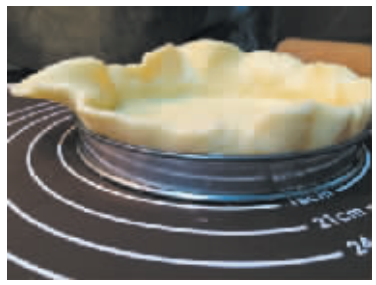
—办信阳人爱读的报纸—
XINYANG EVENING NEWS 信阳晚报
生活周刊 Sheng huo
B5
2014年1月15日 星期三(每周三出版) E-mail:xywbnews@126.com
责编:任黎明 创意:李珊玲 质检:张 晗 电话:6203145



新年头,小日子

最近热映的电影《私人订制》的片尾,公司的四位员工在“世界道歉日”到来之际,分别对被雾霾遮蔽的太阳、被污染的河水、因挖煤下陷的草场、因砍伐萎缩的树林道歉。或许,除了忘记了道歉,人们也忘记了感谢。对日常生活中的小幸福,忘了感谢;对身边默默为自己付出的人,忘了感谢。

在日剧《多谢款待》中,女主角芽以子学做西餐并请小伙伴来家里分享。吃过之后,与她打过架的男同学走到她面前郑重地说:多谢款待。这让芽以子明白了一个道理:分享的快乐超越了独享美食的快乐。不知道你有没有想过,享用完美味,说一句“多谢款待”,既能表达对食物的感恩,也可以向料理美食的人表达感激之情。

本期,烘焙达人欢欢就要来和大家分享一款核桃塔的做法。在新的一年,带着感谢的心情来做这一款甜点吧,献给你最想感谢的人。没有人能拒绝美食,放下对这个世界的怨气,好好享受吧!

核桃塔

难度:★★★☆☆

工具:擀面杖、面粉筛、橡皮刀、塔盘、叉子、保鲜膜、烤纸、一次性手套

塔皮:黄油140g、低筋粉210g、鸡蛋黄8g、水37ml、砂糖4g、盐2g

表面的饼干碎:低粉25g、杏仁粉25g、砂糖19g、盐少许、黄油16g

核桃馅:黄油45g、蜂蜜25g、淡奶油150cc、砂糖120g、水饴30g、香草荚1/4根、核桃200g

达人档案

欢欢
狮子座
全职妈妈
烘焙学龄:6年
最拿手:海绵蛋糕、奶酪蛋糕、各种塔
关注她:www.xiachufang.com/cook/10159829/

1.核桃放入烤箱,160℃烤16分钟,晾凉备用。

2. 黄油放置在室温下软化。如果天气冷,也可以用保鲜膜把黄油包起来,放入微波炉打1分钟左右,表面用手指一摁陷下去就可以了。

3.先来制作塔皮。鸡蛋黄和水搅拌均匀后加入糖、盐搅拌均匀,放进冰箱冷藏备用。

4.黄油放进不锈钢盆用橡皮刀搅拌柔滑,加入所有的粉类,用橡皮刮刀切拌面糊,搅拌到整体看起来是碎碎的颗粒,基本上看不到粉状物就可以了,注意不要搅拌过头。

5.从冰箱拿出搅拌好的蛋液倒进面糊,搅拌至水分充分被面糊吸收。注意,不要过分搅拌,不要让面粉出筋。

6.和好的黄油面团包一层保鲜膜,放入冰箱冷冻一个晚上。

7. 再来制作表面的饼干碎。黄油切成1厘米的小块冷藏备用,黄油以外的饼干碎材料全部放进盆里搅拌均匀。再将黄油倒进去不停搅拌,直到混合物结成小块,放冰箱冷藏。

8. 把面团从冰箱里拿出来,在室内回温。

9. 面团擀至成3mm厚的塔皮。可以盖着保鲜膜擀,就不容易黏住擀面杖了。

10.把塔皮盖在塔模上,也可以用花型派盘。

11.用擀面杖压一下,去掉多余的塔皮。用手给塔皮整形,塔皮要高于塔模5mm左右,因为塔皮在烤的过程中会回缩。

12. 用叉子在模具内的塔皮上刺一些小洞。

13/把放好塔皮的模具放进冷冻室冻2个小时以上,这个时间,来做核桃馅。

14.用不锈钢锅把黄油、砂糖、蜂蜜、水饴、淡奶油、香草籽一起放进去,用中火煮,一边煮一边不停地搅拌。温度保持在117℃为最佳,过了120℃糖就会变硬。看到锅内的液体由小泡泡变成大泡泡,出现黏稠状就可以了。趁热把烤好的核桃倒进糖汁里搅拌。

15.取出冷冻好的塔皮,在上面垫一张烤纸,用重石压住放进烤箱,190℃烤30分钟。

16. 等塔皮上色之后拿出来,把调好的核桃馅倒进去铺满。

17. 撒上饼干碎,继续用180℃的烤箱烤20分钟~30分钟,等到饼干碎烤出漂亮的颜色就可以了。 (许 昱)