

日常新滋味 自己動手做柑橘麻糬酥

文圖 / 蘇致柔、陳依純、王智群

想為日常增添不一樣的新滋味嗎？不妨試試這款帶有清新果香的「柑橘麻糬酥」。以柑橘果肉熬製果餡，帶有酸甜香氣與淡淡的微苦點綴，搭配軟Q的麻糬，外層再裹上層層酥皮，烤至金黃香脆，創造出外酥內軟、酸甜平衡的絕妙層次。讓我們一起動手製作這款獨一無二的「柑橘麻糬酥」吧！

製作流程

一、餡料準備

將柑橘與冬瓜果肉打成泥，加入砂糖與麥芽糖，小火熬煮至水分收乾。再加入檸檬汁與奶油，繼續熬煮至重量減半。取30公克餡料包入一顆烘焙用麻糬，滾圓備用。

二、油皮、油酥製備

將油皮、油酥材料各自混合成團，分切成20等份，以保鮮膜包覆冷藏30分鐘。取油皮麵團搓圓後擀平，包住一顆油酥麵團，擀成長條後捲成圓柱體，靜置鬆弛30分鐘。麵團轉向90°後再擀捲一次，轉個方向再

重複一次，並靜置鬆弛30分鐘。

三、組合與包餡

取出鬆弛好的麵團壓扁，並擀成圓形麵皮。將柑橘餡放在麵皮中央，利用虎口慢慢將麵皮往上推至完全包住內餡，收口處捏緊並朝下放置。

四、烘烤與裝飾

烤箱預熱上下火180°C。在表面刷上蛋黃液，可放上果丁或



▲ 外酥內軟，酸甜平衡的柑橘麻糬酥

芝麻裝飾。以180°C烘烤20分鐘，至表面呈現金黃色即可。

材料 (20 顆)

油皮	
材料	重量 (公克)
中筋麵粉	190
糖粉	40
無水奶油	70
水	75
油酥	
材料	重量 (公克)
低筋麵粉	140
無水奶油	70

內餡	
材料	重量 (公克)
柑橘果肉	600
冬瓜	600
砂糖	200
麥芽糖	50
檸檬汁	15
奶油	50
烘焙專用麻糬	20 顆 (10 公克 / 顆)