且可以依个人喜好增减。2.如果不想只为了做挞水就重新打开一盒淡奶油,也可以用等量的牛奶代替,但是一定要加炼乳。3.也就是说,淡奶油和炼乳可以少一样,但是二者不能同时没有。4.个人经验,一般加了水果的蛋挞,不容易出现斑点,这点不用强求了。5.挞水一定不要加多了,因为挞皮会回缩,挞水容易漏出。6.烤好后,一般边缘会出现黑乎乎的东西,没关系,那是糖份渗出,造成的焦糖效果,没问题的。7.可以把菠萝换成其它水果,比如蜜桃、木瓜、紫薯...如果不加水果,就是原味的葡式蛋挞了。小贴示：塔皮需先解冻5-8分钟后方可使用。淡奶油使用建议：淡奶油拆封后不适宜长时间保存，更不能放在冷冻保存。[冷冻后会有物理变化，淡奶油会油水分离。有结块现象]。但你可以一次性把挞水全部调出来，然后分成4份放在冷冻里，这样解冻后再用没有影响。店主已经亲自试过，放心操作。这1升的淡奶油刚好可以做出成品葡式蛋挞72只，不会有浪费的。

本产品的建议零售价是¥180.00，品牌是金菲利，是否进口是是，有无中文标签是有，原产地是江西，售卖方式是包装，原料与配料是小麦粉、白糖、食盐、，等级是优等级，净含量（规格）是6600（g），特产是是，保质期是240，生产日期是见包装，生产厂家是...，储藏方法是-18，商品条形码是...，产品标准号是...，卫生许可证是...，包装规格是300个/箱，货号是2569