

加州开心果、西梅和香蕉杯

罗伦·曼里克大厨



加州开心果、西梅和香蕉杯

罗伦·曼里克大厨

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 each	20 each	0.22 %	---
总重	902 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，继续放置冷却。

开心果奶油酥饼

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	烘焙百分比 %	备注
加州开心果粉	240 g	2400 g	16.16 %	39.02 %	---
低筋面粉	375 g	3750 g	25.25 %	60.98 %	---
糖粉	270 g	2700 g	18.18 %	43.90 %	---
无盐黄油	500 g	5000 g	33.67 %	81.30 %	---
蛋黄	100 g	1000 g	6.73 %	16.26 %	6个大号鸡蛋打出100g蛋黄
总重	1485 g	14850 g	100.00 %	241.46 %	---

做法：将黄油和糖粉倒入食物加工机中，搅拌直到呈现奶油质地。加入蛋黄，继续搅拌**30秒**，直到原料完全融合。加入**200g**面粉，继续搅拌直到混合物细腻光滑。再将剩下的面粉加入容器中，搅拌至完全融合。把面团放在工作台上，加工形成平面直角。随后用保鲜膜包裹面团，放入冰箱冷却。在工作台铺上烤垫，然后将冷却的面团一分为二，一份放在烤垫上，表面裹上保鲜膜，碾平至**0.5 cm**厚，再放入冰箱冷却**30分钟**左右。另一半面团同样。

用直径**5 cm**的饼干模具做出一个一个饼干，放在烤盘上。放入冰箱冷藏**20分钟**，把剩余的面团擀在一起，重复以上步骤。直到用完所有的面团。将所有的饼干放入冰箱冷却**30分钟**。同时，烤箱预热**165°C**，放入烤盘，烘烤**12到15分钟**直到饼干呈现金黄的颜色。取出冷却。然后将饼干全部碾碎。

开心果粉制作方法：

将去壳开心果放入炖锅，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。

粉末需可以立即使用，或者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。

西梅&香蕉果泥

原料	克数 (原版)	10倍用料	产出 %	备注
加州西梅	35 g	350 g	17.50 %	果茸
加州开心果	30 g	300 g	15.00 %	碾碎的
香蕉	135 g	1350 g	67.50 %	一个大号的熟香蕉取出135g果肉
总重	200 g	2000 g	100.00 %	---

做法：将西梅和香蕉放入食物加工机中，搅拌至完全融合。用大号刮刀将开心果碎末混合入西梅混合液中。

组合：用大号马天尼玻璃杯装入适量开心果巴伐露斯、饼干粉末、西梅&香蕉泥和碾碎的开心果仁。

份量：6人份