



# 馅饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	25 分钟
个数	8
电器	CombiSteamer V6000 Grand 自 2022 年

法国美食的经典：焦糖苹果，在金黄色酥脆的面皮盖下轻柔地烘烤。

## 焦糖

150 g 白糖

30 g 黄油

## 馅饼

4 酸苹果（例如布瑞本苹果或 Greenstar），去皮，切四瓣

1 擀圆的酥面团（直径约 32 厘米）

## 焦糖

在宽锅中加热糖，轻轻旋转，使其焦糖化至棕色。减少热量，加入黄油，搅拌。将焦糖涂抹在准备好的烤盘的烤箱纸上。

## 馅饼

将苹果块均匀地分布在焦糖上。将酥面团放在苹果上，小心地将酥面团的边缘推到苹果和烤盘之间。将面团从中间切开，以便烘烤时蒸汽能够逃逸。将蛋糕盘在烤架上推入未预热的内腔中，并以传统专业烘烤模式在 200 °C 的温度条件下烘烤约 25 分钟。将馅饼从烤箱中取出，静置片刻。小心地倒在盘子上并移除烤箱纸。

在经典专业烘烤技术 期间为 200 25 分钟°C





## 小费

---

搭配香草冰淇淋或搅奶油食用。  
用梨、桃子或李子代替苹果。

## 配件

---

圆形蛋糕盘（直径 28 厘米），底部铺有烤箱纸  
烤架

