

名稱:法式糖塔Tarte au s

建立者:陳志強 菊花派盤9~10吋一份

食材品名 (Ingredients)	單位及數量 (Unit&Quantity)	備註	作法(麵團勾狀攪拌)，屬於麵包的一種麵團
法國T55麵粉	250g		1.菊花派盤/法式圓形塔圈，內裡底部邊緣塗軟化奶油後，冷藏備用
無鹽奶油	80g		2.水(溫度35度)+白糖+新鮮酵母攪拌溶解，A備用
鹽	5g		3.麵粉+鹽於攪拌鋼先混合勻 為B
糖	25g		4.全蛋打蛋器攪散，將A倒入，攪拌均勻後，緩慢倒入攪拌鋼B中攪拌製成團，依序加入半軟化奶油(奶油融合後，才可在加下一次)，攪拌至有拉出薄膜即可，保鮮膜封，發酵約40~1HR左右，成2倍大即可(麵團溫度31度)
蛋	2個		
水(溫度35度)	40ml		
新鮮酵母 一般酵母5g	10g		5.一半融化奶油/一半固體，其中一半融化奶油+一半法國甜菜金砂糖攪拌均勻 為C
			6.全蛋+牛奶打蛋器攪拌均勻過濾為D
刷蛋液(1蛋黃+水10ML)	50ml		7.發酵好的麵糰，分成6份(表面蓋塑膠防乾)，沾點手粉，桿開，置入菊花塔模，內裡要壓入，將上方多餘的麵團，以擀麵棍桿過剔除即可，稍微邊緣整型一下，蓋塑膠袋約發15分
Filling:			
法國甜菜金砂糖 (Blonde vergeoise sugger)	40g	一份20+融化奶油25 一份是塔填充內餡後灑	8.法式圓形塔圈，烤盤下須放烘培紙，麵團桿開後直接置入塔圈模即可
無鹽奶油	50g	一份融化25G 一份固體25	9.C餡填進去前,需稍稍回溫可流動性與D混合後，發酵好的菊花塔再稍微整型一下，表面刷蛋液後，倒入C餡(餡多)，取剩餘一半法國甜菜金砂糖，於餡料上方四周灑上，放點奶油小塊，最後於邊緣撒上珍珠糖
牛奶	50ml		
蛋	1個		
Finishing:			
珍珠糖(可放/可不放)	50g		10.法式圓圈塔模，與佛卡夏手法一樣，以指尖壓入，刷蛋液，表面只有一點餡料，再撒上法國甜菜金砂糖，取一半固體的奶油，分佈放上奶油小塊，再淋一點內餡
杏桃果膠	50g	果膠加點水煮滾即可	
			11.烤箱170度，菊花塔內餡多，烘烤時間約35分，法式圓形塔圈內餡少，烘烤時間約25分，烘烤時間視表面是否有上色為主，出爐後表面可再撒點珍珠糖做裝飾