

黑鑽松露雞肉(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



蛋奶液體

全蛋 2顆
安佳動物性鮮奶油 17g
鹽 0.6g
胡椒 適量



鹹派餡料

雞腿肉 2/3隻
洋蔥 3g
洋菇 17g
鴻禧菇 7g
松露醬 10g
原顆松露(依個人喜好酌量添加)



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。



蛋奶液體

1. 加入全蛋、安佳動物性鮮奶油、適量鹽、胡椒拌勻。
2. 放入冷藏儲存避免變質。

鹹派餡料

1. 雞腿肉切塊，加入洋蔥、松露醬拌炒至雞肉微熟。
2. 將洋菇、鴻禧菇先鋪在派皮上，再鋪上雞腿肉與洋蔥，再倒入蛋液。
3. 送入烤箱烤至派皮呈金黃色即可。
4. 依個人喜好將松露切薄片鋪上。



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。