

炙燒布蕾焦糖泡芙

中文食譜

《泡芙體》

- 無鹽發酵奶油unsalted butter 87g
- 水water 97g
- 全脂鮮奶 whole milk 97g
- 細砂糖granulated sugar 17g
- 海鹽sea salt 2g
- 水手牌高粉bread flour 113g
- 全蛋(常溫) whole eggs 200g

炙燒布蕾焦糖泡芙

中文食譜

《波蘿皮》

- 三溫糖light brown sugar 40g
- 紫羅蘭低粉cake flour 60g
- 冰無鹽發酵奶油(切丁)cold unsalted butter 50g

《表面》

- 全蛋液whole eggs 10g
- 杏仁角(生)chopped almonds(raw) 少許
- 二砂糖light brown sugar 少許

《配料》

- 雪莓娘皮1/16 mochi dough 30個

《表面裝飾》

- 細砂糖granulated sugar 少許

炙燒布蕾焦糖泡芙

中文食譜

《卡士達醬》

- 全脂鮮奶whole milk 465g
- 香草醬vanilla bean paste 4g
- 紫羅蘭低粉 cake flour 23g
- 玉米粉cornstarch 14g
- 細砂糖granulated sugar 62g
- 海藻糖trehalose 50g
- 新鮮蛋黃egg yolks 88g
- 無鹽發酵奶油unsalted butter 35g

炙燒布蕾焦糖泡芙

中文食譜

《卡士達奶油餡》

- 動物鮮奶油heavy whipping cream 73g
- 全脂鮮奶whole milk 110g
- 卡士達粉custard powder 50g
- 動物鮮奶油(8分發)whipped cream 188g
- 香草莢醬 vanilla bean paste 2g
- 君度橙酒 Cointreau 4g