



國王派

食材

派皮

高筋麵粉	189g
低筋麵粉	189g
安佳無鹽奶油	124g
水	162g
鹽	5g
醋	2g
安佳片裝奶油	360g

杏仁餡

安佳無鹽奶油	222g
糖粉	156g
全蛋液	111g
杏仁粉	289g
蘭姆酒	22ml

裝飾

蛋黃	2顆
蛋白	1顆

作法

派皮

1. 安佳無鹽奶油放在室溫軟化，將鹽、水、醋混和均勻，放置冷藏備用。
2. 高筋麵粉、過篩的低筋麵粉、加入安佳無鹽奶油攪拌至砂狀。
3. 將步驟二的半成品加入步驟一混合均勻的鹽、水、醋拌均勻，展開放置冷藏1小時。
4. 安佳片裝奶油放上麵糰後以三折操作兩次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
5. 再三折操作兩次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
6. 最後壓延至0.2cm厚，放置冷藏，鬆弛40分鐘。
7. 裁切成6吋大小，放入冷藏備用。

杏仁餡

1. 糖油拌合法分次加入全蛋液。
2. 加入杏仁粉、蘭姆酒攪拌均勻即可。
3. 以平口花嘴擠出香環狀杏仁餡放置冷凍備用。

組裝

1. 取一片派皮作為底部，於外圍刷蛋白液，放入香環狀杏仁餡120g。
2. 蓋上第二片酥皮，外圍麵皮壓紋路。
3. 表面刷蛋黃液，畫紋路。
4. 以上火190°C、下火180°C，烤焙40分鐘即可。

備註

1. 麵糰操作溫度3-5°C為佳。
2. 油脂操作溫度10-15°C為佳。
3. 室內溫度維持25°C以下，盡量不離開冰箱太久。