

【菠蘿批】



材料：

菠蘿餡料

原隻菠蘿/ 1 個
新鮮切片菠蘿
砂糖 55g
麥芽糖 55g

酥皮

酥皮 2 張 (24.5 x
24.5cm)
全蛋液 25ml
鮮奶 1 茶匙

做法：

菠蘿餡

1. 菠蘿切去皮和菠蘿芯，再切成菠蘿粒，超市菠蘿片一般已去皮去芯，只需切成菠蘿粒，用攪拌機攪拌成菠蘿蓉
2. 輕手按壓菠蘿蓉，隔去多餘的菠蘿汁
3. 將砂糖和菠蘿蓉拌勻
4. 蓋上微波專用蓋掩或微波保鮮紙，放入水波爐，選用「微波/Microwave 600w」，時間 10 分鐘，按「開始/start」開始烹調
5. 水波爐取出菠蘿蓉，先拌勻菠蘿蓉，加入麥芽糖拌勻，重複步驟（4）
6. 水波爐取出菠蘿蓉，先拌勻菠蘿蓉，加入牛油拌勻，將時間改為 5 分鐘，重複步驟（4）
7. 水波爐取出菠蘿蓉，先拌勻菠蘿蓉，炒勻直至成糰，室溫攤凍備用。

菠蘿批

1. 菠蘿餡料平均分成 8 份。全蛋液和鮮奶混合攪勻，再過篩一次備用。一張酥皮平均分成 8 份，可做出 4 件菠蘿批
2. 將菠蘿餡料鋪在酥皮中間，菠蘿餡面上鋪上另一張酥皮，再用手指按壓酥皮四邊封口
3. 選「熱風對流/convection」（有預熱），爐溫設 200 度，按「開始/start」預熱利用叉在四邊壓出紋理，利用刀在酥皮面剗開花紋
4. 酥皮面掃上蛋液混合物
5. 預熱完成後，將菠蘿批放在下層，爐溫設 200 度，時間設 18 分鐘，按「開始/start」開始烹調。（時間只作參考，目測為準。）

小貼士：

1. 使用明火步驟大至相同，唯一需不斷攪拌，以防菠蘿餡料痴底，時間要自己掌握。新鮮菠蘿比罐頭菠蘿更好食。
2. 菠蘿甜酸度不同，糖份可加可減。
3. 焗製酥皮途中可目測效果，再決定焗製時間。