



葡式蛋挞的烘烤流程

产品品名: 葡式蛋挞

产品重量及挞液容量: (葡式206 皮重: 9.5克, 挞液容量: 18克)

(葡式207 皮重19克, 挞液容量: 38克) (葡式208 皮重: 21克, 挞液容量: 42克)

(葡式Y1207 皮重20克, 挞液容量: 38克)

产品配料: 小麦粉、水、人造奶油、食盐、白砂糖、 β -胡萝卜素

挞水配方: A. 纯牛奶(300g), 细砂糖(175g) B. 蛋黄8个, 全蛋2个 C. 淡奶油(380g)

烘烤流程: 一、储存方式: 温度零下18度保存。

二、解冻过程: 1、从零下18度取出, 在室内最佳温度25-28度解冻, 2、解冻时间15-20分钟左右, 解冻至挞皮松软、表面没有明显水分即可。

三、蛋液配置: 1. 先将A部分放在一起, 用打蛋球将两种原料搅拌至糖完全融化;

2. 将B部分打散加入A部分搅拌均匀; 3. 最后加入C部分轻微搅溶即可, 用细筛网过滤, 清出杂物, 放入冷藏15分钟后(建议), 再倒入挞模里进炉烘烤。

(注意: 混合B、C部分整个过程都是搅匀即可, 不可打发, 否则烘烤的挞液无光泽、无焦点, 且挞液组织粗糙, 口感不细腻)

四、进入烘烤: 面火230度下火260度, 烘烤时间约为23-25分钟。

(注意: 示不同烤炉、烘烤数量的不同, 烘烤温度有所差异)

五、烘烤成品: 将葡挞烘烤至起焦斑且挞皮成金黄色即可。



1、解冻至松软, 无明显水分



2、倒入葡挞液



3、烤制: 上火230°C, 下火260°C, 时间约23-26分钟



4、出炉, 成品

广州奥昆食品有限公司
GUANG ZHOU AOKUN FOOD CO., LTD
电话: 020-66806451/66806455 传真: 66806450
地址: 广州市南沙区榄核镇万安工业区1号