



千層栗子酥

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

栗子餡

有糖栗子餡	96g
無糖栗子餡	96g
香草酒	8ml
香草醬	4g
安佳鮮奶油	100ml

裝飾

栗子	數顆
藍莓	數顆
巧克力	適量



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. 展開裁切長12公分、寬5公分長條或壓模裁切。
6. 以上火190°C、下火180°C，烤焙30~35分鐘。

栗子餡

1. 有糖栗子餡、無糖栗子餡攪拌，分次加入安佳鮮奶油。
2. 加入香草酒、香草醬，攪拌均勻即可。

組裝

1. 取一片千層酥皮，將栗子餡擠在千層酥上。
2. 將裝飾用的栗子、藍莓、巧克力裝飾上去。

備註

1. 烤焙中空的酥皮時，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。