

海洋饼干制作过程

01

准备材料和工具

鸡蛋与黄油的配比

01 鸡蛋只需蛋黄

- 保持饼干的质地酥脆
- 提高饼干的口感层次

02 黄油隔水加热

- 使黄油融化均匀
- 方便与鸡蛋混合

03 黄油与鸡蛋的比例

- :1 的比例
- 使饼干更加松软可口

面粉和玉米淀粉的选择

01

面粉

- 选用低筋面粉
- 使饼干更酥脆
- 降低饼干的油腻感

02

玉米淀粉

- 提高饼干的透明度
- 增加饼干的口感层次

03

面粉与玉米淀粉的比例

- :1 的比例
- 使饼干更加美观

制作工具与材料清单

- 制作工具
 - 电动搅拌器
 - 黄油刀
 - 擀面杖
 - 切模
 - 烤箱
- 材料清单
 - 黄油
 - 细砂糖
 - 蛋黄
 - 低筋面粉
 - 玉米淀粉
 - 翻糖膏
 - 色素
 - 蜂蜜
 - 小铁丝

02

海洋饼干的制作流程

黄油与砂糖的混合

黄油切块软化

- 方便搅拌
- 使黄油更加细腻

加入砂糖搅拌

- 砂糖有助于提升饼干的口感
- 使饼干更加酥脆

打至微微膨胀

- 使饼干更加蓬松
- 提高饼干的口感层次

蛋液的加入与搅拌

分两次加入蛋
黄

01

- 使蛋液与黄油充分混合
- 避免蛋液过于湿润

每次搅拌均匀

02

- 使蛋液与黄油充分融合
- 提高饼干的质地

面粉的加入与搅拌

筛入低筋面粉

- 使面粉更加细腻
- 提高饼干的口感

切拌均匀

- 使面粉与黄油充分混合
- 防止面粉结块

03

饼干的冷冻与成型

饼干团的冷冻过程

01

放入冰箱冷藏

- 使面团变得更加硬挺
- 方便擀平和切割

02

保鲜层冷冻40分钟

- 使面团达到适当的硬度
- 方便进行下一步操作

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/438027005061007001>