

報名資料填寫參考範本

香米泡芙產品配方表（參考範本）

材 料 名 稱	佔全配方百分比(%)	重量(公克)	製作方法與條件
酥菠蘿			(酥菠蘿)
無鹽奶油	7.8	150g	1.將所有材料拌均勻，桿平2mm厚度 2.冷凍，再切成所需尺寸
紅糖	2.6	50g	
二砂糖	2.6	50g	
米穀粉	13.1	254g	
卡士達餡			(卡士達餡)
鮮奶	20.7	400g	1.將鮮奶，香草籽一起加熱煮到小滾 2.蛋黃與麵粉混合，再和鮮奶攪拌回煮至卡士達狀態，小火攪拌約3分鐘 3.表面成現柔亮，飄出米穀粉及牛奶香氣後離火加入奶油攪拌均勻 4.倒入容器保鮮膜貼平冷卻 5.使用前以獎狀攪拌器打軟操作
香草棒	0.1	2g	
糖	3.9	75g	
蛋黃	6.2	120g	
米穀粉	6.2	120g	
無鹽奶油		20g	
泡芙麵糊			(泡芙麵糊)
鮮奶	8.7	168g	1.將鮮奶，糖，鹽，奶油一起煮滾 2.加入米穀粉快速攪拌均勻成麵糰狀，以小火繼續炒糊化 3.用獎狀攪拌器打散，稍微降溫後分次加入蛋液攪拌均勻 4.面糊呈現倒鉤狀三角形 5.裝入擠花袋，以1cm寬平口花嘴操作 6.擠成艾克力條狀長10.5cm寬2cm，再擠小圓型直徑1.8cm 7.表面蓋上事前準備好的酥菠蘿皮 8.烤焙190℃，20分鐘掉頭再烤8分鐘 9.出爐冷卻後，底部灌入鮮奶卡士達餡 10.最後組合
無鹽奶油	4.8	92g	
糖	0.3	6g	
鹽	0.1	2g	
米穀粉	11.0	210g	
高筋麵粉	1.9	36g	
全蛋	9.3	180g	
合計	100	1935	

香米泡芙產品照片及說明（參考範本）

產品正面



產品剖面



產品魅力說明：

產自桃園的桃園三號香米具有濃濃的芋頭香氣，香米與鮮奶的組合是大人與小孩都愛不釋手的好味道，將國產香米泡芙與自製的鮮奶卡士達餡融合在一起進行製作，配方可降低奶油的使用比例，含米餅皮烘烤後更加酥脆的口感，結合濃郁的米香風味是我想展現的幸福表情。