



加州开心果&西梅可丽饼

罗伦·曼里克大厨

加州开心果&西梅可丽饼

罗伦·曼里克大厨

可丽饼

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出%	烘焙百分比 %	备注
产量	20 个	200 个	---	---	---
加州开心果粉	130 g	1300 g	27.96 %	53.06 %	---
中筋粉	115 g	1150 g	24.73 %	46.94 %	---
全蛋	150 g	1500 g	32.26 %	61.22 %	3 个大号鸡蛋打出150g蛋液
牛奶	40 g	400 g	8.60 %	16.33 %	---
无盐黄油	15 g	150 g	3.23 %	6.12 %	---
植物油	15 g	150 g	3.23 %	6.12 %	---
总重	465 g	4650 g	100.00 %	189.80 %	---

做法：将面粉、开心果粉和鸡蛋倒入大碗中搅拌，在搅拌的过程中缓缓倒入牛奶和融化了的黄油。静置12分钟。将煎锅加热，倒入适量植物油。随后将一勺面糊（约60g/ml）倒入锅中煎两分钟，直到两面金黄。

开心果粉制作方法：将去壳开心果放入炖锅，沸水煮约30秒，这样开心果的外衣很容易就除去了，并且能够获得更精细、浅色的开心果粉。将开心果包裹在单层毛巾上里摩擦脱水。与此同时，开心果外衣很快脱落。将祛衣后的开心果放在烤盘中，静置一晚或放入预热162 °C的烤箱烘烤3到5分钟至完全烘干。将烘干后的开心果倒入食品加工机、香料粉碎机或搅拌机当中，磨成粉末。切忌过度研磨，不然粉末会变成开心果奶油。开心果粉过筛，直到粉质均匀细腻。将过筛后的开心果粉末倒入碗中，留在筛网上的开心果再次倒入食物加工机中，反复打磨直到全部筛出开心果粉末。粉末需立即使用，放入密封袋或密封容器中可保质3到4个月，冷藏或冷冻下可延长保质期一个月到几个月不等。切忌常温保存，开心果中的植物油会腐坏。

技巧：开心果漂白祛衣脱水后，可冷藏存放，需要用到开心果粉的时候再研磨。

西梅&可可奶油

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
水	15 g	150 g	7.89 %	---
无糖可可粉	5 g	50 g	2.63 %	---
肉桂	少许	少许	0.00 %	---
重奶油	120 g	1200 g	63.16 %	---
加州西梅丁	50 g	500 g	26.32 %	果茸
总重	190 g	1900 g	100.00 %	---

做法：将西梅、水、可可粉和肉桂倒入食物加工机中。搅拌盆中放入重奶油，搅拌至柔软光滑。加入西梅果茸，搅拌均匀。

开心果芒果酱

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
芒果果肉浆	670 g	6700 g	89.33 %	已熟
青柠汁	30 g	300 g	4.00 %	鲜榨
青柠皮	10 g	100 g	1.33 %	---
砂糖	15 g	150 g	2.00 %	---
加州开心果	25 g	250 g	3.33 %	压碎的
总重	750 g	7500 g	100.00 %	---

做法：将表中所有材料倒入食物加工机中，搅拌直到柔软均匀，加入开心果碎。

注：芒果果肉浆是由芒果果肉呈鲜黄色、最鲜甜的部分制成的，去皮后可以轻易碾压成酱。用手挤压或者放入搅拌机或食物加工机中制成芒果浆。

完成：将西梅&可可奶油均匀倒在每个可丽饼上，将饼皮折叠成三角状，三个一盘，浇上芒果浆和开心果碎。

产量：6份