

## 小西餅簡介

小西餅其實不是餅乾，以材料和作法言，比較類似蛋糕，但其做法較蛋糕簡單，很適合家庭自製，可分為麵糊與乳沫兩大類。

麵糊類小西餅	<p>麵糊類小西餅的做法是先把奶油和糖打發，再加蛋、麵粉和勻。因材料比例與成形方法不同可分為：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.軟性小西餅：麵糊溼軟可用湯匙舀和用擠花嘴擠在烤盤上烤成塊狀或片狀。(油=糖=水) 如巧克力豆小西餅。</li> <li>2.酥脆小西餅：麵糊稍硬常用擠花嘴或各式花樣，有時也會分成小塊壓扁再烤。(油&gt;糖&gt;水) 如奶酥、葡萄酥。</li> <li>3.硬性小西餅：又稱冰箱小西餅，麵糊最硬，常揉成圓形或方柱體凍硬後切片或簍平用印模印成花樣烘烤，如巧克力核桃酥片。</li> <li>4.水果條：麵糊如軟性小西餅，但不擠成小餅，而是整盤烤好才分切成小條、小塊，如椰子水果條。</li> </ol>
乳沫類小西餅	<p>乳沫類小西餅的做法是先把蛋和糖打起泡後，再加麵粉和勻。因蛋的使用用湯匙舀和用擠花嘴擠在烤盤上烤同可分為：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.海綿小西餅：麵糊和海綿蛋糕相似，用圓形擠花嘴擠或湯匙舀在烤盤上烤，如蛋黃小西餅。</li> <li>2.蛋白小西餅：麵糊以蛋白調成，用湯匙舀或用擠花嘴擠在烤盤上烘烤。如椰子雪球。</li> </ol>

## 百花小西餅

材 料	製 作 流 程
①低筋麵粉 650g 發粉 3/4T	1.以打蛋器將奶油打鬆散，分次加糖粉入打至變白(記得刮鋼)，再分次加入蛋(蛋打時間不宜過久，如此才不會水分分離出來)混合打至光滑。
②奶油(室溫軟化) 300g 糖粉 200g 蛋 3個	2.加入過篩的①與③，以橡皮刮刀拌勻，以手揉成一塊麵團，然後分割成80-100個約15g的小麵塊，壓
③椰子粉 300g	

④蛋黃	3 個	成 1cm 厚的圓餅狀，再以模型壓出各種花式小餅。 3.間隔排列於撲有烤盤紙的烤盤上，表面刷蛋黃液。 4.入烤箱 180°C,12-15 分鐘。
-----	-----	--

### 丹麥小西餅（酥脆形）

材 料		製 作 流 程
高筋麵粉	600g	1.以打蛋器將奶油打鬆散，分 4 次加入糖粉，打至稍微變色（記得刮鋼，勿打太發才會脆），再分 2 次加入蛋液混合打至均勻。 2.分 3-4 次加入過篩的低粉，以橡皮刮刀拌勻。 3.將麵糊裝入花形擠花嘴的擠花袋中。間隔擠入鋪有烤盤紙的烤盤上。（可點綴果醬於麵糊上） 4.入烤箱烘烤，待烤至金黃色即可出爐。
奶油(室溫軟化)	400g	
蛋 (2-3 個)	150g	
糖粉	200g	
果醬	少許	
溫度	上火 220°C 下火 160°C	
時間	15 分鐘	

### 燕麥葡萄餅乾

材 料 (一盤量)		製 作 流 程
☞低筋麵粉	190g	1.以直型打蛋器將奶油打鬆散，分次加入糖打至稍微變白（記得刮鋼，勿打太發才會脆），再分 2 次加入蛋混合打至均勻。
小蘇打	1t	
香草粉	1t	2.加入燕麥片以橡皮刮刀拌勻，再分兩次加入過篩的①，加入葡萄乾稍稍拌勻。
鹽	1t	
☞奶油 (室溫軟化)	225g	3.以手揉成一塊麵團分割成 50-60 個的小麵塊,壓成 0.5-1cm 厚的圓餅狀。
紅糖	300g	
☞蛋	2 個	4.間隔排列於鋪有烤盤紙的烤盤上。
☞燕麥片	300g	
☞葡萄乾	220g	5.入烤箱 180°C,15-20 分鐘。

## 雪花糕

材 料	製 作 流 程
①洋菜粉 10g(1包8.5g可) 糖 1C 水 1½C 鮮奶 1C 香草粉 ¼t	1.①料調勻以炒鍋用小火煮開，約7分鐘。 2.加入調勻的②料。 3.蛋白放入乾淨的（不可有油或水分）打蛋盆中，以執行打氮氣將拌白打至硬挺，再倒入前述煮好之糊料中攪拌均勻。
②玉米粉 6T 冷開水 ½C	4.取方型模（自備便當盒），先撒一層椰子粉，將糊料倒入，再撒一層椰子粉，放入冰箱待涼即可切塊食用。
③椰子粉 ½C	
④蛋白 3個	