



茶香鳳梨酥製作體驗

說明

鳳梨酥為臺灣常見甜點，也是熱門的伴手禮，本體驗以在地的蜜香紅茶結合鳳梨酥，酥皮別於一般傳統鳳梨酥，更為酥脆。內餡添加具酸甜滋味的洛神蜜餞，讓口感更具層次。



- 材料器具 | 無鹽奶油 150 公克、糖 40 公克、蛋 2 顆、奶粉 10 公克、低筋麵粉 300 公克、蜜香紅茶 30 公克、洛神蜜餞 50 公克、鳳梨內餡 460 公克、模具
- 操作時間 | 60 分鐘
- 適合季節 | 全年

體驗流程



一 材料製備：

1. 低筋麵粉、奶粉過篩備用。
2. 蜜香紅茶茶葉磨成粉並過篩。
3. 蛋打散，洛神蜜餞切碎，放入鳳梨內餡攪拌均勻備用。

二 製作流程：

1. 奶油和糖打成霜狀，分次加入蛋液，快速攪拌 (圖 1)。
2. 加入奶粉、茶粉、低筋麵粉 (分三次加入)，輕輕攪拌至不黏手。
3. 以麵團 16 公克，內餡 14 公克，分別揉製成團，約可分成 37 份。
4. 將麵團滾圓壓扁並將餡包入 (圖 2)，包好後滾成圓柱狀即可壓入模具 (圖 3)。
5. 放入烤箱以上、下火 170°C 烤 15 分鐘，翻面再烤 8 分鐘即完成 (圖 4)。



圖 1 | 加入蛋液快速攪拌



圖 2 | 包入內餡

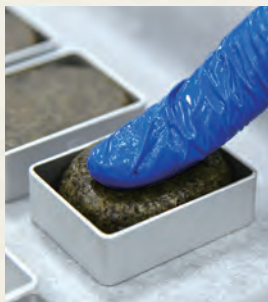


圖 3 | 壓入模具



圖 4 | 茶香鳳梨酥



知識引導



一 蜜香紅茶的蜜味成因：

蜜香紅茶屬於全發酵之茶類，其最大特色即是茶中帶有柔和且天然的果香及蜜香，俗稱蜓仔氣。透過小綠葉蟬吸食過後，茶菁原料經加工產生猶如天然蜂蜜之香味。一般傳統紅茶重滋味，並不注重香氣，蜜香紅茶除了注重紅茶滋味外，更具優雅香味，冷、熱飲皆宜，尤其冷飲，蜜香更為醇和。此外，蜜香紅茶也是花東地區的特色茶類，廣為大眾所喜愛。

二 蜜香紅茶之產季與製程：

蜜香紅茶的生產與小綠葉蟬的生活習性相關，小綠葉蟬於夏、秋之際常可見其蹤跡，故蜜香紅茶之產製也在此期間，其製作過程為靜置萎凋、揉捻、發酵、靜置回潤、初乾、覆炒以及乾燥等步驟製作而成。

三 茶香鳳梨酥簡介：

結合了蜜香紅茶、鳳梨以及洛神三種材料，製作出別具特色的鳳梨酥，酥皮以蜜香紅茶揉入麵團製成，比一般鳳梨酥多了芬芳之茶香外，亦有酥脆的口感，再加上與洛神蜜餞結合之內餡作搭配，更顯其獨特風味。

四 其他注意事項：

1. 本體驗使用可盛裝 30 公克材料之模具，麵團及內餡分團前，需依照模具大小調整重量。
2. 麵團壓入模具時，避免外露於模具上，造成不易脫模。
3. 入烤箱時須注意烘烤情形，避免時間過長或溫度過高，造成表皮膨脹裂開。
4. 注意烤箱溫度，建議戴手套操作避免燙傷。

體驗學習重點



1. 認識蜜香紅茶的蜜味成因，了解其產季與製程。
2. 學習茶香鳳梨酥製作技巧，搭配不同材料，創造別具風味茶點。