



加州开心果挞  
开心果奶油配加州西梅&开心果果酱

---

罗伦·曼里克大厨

# 加州开心果挞

## 开心果奶油配加州西梅&开心果果酱

罗伦·曼里克大厨

### 饼皮

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	烘焙百分比 %	备注
产量	6 个挞	60 个挞	---	---	---
加州开心果粉	170 g	1700 g	38.64 %	62.96 %	---
中筋粉	100 g	1000 g	22.73 %	37.04 %	---
无盐黄油	70 g	700 g	15.91 %	25.93 %	软化的
全蛋	100 g	1000 g	22.73 %	37.04 %	2个大号鸡蛋打出100g蛋液
盐	少许	少许	0.00 %	0.00 %	---
总重	440 g	4400 g	100.00 %	162.96 %	---

**做法：**面粉中加入盐和黄油，打入鸡蛋，揉成均匀的面团。放置**30**分钟或一晚。将发好的面团擀平，放入一个直径**11cm**的圆形烤盘中。在**155°C**烤箱中烘烤至两面金黄，放置冷却。

开心果粉制作方法：将去壳的开心果放锅里沸水煮约**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，亮白的开心果粉。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。

### 开心果西梅“果酱”

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
加州西梅	30 g	300 g	50.00 %	果茸
加州开心果	30 g	300 g	50.00 %	烘烤并碾碎
总重	60 g	600 g	100.00 %	---

**做法：**西梅果茸放入**Robot Coupe**搅拌机中；然后倒入碗中，加入已碾碎的开心果。

### 开心果巴伐露斯

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
牛奶	365 g	3650 g	40.47 %	---
蛋黄	50 g	500 g	5.54 %	3个大号鸡蛋打出50g蛋黄
砂糖	55 g	550 g	6.10 %	---
重奶油	360 g	3600 g	39.91 %	---
加州开心果酱	70 g	700 g	7.76 %	---
明胶片	2 张	20 张	0.22 %	---
总重	900 g	9020 g	100.00 %	---

**做法：**将蛋黄和砂糖混合，同时将牛奶和开心果酱加入锅里用文火熬制。熬制好的开心果混合物倒入蛋液中不断搅拌。明胶放入冷水中泡开后，加入开心果混合物中搅拌均匀。然后放置一边待冷却，随后将打发的奶油加入开心果混合物中，静置放凉。

### 完成

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
加州开心果	100 g	1000 g	74.07 %	碾碎
糖粉	10 g	100 g	7.41 %	---
加州开心果&西梅果酱	10 g	100 g	7.41 %	做法如上
加州开心果巴伐露斯	15 g	150 g	11.11 %	做法如上
总重	135 g	1350 g	100.00 %	---

**完成：**将开心果&西梅果酱涂抹在馅饼底部，加入开心果巴伐露斯。最后在馅饼表面撒上碾碎的开心果和糖粉。

份量：**6-8**人份