

造型楓糖餅乾





造型楓糖餅乾



A. 需準備的**食材**

- 1. 低筋麵粉 200g
- 2. 楓糖 80g
- 3. 橄欖油 50g

B. 需準備的**器具**

- 1. 造型餅乾模型
- 2. 麵糰切刀 一把
- 3. 大鋼盆 一個
- 4. 塑膠刮刀 一把
- 5. 操作墊 一片
- 6. 網篩 一個
- 7. 擀麵棍 一根
- 8. 計時器 一台

第一步驟

請先拿取大鋼盆，將低筋麵粉倒入網篩中過篩，
過篩可輕輕拍打網篩邊，即可輕鬆過篩。



1.
倒入
麵粉於網篩中過篩



2.
過篩
可輕輕拍打網篩邊



3.
完成
第一步驟

第二步驟

過篩後，將楓糖及橄欖油一起倒入低筋麵粉中。



▲
倒入
楓糖



▲
倒入
橄欖油

第三步驟

拿取塑膠刮刀慢慢將材料拌勻成鬆散狀。



▲
攪拌
用塑膠刮刀



▲
拌勻
成鬆散狀

第四步驟

將麵糰用手緊壓成糰狀，
若麵糰太乾可以稍微補5-10g(開水)。



▲將麵糰用手緊壓成糰狀▲

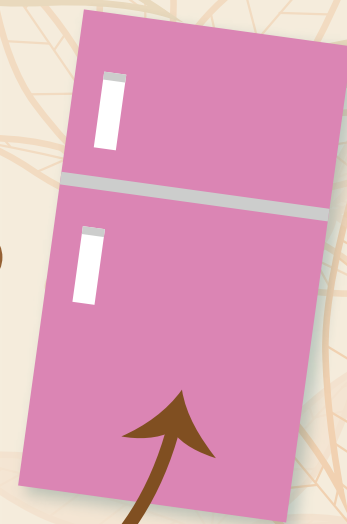
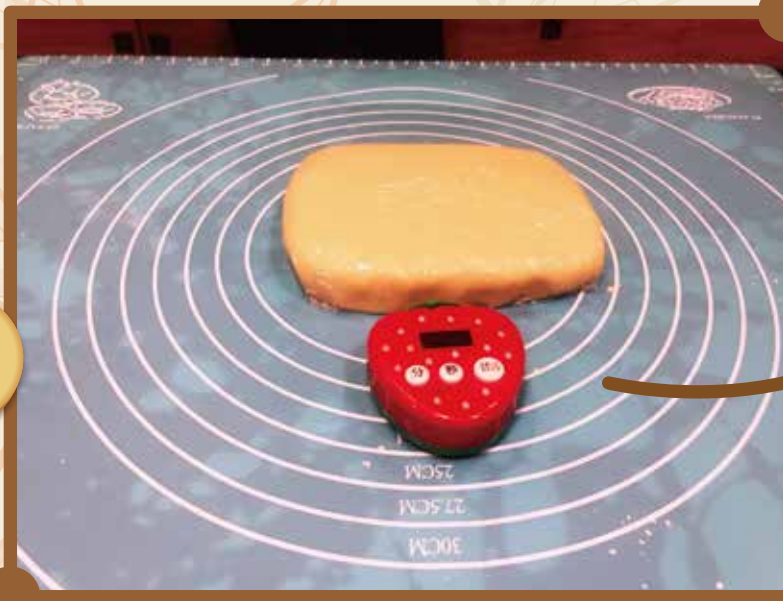
第五步驟

