



萬聖節南瓜派

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

南瓜餡

新鮮南瓜	1顆
二砂糖	30g
全蛋液	40g
玉米粉	7g
肉桂粉	少許

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。

南瓜餡

1. 南瓜切片煮熟。
2. 加入二砂糖攪拌至泥狀。
3. 加入玉米粉、全蛋液、肉桂粉，以果汁機/調理機攪拌均勻即可。

組裝

1. 取一片派皮作為底部，於外圍刷蛋白液，放入適量南瓜餡。
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。
4. 上層派皮可先做出萬聖節造型，再組裝在南瓜餡上。