

法式羅勒鮭魚(6吋)

[葷食]

食材

奶油派皮

T45麵粉 67g
馬鈴薯粉 8g
鹽 2g
細砂糖 2g
安佳無鹽奶油 35g
全蛋(打散蛋液) 17g
水 5g



鮭魚蛋奶液體

水煮鮭魚 67g
蕃茄醬 10g
蒜頭 適量
全蛋 2顆
安佳動物性鮮奶油 17g
鹽 0.6g
胡椒 適量
普羅旺斯香料 適量



鹹派餡料

牛蕃茄(切片) 8片
甜羅勒 2g
綠辣椒 5g
普羅旺斯香料 適量
辣醬或辣粉(依個人喜好添加)



作法

奶油派皮

1. 加入適當比例麵粉、馬鈴薯粉、鹽、細砂糖、安佳奶油、蛋液混合均勻，法式手工藝揉成麵糰。
2. 將麵糰桿出約厚度0.3cm- 0.5cm的麵皮。
將派皮捲到桿麵棒上，再放到派模上，切掉旁邊多餘的皮。

小技巧

避免麵團過軟，桿派皮會沾黏桌上，建議放置冷凍30-40分；
使用時可酌以桿麵棍敲打，使其變軟，方便揉製麵團。

鮭魚蛋奶液體

1. 先將水煮鮭魚的水瀝乾。
2. 在打蛋鍋中，加入水煮鮭魚、適量蕃茄醬、蒜末、全蛋、安佳動物性鮮奶油、適量鹽、胡椒及普羅旺斯香料拌勻。
3. 放入冷藏備用，避免變質。

鹹派餡料

1. 甜羅勒與綠辣椒鋪在派皮上，倒入鮭魚蛋奶液體，鋪上牛蕃茄片，撒上普羅旺斯香料。
2. 送入烤箱烤至派皮呈金黃色即可。



烤箱溫度: 上火180°C 下火180°C

烘烤時間: 30-40分鐘，依使用烤箱狀況決定，烤至派皮呈金黃色即可。