



加州开心果西梅挞

杰拉德·伊里戈扬大厨

## 加州开心果西梅挞

杰拉德·伊里戈扬大厨

### 派皮

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	烘焙百分比 %	备注
无盐黄油	150 g	150 g	29.59 %	58.82 %	软化
香草籽	2 g	2 g	0.39 %	0.78 %	1条香草豆荚 刮出2g香草籽
全蛋	100 ml/g	100 g	19.72 %	39.22 %	2个大鸡蛋 打出100ml/g蛋液
中筋粉	255 g	255 g	50.30 %	100.00 %	---
<b>总重</b>	<b>507 g</b>	<b>507 g</b>	<b>100.00 %</b>	<b>198.82 %</b>	<b>---</b>

### 做法:

**挞皮:** 在搅拌碗里将黄油、香草籽和糖混合, 用带有螺旋桨叶的搅拌机容器中拌匀。慢慢加入鸡蛋, 用低速搅拌。加入面粉至混合物里, 搅拌均匀至面团柔软光滑。用保鲜膜包裹面团冷藏**2-3**小时或过夜。

烤箱预热至**205°C**, 在**28 cm x 3 cm**的中空活动蛋糕模周围涂上黄油和面粉。将挞皮擀成一个足以覆盖模具底部和侧面的圆形。将面团压进模具里, 并清理多余的面团。将面团与烤盘纸 (内部周围和底部) 对齐, 然后用烘焙石或扁豆填满。烘烤**15-20**分钟, 或至挞皮烤至金黄色为止。将烤盘纸和烘焙石拿走, 然后再将挞皮放回烤箱烤**15-18**分钟。放置一边放凉。

### 馅料

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
份量	1 个蛋糕	10 个蛋糕	---	---
加州开心果	200 g	2000 g	19.70 %	切碎
加州西梅	200 g	2000 g	19.70 %	碎末状
砂糖	300 g	3000 g	29.56 %	---
浓奶油	200 g	2000 g	19.70 %	---
无盐黄油	60 g	600 g	5.91 %	室温
水	55 g	550 g	5.42 %	室温
<b>总重</b>	<b>1015 g</b>	<b>10150 g</b>	<b>100.00 %</b>	<b>---</b>

**馅料:** 将水和糖放锅里煮沸至浓稠, 颜色变成焦糖色为止。迅速将浓奶油搅拌进糖浆里, 加入黄油, 快速搅拌至浓度达到焦糖的稠度。倒入开心果和西梅, 用力搅拌至材料全部融合为止。把焦糖倒入挞皮, 放凉后即可食用。

份量: 10-12人份