

瓜瓞綿綿

甘藷

材 料 甘藷泥：甘藷600公克、白蘭地20cc、鮮奶油20公克
牛奶、布丁餡：

- a. 鮮奶200cc、奶油30公克、細砂糖60公克、動物性鮮奶油20公克
- b. 蛋黃2顆、玉米粉25公克、鮮奶20公克

法式薄餅：全蛋2顆、糖10公克、奶油（隔水溶化）25公克、
桔皮半個、低筋麵粉（過篩）65公克、鮮奶190cc

做 法

1. 甘藷泥：

- a. 將甘藷蒸熟過篩。
- b. 用雪平鍋將甘藷把水份收乾，放入鮮奶油拌勻熄火，倒入白蘭地拌勻。

2. 牛奶、布丁餡：

- a. 將蛋黃、玉米粉、鮮奶拌勻備用。
- b. 將鮮奶、奶油、細砂糖、動物性鮮奶油加熱後沖到步驟a中快速拌勻。
- c. 放回爐上，小火快速拌勻。

3. 法式薄餅：

- a. 全蛋加糖先拌勻，加上奶油、桔皮及低筋麵粉拌勻。
- b. 再加上鮮奶鬆弛20分鐘。
- c. 以平底鍋煎。
- d. 面積越大越好包。

4. 甘藷泥並布丁餡待涼拌在一起。

5. 法式薄餅放在圓盤放入甘藷泥包起來（整型）。

6. 灑上防潮糖粉，再用甘藷圓球裝飾。



甘藷