



港式蛋挞烘烤流程

产品名称: **港式蛋挞**

产品重量及挞液容量: (港式2105 (椭圆) 皮重: 17克, 挞液容量: 18克)
(港式2106 皮重:10克, 挞液容量: 18克) (港式2107 皮重: 17克, 挞液容量: 30克)
(港式2108 皮重:21克, 挞液容量: 42克)

产品配料: 小麦粉、食用猪油、水、人造奶油、食盐、白砂糖、β-胡萝卜素
挞水配方:A. 水125克, 糖180克 B. 水250克, 吉士粉5克 C、牛奶200克 D、鸡蛋7个

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10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: 先将A部分加热煮开搅拌糖溶化, 然后将B部分加入搅拌均匀, 等水温降至20度加入C部分, 最后将搅拌均匀的鸡蛋加进去搅拌均匀过滤两遍清出杂物, 放入冷藏15分钟后, 在倒入挞模里进炉烘烤。

四、进入烘烤: **上火: 240℃ 下火: 260℃, 烘烤时间约为13分钟。**

(注意: 炉温仅供参考, 示不同烤炉、烘烤数量、产品型号, 烘烤炉温和时间有所不同)

五、烘烤至挞皮金黄, 挞液凝固, 即可

(注意: 不要烘烤太久, 太久挞液老化无光泽, 容易塌陷)



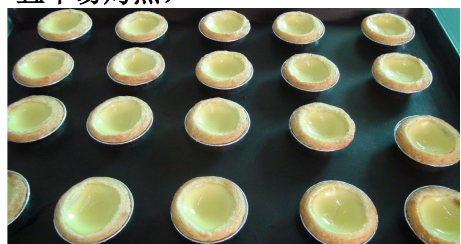
1. 将挞皮摆盘解冻, 解冻时间为10分钟左右



2. 倒入挞液7-8分满, 进炉烘烤
(挞液太满入炉时容易溢出浪费, 且不易烤熟)



3. 上火240, 下火260, 时间约13分钟



4. 出炉, 成品