



捲酥餅

食材



安佳鮮奶油乳酪	120g
安佳無鹽奶油	120g
麵粉T55	140g



小技巧

避免麵團過軟易沾黏桌上，
建議將麵團放置冷凍約20分鐘，
較易桿平麵團。

作法

1. 麵粉過篩
2. 所有材料用攪拌機打勻成奶油乳酪風味麵團



捲酥餅麵團應用

內餡捲酥餅：

將麵團桿平，厚度0.2-0.3cm，切成長方形，包入耐烘烤內餡，如紅豆、芋頭、咖哩餡料等

可頌捲酥餅：

將麵團桿平，厚度0.2-0.3cm，切成三角形，可塗抹耐烘烤果醬於麵皮上，再從三角形底端往尖角處捲起來成可頌形狀

餅乾捲酥餅：

將麵團桿平，厚度0.2-0.3cm，切成長方形，表面灑純糖粉，放在烤盤上，再放上一張烘焙紙，再壓烤盤，即可入烤箱



烤箱溫度：上火180°C，下火180°C
烘烤時間：約20分鐘