



加州开心果婚礼饼干

---

南希·锡尔弗顿 大厨

## 加州开心果婚礼饼干

南希·锡尔弗顿 大厨

### 饼干:

原料	克数 (原版)	10倍原料	产出 %	烘焙百份比 %	备注
产量	3-4 打	30-40 打	---	---	---
加州开心果 <sup>(1)</sup>	165 g	1650 g	16.42 %	37.50 %	---
加州开心果 <sup>(2)</sup>	60 g	600 g	5.97 %	13.64 %	切大颗粒
无盐黄油	230 g	2300 g	22.89 %	52.27 %	澄清的
香草籽	5 g	50 g	0.50 %	1.14 %	2条香草豆荚可以刮出5g香草籽
植物油	55 g	550 g	5.47 %	12.50 %	---
黑朗姆酒	30 g	300 g	2.99 %	6.82 %	---
中筋粉	440 g	4400 g	43.78 %	100.00 %	未漂白的
泡打粉	15 g	150 g	1.49 %	3.41 %	---
盐	5 g	50 g	0.50 %	1.14 %	---
<b>总重</b>	<b>1005 g</b>	<b>10050 g</b>	<b>100.00 %</b>	<b>228.41 %</b>	<b>---</b>

### 糖衣:

原料	克数 (原版)	10倍原料	产出 %	备注
砂糖	300 g	3000 g	40.16 %	---
肉桂粉	15 g	150 g	2.01 %	---
豆蔻粉	1 g	10 g	0.13 %	---
肉豆蔻	1 g	10 g	0.13 %	新鲜磨碎的
糖粉	200 g	2000 g	26.77 %	细筛过的
加州开心果粉	230 g	2300 g	30.79 %	---
<b>总重</b>	<b>747 g</b>	<b>7470 g</b>	<b>100.00 %</b>	<b>---</b>

**做法:** 取一只碗，放入黄油、植物油和黑朗姆，搅拌均匀。静置在一边。在食品搅拌器里，放入开心果<sup>(1)</sup>、面粉、泡打粉和盐。搅拌直至充分均匀。慢慢地倒入黄油植物油混合液体，搅拌，直至面团变脆。将面团倒出，放入一只大号搅拌碗。加入开心果<sup>(2)</sup>。用手把面团揉成一个个高尔夫球大小。摆在准备好的烤盘上，每个面团间距**5cm**。在**162°C**下烘烤**15**分钟，或者直到颜色呈浅棕色。冷却到不烫手。然后制作糖衣。取一口小碗，倒入砂糖和其他香料，混合。另取一口碗，筛入糖粉和开心果粉。将之前制作好的饼干面团放入香料砂糖粉里，然后在过筛的糖粉里滚两次。