



鮮果百匯酥

食材

千層酥皮

高筋麵粉	131g
低筋麵粉	131g
安佳無鹽奶油	37g
鹽	3g
冰水	161g
安佳片裝奶油	169g

卡士達乳餡

卡士達粉	175g
安佳純牛奶	325g
安佳鮮奶油	100ml
安佳鮮奶油乳酪	60g
君度澄酒	8g

檸檬乳酪餡

卡士達乳餡	100g
安佳鮮奶油乳酪	300g
二砂糖	124g
檸檬汁	15g
檸檬香甜酒	6g
檸檬皮	少許

裝飾

蛋黃	適量
水蜜桃丁	適量
奇異果丁	適量
藍莓	數顆

作法

千層酥皮

1. 高筋麵粉、低筋麵粉、鹽、安佳無鹽奶油、冰水，以直接攪拌法攪拌均勻。
2. 將麵糰展開，放置冷凍層25分鐘。
3. 安佳片裝奶油疊放上麵糰後，以四折方式兩次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
4. 再四折方式操作一次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
5. 展開壓模裁切，表面刷上蛋黃液。
6. 以上火190°C、下火180°C，烘焙30~35分鐘。

卡士達乳餡

1. 安佳純牛奶、卡士達粉攪拌均勻。
2. 安佳鮮奶油加熱，加入安佳鮮奶油乳酪一起攪拌均勻。
3. 將第一步驟半成品與第二步驟半成品均勻攪拌。
4. 再加入君度澄酒攪拌均勻即可。

檸檬乳酪餡

1. 安佳鮮奶油乳酪加入二砂糖攪拌到軟化。
2. 再將安佳鮮奶油分次倒入攪拌均勻。
3. 加入檸檬汁、檸檬香甜酒、檸檬皮攪拌均勻即可。

組裝

1. 取一片千層酥皮，將卡士達乳餡擠入一層。
2. 再將檸檬乳酪餡擠在卡士達乳餡上。
3. 將水果丁依序放在檸檬乳酪餡上裝飾即可。

備註

1. 烘焙中空的酥皮時，中間需要壓重石避免膨脹(盲烤)。
2. 內餡攪拌後，若太軟可放置冷藏備用。