

Renee bakery 手工芋圆课件

一、4 款芋圆的制作

1、原味芋圆

荔浦芋头: 200g 可淘洗 去皮切块速冻、蒸如蒸熟碾碎
木薯粉: 120g
水怡: 10g
牛奶: 适量 50g以上

2、红薯芋圆

红薯: 200g
木薯粉: 80g
水怡: 10g
牛奶: 适量

3、紫薯芋圆

紫薯: 200g 去皮
木薯粉: 100g
水怡: 10g
牛奶: 50

4、抹茶芋圆

荔浦芋头: 200g
木薯粉: 120g > 为混合
抹茶粉: 3g
水怡: 10g
牛奶: 适量

5、火龙果芋圆

土豆: 70g 不需加牛奶, 红心芋头可以加牛奶,
木薯粉: 120g 隔水蒸
火龙果: 50g 红心
水怡: 10g

制作方法:

- 1、将芋头隔水蒸熟, 压成泥 (或可用料理机打成泥)
- 2、加入木薯粉和水怡, 揉匀
- 3、先加入少量牛奶, 根据面团的湿润度, 一点点增加牛奶
- 4、最后揉成团, 搓长条型, 切块即可

水开放下芋 蒸 20 分钟 期间要搅拌 (1)
关火 焖 10 min

纯净水: 150g

(少量的水, 先和黑凉粉混合搅匀)

纯净水: 1100 克

砂糖: 75g

红糖: 30g

制作方法: 纯净水+砂糖+白糖, 煮开后冲入黑凉粉中, 再倒回锅里, 边煮边搅, 直到液体表面顺滑

中火

放凉 1-2h

28x28x4cm

四、芋圆配料搭配

1、主料: 4 色芋圆+烧仙草

A 辅料: 绿豆、红豆、薏米、百合、莲子、银耳、西米、小圆子、珍珠

(多选)

B 辅料: 芒果、哈密瓜球 (选一)

C 辅料: 芋头、红薯 (必选)

2、浸泡豆类糖水比例

水: 200g

砂糖: 8g

红糖: 2g

温水浸泡 4 小时. 高汤煮出 7 分钟.

3、烧仙草制作完成后, 贴面冷藏, 可保存 5 天, 随取随用

4、浓缩汤底 60 克, 加 100 克沙冰, 或者牛奶稀释甜度, 也可以根据自己的口感来调整

3