

蜂蜜干粉在蛋挞液中的应用示例



该配方可出品 40 个左右蛋挞。产品蛋香纯正、奶香十足，回味悠长，蜂蜜干粉的加入明显的提升了蛋挞的整体香气和口感，突出蛋、奶的醇厚口感。

蛋挞液配方

配料	重量 (g)
蛋黄	180
全脂牛奶	500
白砂糖	100
淡奶油	500
蜂蜜干粉	12

步骤：

- 1、 将白砂糖、蜂蜜干粉置于全脂牛奶中均匀搅拌使其融化（可适当加热）；
- 2、 待 1 中混合液稍冷却后，加入淡奶油搅拌均匀；
- 3、 待上述混合液冷却后，加入蛋黄；
- 4、 上火 200 摄氏度，下火 180 摄氏度，请根据实际烤炉调整。

说明：蛋挞皮采用市售冷冻产品；第 3 步请注意温度，避免蛋黄被烫熟。