



## 咖啡蛋捲製作體驗

### 說明

咖啡除了作飲品使用，還可應用於甜點。本體驗活動以熟豆研磨後的咖啡粉結合蛋捲，讓消費者品嚐蛋捲時可同時享受到天然濃郁的咖啡香氣。

● 材料器具 | 咖啡粉、低筋麵粉 50 公克、砂糖 50 公克、無鹽奶油 50 公克、蛋 2 顆、鹽、芝麻、蛋捲模具、鋼盆、篩網、打蛋器、卡式瓦斯爐

● 操作時間 | 30 分鐘

● 適合季節 | 全年

### 體驗流程

#### 一 材料製備：

1. 將低筋麵粉過篩備用。
2. 咖啡豆研磨至砂糖粗細大小的粉末。

#### 二 製作流程：

##### 1. 咖啡蛋捲麵糊 (圖 1)：

- (1) 將無鹽奶油與砂糖，置入鋼盆內攪拌均勻。
- (2) 蛋液分 2 次加入並混合。
- (3) 倒入低筋麵粉並攪拌至糊狀。
- (4) 添加適量的咖啡粉、鹽和芝麻。

##### 2. 烘烤咖啡蛋捲 (圖 2)：

- (1) 蛋捲模具塗上無鹽奶油並以小火預熱。
- (2) 1 匙麵糊倒入蛋捲模具中心位置 (圖 2-1)，輕壓且緩慢將蛋捲模具闔上 (圖 2-2)。
- (3) 模具闔上時，側邊開始冒小白煙至消失時進行第 1 次翻面。
- (4) 第 1 次翻面完待 10 秒後再進行第 2 次翻面，以上步驟重複 3 次。
- (5) 使用蛋捲棒將烘烤完的麵糊向上捲起 (圖 2-3)，捲起最末時輕壓蛋捲棒兩側 5 秒後取下蛋捲 (圖 2-4)。



圖 1 | 蛋捲麵糊製作

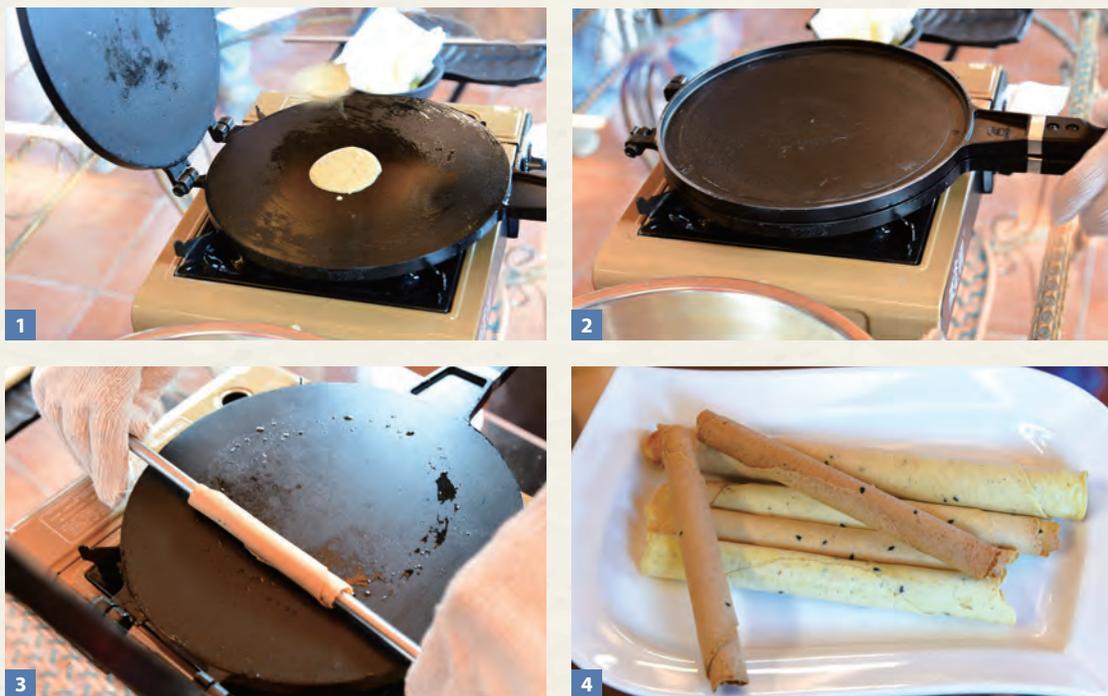


圖 2 | 咖啡蛋捲製作

## 知識引導

### 一 咖啡粉如何選用？

一般市售的咖啡蛋捲大多以成本較低的即溶咖啡粉為材料來源。即溶咖啡在製作過程中易喪失香氣和風味，製造商甚至會加入添加物來改善味道。相對的，以熟豆研磨後的咖啡粉有天然的咖啡香氣。

### 二 咖啡粉備料注意事項：

咖啡研磨成粉後，大幅增加表面積，暴露於空氣中的咖啡粉開始釋放烘焙過程產生的氣體，若暴露在空氣中越久，風味與香氣流失越多。建議製作流程中要放入咖啡粉時，再行研磨，以保有咖啡粉的風味。

### 三 咖啡蛋捲製作注意事項：

低筋麵粉在儲存過程中容易產生結塊，麵粉過篩除了可除去結塊，有利於雞蛋和奶油間的混合，使得成品口感細膩與鬆軟，如果不過篩，結塊易殘留麵糊中，而影響成品的外觀及適口性。蛋液分次加入，有助於奶油吸收，若一次加入易發生油水分離。另外烘烤蛋捲過程中，麵糊內的水分因蒸發而產生吱吱聲及小白煙，此時需注意避免麵糊焦化而無法捲起，顏色呈現金黃色即可。



## 四 製品如何保存？

製成品因無添加防腐劑，建議儘早食用完畢。若無法即時食用，請存放於保鮮盒，並於陰涼乾燥處，避免陽光直射。剛烘烤完的咖啡蛋捲，可利用風扇進行降溫，再放置保鮮盒內保存。

### 體驗學習重點

1. 學習咖啡之多元利用，除了製作蛋捲外，也可作為抹醬、餅乾和蛋糕之原料。
2. 麵糊烘烤的厚度為重點，使用蛋捲模具，上下煎盤可使麵糊平均受力，厚度一致，麵皮平均受熱後易操作成型。
3. 學習麵粉、雞蛋及奶油比例調配及混合技巧，避免油水分離及結塊殘留麵糊中，而影響成品。

