无花果馅饼



食谱作者 Dominik Hartmann



制备过程	45 分钟
等待时间	2 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	45 分钟
份	4
电器	Combair V2000 自 2021 年

马略卡版的法式苹果派采用炖无花果和酥脆的面团制成，并用橄榄油和法国盐之花精制而成。多米尼克·哈特曼 (Dominik Hartmann) 的别具一格的甜点。

面团

200 g 白面粉

50 g 白糖

1 一撮 食盐

100 g 黄油, 冷，小块

1 鸡蛋黄

无花果

100 g 蔗糖

30 g 黄油

100 ml 红波尔图葡萄酒

200 ml 葡萄汁

2 香草豆荚, 纵向切成两半，刮出种子

1 柠檬, 擦取适量表皮

¼ 茶匙 姜, 磨碎

10 无花果, 切成两半

韭葱派

香草糖霜, 准备端上桌

适量 橄榄油

适量 法国盐之花

面团

将面粉、糖和盐在碗中混合。加入冷黄油块并用手快速揉搓直至松脆。加入鸡蛋黄，结合成面团，不要揉捏。盖上盖子，将面糊冷藏约 2 小时。

无花果

在宽锅中加热蔗糖，轻轻旋转，使其焦糖化至浅棕色。降低热量，添加黄油和波尔图葡萄酒，煮沸后浓缩。加入葡萄汁、香草豆荚、柠檬皮和姜，煮沸后稍微收汁。加入无花果并用小火短暂加热。将平底锅从加热板上移开并冷却。

韭葱派

用热风模式将烤箱内腔预热至 180 °C。将无花果紧密地放在准备好的烤模里。将汤煮至浓稠，然后将其浇到无花果上。将面团在少许面粉上擀成约 4 毫米厚，然后放在无花果上。将烤模在烤架上推入预热后的内腔中，大约烘烤 45 分钟。取出馅饼，冷却约 10 分钟，然后倒扣在盘子上。将馅饼切成小块，配上一粒香草糖霜上桌，淋上适量橄榄油，撒上盐之花。

将发酵桶预加热 热风 到 **180°C**

操作

在 热风 期间为 **180 45** 分钟°C

配件

烤架

直径约 20 厘米的馅饼盘，抹上油脂和糖

附加信息

创建时间	25.06.2025