



迷你馅饼配洋葱和山羊奶酪

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	25 分钟
个数	16
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

焦糖洋葱和奶油山羊奶酪放在酥脆的酥皮盖下 - 法式苹果派的迷你丰盛版本。甜甜的黄油洋葱与口感丰富的奶酪和一丝百里香相得益彰。

果馅饼

- 40 克 白砂糖
- 20 克 黄油, 分成小块
- 2 紫皮洋葱, 对半切开, 切成条状
- 6 百里香小枝, 摘掉叶子
- ¼ 茶匙 盐
- 适量胡椒
- 50 克 鲜山羊奶酪
- 1 长方形酥皮, (约 42 × 25 cm)

上桌

- 1 汤匙 巴萨米克白醋
- ½ 汤匙 橄榄油
- 适量法国盐之花

果馅饼





将 $\frac{1}{2}$ 茶匙糖排成 4 排，间隔 7 cm，放在衬有烘焙纸的烤盘上。在每个上放一块黄油。将洋葱和百里香铺在上面，用盐和胡椒调味，然后在上面撒上碎山羊奶酪。展开酥皮，切出约 7 cm 的圆形，将其放在洋葱上，用叉子将边缘压好。将蛋糕托盘放入冷烹饪空间，并以 210 °C 的温度进行专业烘焙，烘烤约 25 分钟，直至呈金黄色。取出托盘并用抹刀小心转动

放入架子

在 经典专业烘烤技术 期间为 **210 25 分钟**°C

上桌

将香脂醋和油混合在一起。将馅饼放在盘子上，在上面淋上醋混合物，并在上面撒上一些法国盐之花。

小费

使用牛奶制成的新鲜奶酪或新鲜奶酪的素食替代品来代替山羊奶油干酪。

配件

圆形切刀，直径约 7 cm

烤盘

