



柠檬马林糖派

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	50 分钟
等待时间	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	40 分钟
个数	8
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

配柠檬内馅和马林糖

油酥面团

200 克 白面粉

3 汤匙 糖

½ 茶匙 食盐

¼ 茶匙 香草籽

100 克 黄油, 冷, 块状

60 ml 水

面粉, 用于擀面

防粘的黄油

柠檬蛋黄酱

70 克 黄油

1½ 未经处理的天然柠檬, 果汁和擦碎的果皮

1 鸡蛋

2 鸡蛋黄

150 克 糖

1 汤匙 玉米淀粉

派皮盲烤

300 克 干荚果





蛋白霜

2 蛋清

1 撮 食盐

70 克 糖粉

油酥面团

在碗中混合面粉、糖、盐和香草。加入黄油，用手搓成絮状。加水，快速揉成面团。

操作台面撒上面粉，将油酥面团擀成约5毫米厚。在烤盘上抹上黄油，铺上面团。用叉子在饼底上扎几下。

放进冰箱冷藏30分钟。

派皮盲烤

用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至200 °C。

在饼底上铺一层烤箱纸，倒入干芸豆压实。

放在烤架上，置于烤箱中间层盲烤30分钟。

取出干芸豆和烤箱纸。让酥皮糕点在烤盘中冷却。

柠檬蛋黄酱

在平底锅中融化黄油。混合其余的配料，倒入平底锅内的黄油中。中火煮煮，期间不断搅拌。当混合物浓稠如奶油状即可离火，继续短时间搅拌。

蛋白霜

打稠蛋白和盐。分批加入糖，继续打发至混合物有光泽。将蛋白霜倒入带有光滑裱花嘴的裱花袋中。

烘烤

用上/下火模式将烤箱内腔预热至200°C。

将柠檬凝乳涂在油酥饼底上，刮平表面。在上面裱上蛋白霜。

把派放在烤架上，置于烤箱中间层烘烤10分钟。

冷却柠檬马林糖派。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 200 °C

预热完成。推入食物。





在 **PizzaPlus** 期间为 **200 30** 分钟°C

取出烘烤好的食物。准备。

将发酵桶预加热 顶部加热/底部加热 到 **200°C**

预热完成。推入食物。

在 顶部加热/底部加热 期间为 **200 10** 分钟°C

配件

圆形烤盘，直径26厘米

烤架

附加信息

创建时间	26.01.2022
------	------------

