

3.22 大廚師 - 奶油泡芙

材料：

* 泡芙體 配方 1：

水 120ml
黃油 60g(1/4 cup)
鹽 1.25 tsp
糖粉 1.25tsp
低筋麵粉 ½ cup

* 配方 2：

水或奶：250 克黃油：100 克鹽：3 克糖：5 克麵粉：150 克蛋：200 克

* 奶油：

whipping cream(淡奶油) 100g
糖粉 15g

做法：

- 將鹽，糖，低筋麵粉用打蛋器攪拌均勻。
- 用一鍋，倒入水和黃油。中火煮至完全沸騰狀後關火
- 倒入低筋麵粉，用木勺一直不停的攪拌，攪拌至無干粉。
- 再次開火，直到攪拌鍋底出麵糊膜為止。
- 倒入一個盆中，用攪拌器先低速攪打
- 打散兩個雞蛋，蛋液分 3 次加入。每一次減半均勻後在加下一次。
- 拌好的糊表面光滑，細膩。提起打蛋器會形成倒三角形
- 將打好的糊用勺弄成一個球塊狀。分散在烤盤上
- * 關鍵步驟：烤箱先預熱 400F(190 度)，將烤盤放入。400F(190 度)烤 13 分鐘。然後烤箱溫度降到 355F(170 度)烤 20 分鐘。
- 打發奶油。將糖粉加入淡奶油中，用攪拌機中速打發，直到形成明顯紋路。打發倒 8—9 分。
- 烤好的泡芙放涼後，從中間切開，擠上打好的奶油。

* Sasa 小貼士：

- 烤箱溫度很重要，先要用高溫讓泡芙中間膨脹定型，然後用低一點的溫度上色
- 做糊的時候一定要翻炒的很乾，加入雞蛋後攪打到可以倒掛倒三角吃不完的可以讓冰箱裡冷凍起來也好吃