

可麗餅與千層蛋糕



可麗餅 (Crepes) 源起於法國海島城市布列塔尼省，除了因地利之便出產美味的海鮮外，最具特色的就是風靡海內外的可麗餅！過去布列塔尼曾是個石頭城鎮，幾乎是寸草不生、貧瘠荒蕪，有一年遇到飢荒島上沒有任何食物，只好將收藏在地窖的麵粉拿出來，烤成薄薄的煎餅解決了那年的飢荒困頓，這薄薄煎餅成了當地的主食，如今卻成為當地最具代表性的特色美食。

食材準備 (配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調)

蛋白液	細糖	鮮奶	萊姆酒	水果
200g	100g	500ml	裝飾用	裝飾用
低筋麵粉	無鹽奶油	鹽	巧克力醬	冰淇淋
250g	50g	1 小撮	裝飾用	裝飾用



可麗餅製作

將奶油放入鍋子，置爐火上以中火加熱讓奶油融化，持續加熱至金黃色不再起泡與沸騰時關火，以濾網過濾冷卻備用。

於攪拌缸中加入麵粉，麵粉中間挖成凹狀，將 EZ egg 冷藏蛋白液倒入中間處，加入細糖、鹽及鮮奶，以手動打蛋器輕輕攪拌均勻。將冷卻的奶油倒入麵糊中，攪拌混和使奶油融入麵糊中，為增添風味可加入 10ml 萊姆酒 (也可省略)，放入冰箱靜置 24 小時。

取平底不沾鍋預熱，首次可於平底鍋上以吸油紙輕抹奶油，舀一杓可麗餅麵糊倒入平底鍋裡，左右滑動使麵糊能均勻形成薄薄一層，中小火兩面各煎 1 分鐘。每一次都先將麵糊均勻攪拌後再舀起，一杓一張逐一煎好，將煎好的可麗餅對折再對折，淋上巧克力醬 (或是加入任何你喜愛的水果、冰淇淋) 即完成。



千層蛋糕製作

於每一張可麗餅上薄抹一層輕奶油，層層疊好約 20~25 層，於上層均勻撒上防潮糖粉、塗抹巧克力醬並點綴上水果，對切成 8 或 12 等分即可。

如果口感要好，這個餅皮要越薄才越好吃，所以也考驗著另一個煎餅的技巧