



加州开心果牛轧糖

达莉亚·纳尔瓦埃斯大厨

加州开心果牛轧糖

达莉亚·纳尔瓦埃斯大厨

原料 产量	克数 (原版) 2-4 打 (按人数调整)	10倍用料 20-40 打 (按人数调整)	产出%	备注
蛋清	100 g	1000 g	5.22 %	3 个大号鸡蛋打出 100 g 蛋清
糖粉	180g	1800 g	9.40 %	---
蜂蜜	340 g	3400 g	17.75 %	淡味
香草豆荚	-	-	0.00 %	劈开
加州开心果	245g	2450 g	12.79 %	---
杏仁片	145g	1450 g	7.57 %	轻度烘焙
加州开心果粉	905 g	9050 g	47.26 %	---
总重	1917 g	19170 g	100.00 %	---

做法:将烤盘用烤盘纸铺好，在表面撒上1/2份量的开心果粉，剩下一半备用。将蛋清、糖粉、蜂蜜和香草豆荚混合在一个中等大小的碗中，混合后放在锅内隔水加热，加热过程中轻轻搅拌，45分钟后从锅内取出，这时蛋清混合物变成了浓稠白色质地的混合物。从混合物中取出香草豆荚，并迅速倒入开心果仁和杏仁片，搅拌均匀后将混合物平铺在撒有开心果粉的烤盘上，约2.5cm厚，并迅速在其表面均匀撒上另外1/2的开心果粉，放置冷却。冷却后切割成条状，室温下可保存。