

叶脉派·巧克力棒·芝士派

リーフパイ



材料

【叶脉派 4片 / 巧克力棒 8根】

咸酥面团	低筋面粉	125g
	无盐黄油	75g
	盐	少许
	冷水	35g
	手粉（高筋面粉）	25~28g 适量

细砂糖 20g

牛奶巧克力 15g

【芝士咸派 12块】

上記剩余的咸酥面团	剩余全部
芝士粉	1小勺
黑胡椒	1 / 8小勺
岩盐	适量
芝士粉	1小勺

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉



总统
无盐黄油 200g

准备工作

<咸酥面团>

- 将材料全部冷藏备用。
- 将烘焙纸铺在烤盘上备用。
- 烤箱预热。

<巧克力棒>

- 准备纸质裱花袋备用。
- 牛奶巧克力切碎后，隔热水（50~60℃）融化，装入纸质裱花袋内备用。

工具

刮片、粉筛、擀面杖、毛刷、烘焙纸、菊花刻模、软刮板、小盆、电磁炉、隔水加热锅、手套

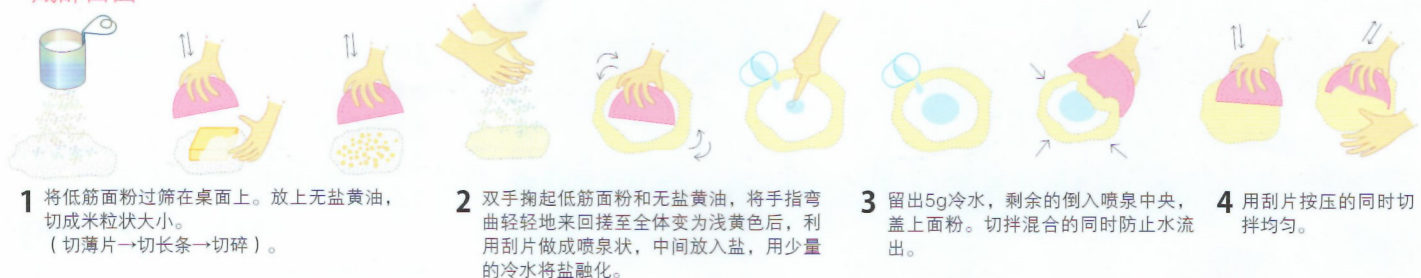
MEMO



叶脉派·巧克力棒·芝士派

リーフパイ

* 咸酥面团 *



- 1 将低筋面粉过筛在桌面上。放上无盐黄油，切成米粒状大小。（切薄片→切长条→切碎）。
- 2 双手抱起低筋面粉和无盐黄油，将手指弯曲轻轻地来回揉至全体变为浅黄色后，利用刮片做成喷泉状，中间放入盐，用少量的冷水将盐融化。
- 3 留出5g冷水，剩余的倒入喷泉中央，盖上面粉。切拌混合的同时防止水流出。
- 4 用刮片按压的同时切拌均匀。



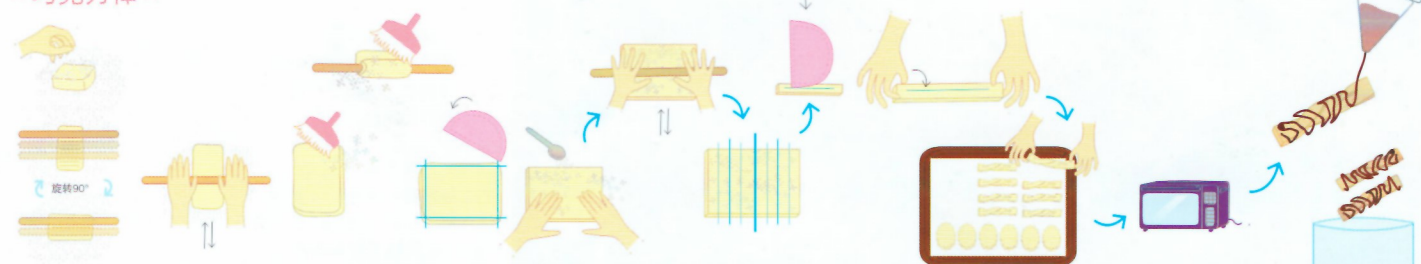
- 5 移开混合成团的面团，将步骤3剩余的冷水倒在还没有成团的面粉上切拌均匀。
- 6 在有些许粉末残留的状态下将面团整形成长方形。
- 7 将长方形切割重叠，用刮片按压。同样的步骤重复3~4次。
- 8 最后将面团整形成10×12cm的大小后包上保鲜膜醒面。（冷冻10分钟后再冷藏10分钟）

* 叶脉派 *



- 9 将面团分成2等份。取其中一份放在撒了手粉的台面上，用擀面杖将面团擀成16×16cm的大小后扫掉表面的手粉。
- 10 将背面的手粉也扫掉后，用模具刻出4片圆形面团并放在撒了细砂糖的台面上。在面团的表面也撒上细砂糖。
- 11 用擀面杖将圆形面团擀成8cm长的叶脉形。移至烤盘，再用刮片刻出叶脉的脉络。
- 12 送入烤箱烘烤。散热后装入包装袋。

* 巧克力棒 *



- 13 取出另一份放在撒了手粉的台面上，用擀面杖将面团擀成12×18cm的大小后扫掉表面的手粉。
- 14 将背面的手粉也扫掉后，用刮片将四周切平整。表面全体撒上细砂糖，用擀面杖轻轻地细砂糖按压入面团。
- 15 将面团均匀地切成8等份。用刮片在面团中央切出一条8cm的切口，将面团绕成麻花状放在烤盘上，送入烤箱烘烤。
- 16 散热后挤上巧克力酱做装饰，待巧克力凝固后装入包装袋。

* 芝士咸派 *



- 17 将叶脉派·巧克力棒多余的面团收集在一起后，撒上芝士粉·黑胡椒·岩盐。
- 18 重复3~4次切割重叠后，用擀面杖将面团擀成12×12cm的大小。将四周切平整，表面全体撒上1小勺芝士粉，用擀面杖轻轻地将芝士粉按压入面团后，均匀地分成12等份，移至烤盘上。
- 19 送入烤箱烘烤。散热后装入包装袋。