



巴黎布雷斯特泡芙果仁糖配开心果

---

罗伦·曼里克大厨

# 巴黎布雷斯特泡芙果仁糖配开心果

罗伦·曼里克大厨

## 泡芙

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	烘焙百分比 %	备注
产量	12 份	120 份	---	---	---
牛奶	125 g	1250 g	26.04 %	166.67 %	---
水	115 g	1150 g	23.96 %	153.33 %	---
无盐黄油	60 g	600 g	12.50 %	80.00 %	---
中筋粉	75 g	750 g	15.63 %	100.00 %	---
全蛋	100 g	1000 g	20.83 %	133.33 %	2个大号鸡蛋打出100g蛋液
盐	少许	少许	0.00 %	0.00 %	---
加州开心果碎	5 g	50 g	1.04 %	6.67 %	---
总重	480 g	4800 g	100.00 %	633.33 %	---

**做法:** 将黄油、盐和水倒入中号炖锅中煮沸，关火。用木勺快速搅拌，然后用中火边煮边不断搅拌，直到液体不粘连在炖锅四周，约3分钟。

将碗中的液体倒入带有螺旋桨叶的搅拌机容器中，低速搅拌直到混合物冷却，约1分钟。调至中速，加入全蛋，直到蛋液打发，呈现柔软倒三角。如果没有打发，加入剩下的蛋液继续搅拌。烤箱预热**175°C**。将打发后的奶油放入**1.25 cm**圆口裱花袋中，挤出**3.75 cm**高的泡芙顶，每个之间间隔不小于**5 cm**。

用手指给泡芙顶做尖角状，在上面撒开心果碎末，放入预热烤箱中烘烤**10分钟**（过程中不可打开烤箱），这时可以更换烤盘。将烤箱温度调至**150°C**，继续烘烤**10到15分钟**，或者等待泡芙顶呈金黄的颜色。

## 开心果黄油

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
无盐黄油	140 g	1400 g	71.79 %	---
加州开心果酱	55 g	550 g	28.21 %	---
总重	195 g	1950 g	100.00 %	---

**做法:** 搅拌打匀成柔滑混合物

## 开心果奶黄

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
牛奶	125 g	1250 g	23.81 %	---
蛋黄	35 g	350 g	6.67 %	2个大号鸡蛋打出35g蛋黄
砂糖	55 g	550 g	10.48 %	---
玉米淀粉	30 g	300 g	5.71 %	---
加州开心果酱	85 g	850 g	16.19 %	---
加州开心果黄油	195 g	1950 g	37.14 %	做法如上
总重	525 g	5250 g	100.00 %	---

**做法:** 牛奶加热：在炖锅内加入牛奶，加热至出现蒸汽，不要完全煮沸。

**制作蛋糖底:** 将砂糖、玉米淀粉和盐倒入中号搅拌碗中，搅拌均匀。加入蛋黄液，继续搅拌至完全融合，形成粘稠的混合物。看上去疏松或者顺滑都没有关系，重要的是确保所有材料已完全融合。

**把牛奶倒入鸡蛋混合物:** 将一小部分热牛奶倒入蛋液中搅拌混合，在搅拌过程中继续加入牛奶。如果不能同时进行，可以重复倒入牛奶，再搅拌的步骤。

**将所有材料倒入平底锅中:** 当所有牛奶和蛋液已经充分融合后，将所有材料倒入炖锅中，在碗上面装上滤网，然后放在炉子旁边。

**加热奶黄:** 调至中火，持续搅拌。起初，奶黄看上去很稀薄、很多泡沫，但几分钟后它就变得粘稠。当它变成像果冻一样粘稠的时候，停止搅拌几秒钟，看它是否达到沸点。若没有，继续搅拌。如果你看到表面出现大泡泡，继续搅拌几秒钟后关火。

**冷却奶黄:** 在奶黄中加入香草，然后倒入过滤网过滤。这样可以过滤掉奶黄里小块的熟鸡蛋。

**存放:** 用保鲜膜将奶黄包裹住，放置冷却。

## 焦糖开心果

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
加州开心果	100 g	1000 g	90.91 %	---
糖粉	10 g	100 g	9.09 %	---
总重	110 g	1100 g	100.00 %	---

**做法:** 碾碎开心果仁，加入几滴水和糖粉。倒入烤盘中，**175°C**烘烤**10分钟**。

**完成:** 泡芙对半切开，填入果仁酱、焦糖开心果和开心果奶黄。上面撒上糖粉。

**份量:** 6人份

**注:** 完全光滑、商业用的果仁糖酱在欧洲很常见，一般**60g**的果仁糖酱可以制作**6**人份的糕点。