

酥皮泡芙與卡士達醬



相傳泡芙是凱薩琳·德·麥地奇廚師發明的，在十六世紀傳入法國，並從法國開始發揚光大。這種法國小食，幾乎是每間麵包店的經典食譜，非常適合當作家庭聚餐的餐後甜點或客人來訪的下午茶點心。蓬鬆張孔的麵皮中可以包裹鮮奶油、巧克力乃至冰淇淋，很少有人可以拒絕酥皮泡芙的魅力，光 2005 年在威斯康辛州博覽會上就銷售了 340,000 個含冰淇淋的泡芙，盈利超過一百萬美元，這裡就介紹卡士達醬內餡的酥皮泡芙給大家。

全蛋液	水	無鹽奶油	低筋麵粉	鹽
225g	150ml	100g	150g	少許

酥皮泡芙製作

把水、奶油和少許鹽入鍋中加熱，奶油溶化開始起泡沸騰，加入麵粉以木勺攪拌，小火繼續攪拌直到所有的麵粉混合均勻，呈油亮質地時關火，移開起鍋並靜置一分鐘，開始分次添加 **EZ egg 冷藏全蛋液**（每次約 40ml 的量）直至充分融合當木杓能直立於麵團不會傾倒時，麵團已達到理想況。



烤箱預熱至 180°C，在烤盤鋪上烘烤紙。取兩支大湯匙，用約分成 12 球的份量，一支湯匙杓起麵糰並以另一支湯匙撥入烤盤上。打開已預熱烤箱，將泡芙放入烤箱內，先以 180°C 烘烤 35 分鐘，再將溫度紐調至 0°C 後，預留縫隙讓泡芙在烤箱內逐漸降溫，20 分鐘後取出泡芙即完成。

卡士達醬製作

將牛奶倒入鍋中開火加熱至即將沸騰時關火。於另一鍋內加入 **EZ egg 冷藏全蛋液** 及細糖，用打蛋器打勻呈淡色後加入麵粉再拌勻，將熱牛奶慢慢加入麵團，持續攪拌後，倒回原本加熱牛奶的鍋中再次開中火，一邊加熱一邊以打蛋器攪拌並留意勿焦鍋，持續至慢慢變成濃稠狀並微微冒泡時即可關火移開自然降溫，並於奶油餡表面覆蓋保鮮膜，可防止表面結痂，放入冰箱冷藏。

全蛋液	細砂糖	低筋麵粉	苦甜巧克力
100g	60g	60g	裝飾用
鮮奶	可可粉	香草精	糖粉
500ml	15g	少許	裝飾用

將已冷卻的泡芙，取小刀於表面裂縫搓開一洞口。從冰箱取出一半卡士達醬裝入擠花袋內，此為原味奶油餡，剩餘奶油餡加入可可粉並拌均勻，則變成巧克力口味。將奶油餡逐一擠入泡芙中，於表面沾裹隔水加熱的苦甜巧克力，並於表面上灑上防潮糖粉即完成。