將揉好的麵糰用保鮮膜包起來，
放冰箱冷藏30分鐘。

1.
包保鮮膜



2.
放入冰箱
冷藏30分鐘



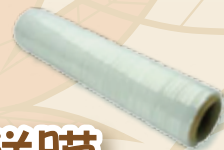
第六步驟

30分鐘後-將麵糰由冰箱取出，
蓋上保鮮膜桿成約0.4cm的厚度。

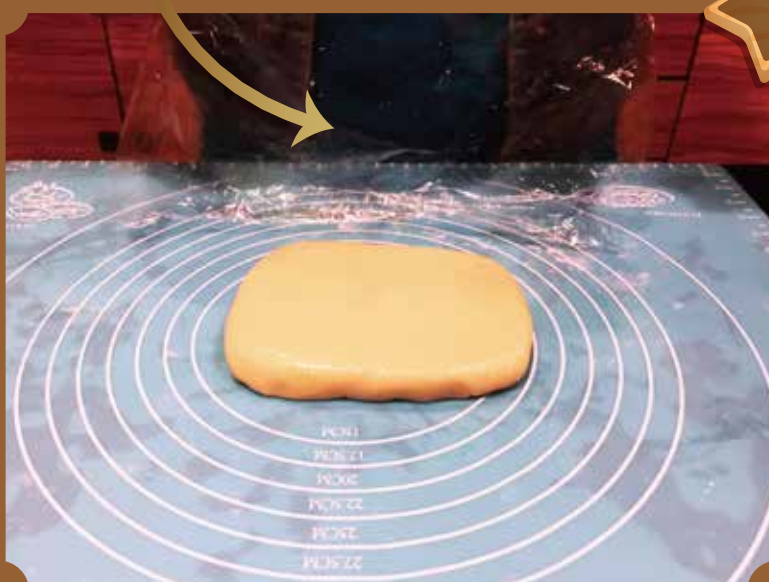
1.
從冰箱
取出麵糰



2.
用原本的保鮮膜
蓋在麵團上方



3.
桿成
約0.4cm的厚度



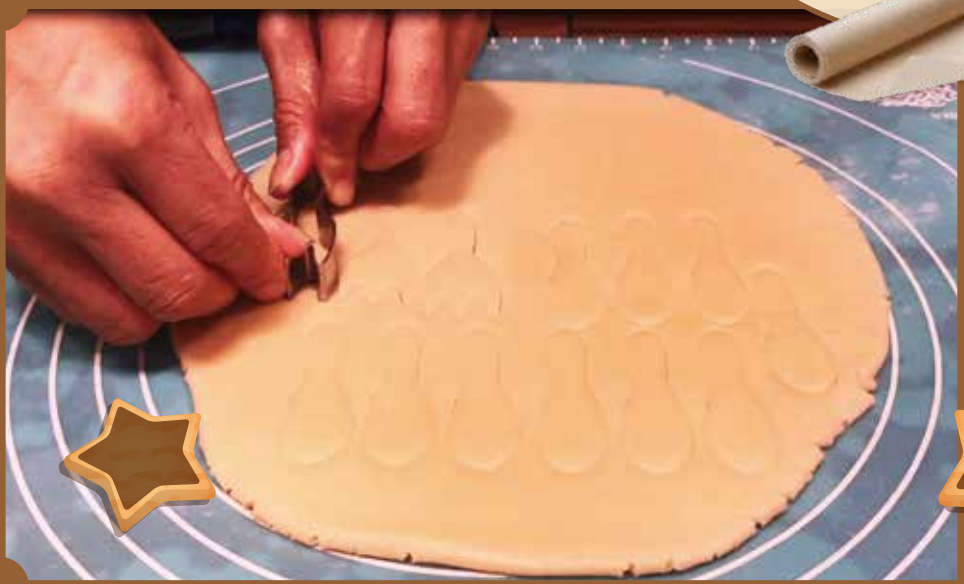
第七步驟

將喜歡的餅乾模型，可在麵糰上撒些低筋麵粉，
壓出造型後將生麵團放置於淺烤盤上。

1.
用模具
壓出造型

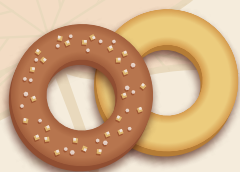
★淺烤盤
需先鋪上烘培紙！

2.
將押出造型
平均放入淺烤盤



第八步驟

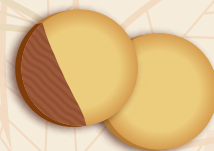
將剩下的麵糰重新集中再擀開，
重複以上步驟直到將麵糰全部使用完畢。



1.
**集中
剩餘麵團**

★此時可開始
預熱烤箱！

2.
**重複以上步驟
將所有麵團用完**



★上下溫度轉至
160度，中間時間
轉到最大！



第九步驟

裝飾 - 湯匙前端輕壓餅乾麵糰即可以做出笑容，
吸管或竹籤可以做出嘴巴或眼睛。
也可運用英文字母印章，印上自己的名字。

自由
搭配



依照
個人喜好



使用**竹籤**
做眼睛

使用**吸管**
做嘴巴

使用**字母印章**
印上名字

第十步驟

烤箱燈熄滅後，預熱至160度時，
將餅乾放入烤箱烘烤18-20分鐘。

1.
烤箱燈熄滅
代表預熱完成。

2.
放入餅乾烘烤，
將中間時間鈕
轉到18-20分鐘。



第十一步驟

出爐後將餅乾移至鐵網架放涼！



▲
烤之前的樣子



▲
18-20分鐘後，
烤成金黃色。



3.
將烤好的餅乾，
移至鐵網上冷卻。

第十二步驟

待冷餅乾冷卻後，就可以開始進行包裝作業嚟！





完成品！

