

## 【麻糬芋頭酥】(純蒸 x 熱風對流)



### 材料：

流心湯圓 10 粒

### 芋泥：

芋頭 200 克

糖 30 克

無鹽牛油 15 克

鹽 1/4 茶匙

### 酥皮（油皮）：

中筋麵粉 130 克

水 45 毫升

無鹽牛油 35 克

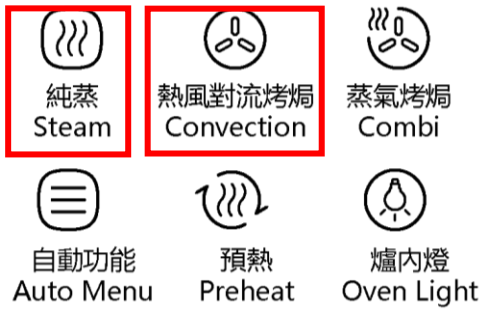
糖 20 克

### 酥皮（油酥）：

低筋麵粉 85 克

無鹽牛油 50 克


紫薯粉 10 克



#### 做法：

湯圓放入滾水煮熟，放入冰水冷卻，瀝乾放入冰格急凍最少 1 小時。

#### 製作芋泥：

1. 芋頭削皮切塊狀，放入東芝 Q20 蒸焗爐，用  <純蒸模式> 蒸 30 分鐘(蒸到用筷子可以輕易戳入的程度)
2. 蒸好的芋頭中加入砂糖、無鹽牛油及鹽，然後壓成蓉，如太乾可再逐少加入熱水拌勻。
3. 芋泥平均分成 10 份，每個約 25 克。
4. 芋泥滾圓、壓平，包入湯圓成餡料，放入雪櫃急凍備用。

#### 製作油皮：

5. 中筋麵粉加糖拌勻，再加入牛油搓勻。
6. 分三次加入水搓成麵糰直至表面光滑。
7. 完成後用保鮮紙包好，鬆弛 20 分鐘。


#### 製作油酥：

8. 混個低筋麵粉和紫薯粉，加入牛油成麵糰。
9. 再平均分成 10 份，滾圓備用。

#### 油皮混合油酥

10. 20 分鐘後，把鬆弛好的油皮平均分成 5 份，用麵棍擀平再包入油酥，搓成球形（封口向上）。
11. 將麵糰用麵棍壓平再卷起成長筒形，
12. 將麵糰旋轉 45 度，再用麵棍壓平再卷起成長筒形，蓋上保鮮紙鬆弛 20 分鐘。
13. 10 分鐘後，將麵糰垂直切半，切口向上可以清晰看到螺旋紋。
14. 再用麵棍壓平成圓形酥皮。

#### 包入餡料&烘焗

15. 用酥皮包好芋泥餡料（封口向下），放上已鋪牛油紙得焗盤上。
16. 以用  <熱風對流模式> 預熱東芝 Q20 蒸焗爐至 190 度焗 25 分鐘，餘下 10 分鐘時取出焗盤調頭續焗至外皮酥脆。