

## 碧根果酥皮云朵泡芙



## 材 料

3个份

## 【曲奇派皮】

无盐黄油	20g
细砂糖	18g
低筋面粉	20g
美国碧根果	10g

## 【泡芙面团】

无盐黄油	18g
水	20g
牛奶	20g
盐	少许
低筋面粉	24g
蛋液	35g

## 【榛香奶油】

淡奶油	200g
榛子酱	30g
可可粉	2小勺

## 【蜜糖碧根果】

美国碧根果	15g
蜂蜜	10g

## 【装饰】

开心果	3颗
咖啡粉	1 / 2小勺
装饰插牌	1个

## 准备工作

- 黄油提前软化，蛋液提前置于常温。
- 碧根果、开心果提前烘烤（170℃ 7分钟无需预热）。
- 烤箱提前预热，190℃。
- 将碧根果、开心果切碎备用。



- 富含维生素，矿物质，蛋白质和纤维，不含钠、胆固醇，天然无麸质。
- 美国碧根果中黄酮类抗氧化成分和天然植物甾醇的含量较高，有益心脏健康。
- 口感细腻浓郁，层次丰富，用途多样，可单独作为健康零食，也可作为配料加入沙拉，酸奶，燕麦片，面包和甜点中进行食用。

## 制作方法

## 【曲奇派皮】

- 将10g碧根果切成2mm大小的碎粒。
- 将软化的黄油用软刮板搅散，加入细砂糖混合均匀，筛入低筋面粉，搅拌均匀至无粉末状。
- 倒入切好的碧根果，搅拌至分布均匀。
- 将面团倒在烘焙纸上，擀制成10\*13cm的长方形，厚度一致，放入冷藏。

## 【泡芙面团】

- 将低筋面粉提前过筛备用。
- 在锅内加入黄油、牛奶、水和少许食盐，小火加热直至黄油完全融化。
- 调高温度，让液体液面上涨，关火后快速倒入准备好的面粉。
- 快速搅拌均匀，按压至无面粉颗粒，若面团过湿，可以再次小火加热面团片刻时间。
- 将面团倒入中盆，分3次倒入蛋液，用打蛋器搅拌均匀，且面糊滴落形成4cm长的倒三角。
- 装入装有裱花嘴的裱花袋，在烘焙纸上挤出6cm直径的3个泡芙面团。
- 在表面喷水，用5cm的极圈刻出3块曲奇饼干，放置在面团表面。
- 放入烤箱烘烤（190℃ 25~28分钟）。上色后需要用锡纸遮盖颜色。

## 【蜜糖碧根果】

- 将碧根果和蜂蜜在甜品盅内混合均匀。
- 微波炉500w，50s加热后取出。
- 取出两个完整的碧根果做装饰，其余散落后大致掰碎。

## 【榛香奶油】

- 将奶油打发至6成，取出40g放入布丁杯冷藏备用。
- 在剩余打发好的奶油内筛入可可粉，搅打均匀。
- 加入榛子酱，搅打均匀后调整至7成。
- 加入调整后的蜜糖碧根果碎。
- 装入裱花袋冷藏备用。

## 【装饰】

- 将泡芙底部打开一个2cm直径的开口，灌入内馅，另外两个也依此灌满。
- 在3个酥皮泡芙表面，用勺子装饰上约6cm直径的圆形鲜奶油顶。
- 分别用咖啡粉和碧根果、开心果和插牌作出装饰。