

泡芙(約 35 個)

材料	重量(克)
水	312
鹽	6
酥油	190
高筋麵粉	250
全蛋	375
奶水	38
碳酸氫銨(銨粉)	3

1. 水、鹽、酥油煮至急滾後，加入過篩高筋麵粉，不停攪拌並熄火。

2. 麵粉糊化後冷卻至 65°C，蛋分 3 次加入後，加入含碳酸氫銨的奶水拌勻。

3. 利用平口花嘴成型 (約 5 cm)，完成後表面噴水。

4. 烘烤：200/160°C，約 20-25 分鐘，放冷後，切開腰部，注入內餡。