



加州开心果千层酥

---

罗伦·曼里克大厨

## 加州开心果千层酥

罗伦·曼里克大厨

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
酥皮	225 g	2250 g	21.33 %	已解冻
糖粉	10 g	100 g	0.95 %	过筛
全脂牛奶	255 g	2550 g	24.17 %	---
蛋黄	50 g	500 g	4.74 %	3个大号鸡蛋打出50g蛋黄
砂糖 <sup>(1)</sup>	85 g	850 g	8.06 %	---
玉米淀粉	10 g	100 g	0.95 %	---
加州开心果酱 <sup>(1)</sup>	85 g	850 g	8.06 %	---
明胶片	2 each	20 each	0.19 %	---
重奶油	238 g	2380 g	22.56 %	---
加州开心果酱 <sup>(2)</sup>	20 g	200 g	1.90 %	---
砂糖 <sup>(2)</sup>	60 g	600 g	5.69 %	---
加州开心果	15 g	150 g	1.42 %	碾碎
<b>总重</b>	<b>475 g</b>	<b>4750 g</b>	<b>100.00 %</b>	<b>---</b>

**做法：**碗中加入蛋黄、砂糖**(1)**、糖粉和玉米淀粉，搅拌均匀。炖锅中加入牛奶和开心果酱**(1)**，明胶片用冷水化开。将热牛奶倒入蛋黄混合物中搅拌，直到奶油质地浓稠，将明胶液体倒入其中，继续均匀搅拌。放置一边冷却。

拿出一个中号的碗，将重奶油打发至形成峰状，加入开心果酱**(2)**和砂糖**(2)**搅拌均匀。烤箱预热**175 °C**，在烤盘上铺上烤盘纸，将千层饼碾成矩形。在面饼表面戳几个孔，放置过度膨胀，同时将四周卷起，防止烘烤过程中脱离烤盘。烘烤中，给面饼翻两次身，**20**分钟后，将烤箱温度调至**95 °C**，直到面饼酥脆。

放凉后，用面包刀将酥皮切割成12个3x30 cm的长方形，将开心果奶油涂抹在两块酥皮的夹层中，剩余的奶油涂抹在千层饼四周，并且撒上碾碎的开心果仁。

**产量：**6人份