

# 當柑橘遇上吐司 茂谷柑的烘焙新樣貌

文圖 / 蘇致柔、陳依純

茂谷柑是年節期間常見的應景水果，果實圓潤飽滿、色澤金黃，象徵喜氣與祝福。除直接食用外，也能透過烘焙展現不同的樣貌。本場以新鮮茂谷柑果肉揉入麵團，於烘焙過程中散發出淡淡的柑橘香，切開吐司時，溫潤果香隨之散開，即聯想到陽光下成熟的柑橘氣息，入口清新、不易膩口。讓我們一起動手製作，品嚐茂谷柑帶來的新滋味。

**製作方法**

一、材料備製及麵團製作：茂谷柑去除外皮及種子備用。將高筋麵粉、砂糖、鹽與酵母混合攪拌均勻後，再分次加入水及奶油，攪拌至麵團筋性形成。麵

團成型後拌入果肉，混合均勻。

二、基本發酵：麵團滾圓後放入發酵箱，設定溫度 28 °C、濕度 75%，發酵 60 分鐘。將麵團分割成 3 塊，滾圓，靜置 10 分鐘使麵團鬆弛。

三、最終發酵及烘烤：麵團整形後放入 12 兩吐司盒中，設定溫



▲ 以新鮮茂谷柑果肉製作之茂谷柑吐司，散發淡淡果香

度 38 °C、濕度 80%，發酵 60 分鐘。烤箱事先預熱，設定上火 200 °C / 下火 200 °C，烘烤 45 分鐘，即可完成。



▲ 所需材料配方