

隨心所欲 烘焙 DIY

居家小確幸 烘焙個人專屬鳳梨酥

鳳梨酥——台灣最知名的點心、觀光客最愛的伴手首選！展現了台灣水果魅力的鳳梨酥也可以自己在家DIY，不僅可自行掌控添加的材料，避免食安問題，自己烘焙糕點作為年節伴手禮，更能傳達自己珍而重之的心意，帶給親友滿滿的感動。

文／洪詩茵 部分資料、照片提供／麥浩斯出版社



大

為喜歡吃而成為糕點烘焙師傅的杜佳穎老師，學生時期常常想著「如果自己會做就可以吃更多」，也因此在此十八歲鬧了一場家庭革命，堅持走上烘焙路，並於日前推出《億萬商機鳳梨酥！》一書。杜佳穎坦言，她與鳳梨酥非常有緣，第一份工作就是幫大食品廠研發咖啡口味鳳梨酥，之後接手的許多案子也都與鳳梨酥相關，於郭元益服務期間更代表公司以鳳梨酥參賽，就連個人創業也是以鳳梨酥為主，她希望藉由鳳梨酥烘培書的推出，可以讓全世界更加認識這個台灣名產，甚至來到台灣學習製作方法，引領台灣鳳梨酥走向全世界。

美味鳳梨酥關鍵元素

一顆好吃的鳳梨酥，杜佳穎認為，九成取決於鳳梨，一顆去皮鳳梨最多只能製作出八、十顆鳳梨酥，要選擇帶有些微酸味、外皮綠一點的鳳梨，她自己最喜歡香氣重又夠酸的土鳳梨，但土鳳梨大多被烘焙公司大量採購，一般民眾較難購買，建議可選擇金鑽鳳梨，風味表現同樣絕佳。

除了鳳梨之外，一顆好吃的鳳梨酥，

酥皮及餡料的熬煮也是重要關鍵。杜佳穎分享，製作鳳梨酥的酥皮，要選擇化口性好的發酵奶油及質地細膩的麵粉，這樣鳳梨酥入口的口感才會好；而鳳梨酥的內餡，除了鳳梨本身，最重要在於熬煮的功夫，熬煮過程中切記不可心急，火不可太大，若煮焦了一整鍋餡料就全毀了，需得備新材料重新來過。

至於烘焙鳳梨酥的必備工具，杜佳穎表示，都是一般家庭廚房必備的用具，包括：鍋子、盆子、打蛋器及烤箱，若家中沒有烤箱，也可以「平底鍋+蓋子」代替，完全無須額外採購任何烘焙用具，對初接觸烘焙的人來說，可以說是最方便且節省成本的選擇。以平底鍋烘焙鳳梨酥，避免底部易焦，要記得選用有厚度的不沾鍋，以小火慢慢烘烤，隨時觀察火力與鳳梨酥色澤，只要呈現金黃色即可起鍋。

量身打造專屬鳳梨酥

杜佳穎本身有成立烘焙教室，一直都在致力推廣自家烘焙OK，她指出，台灣是水果王國，擁有許多酸甜美味的水果，但一般市面上以水果為主題

的糕點，卻或多或少都有香精等其他添加物，讓她覺得極為可惜，如果自己在家烘焙，就可以完全選用天然食材，隨自己的喜好與口味，酸度、甜度、外皮與餡料比例等，不用在乎成本問題。她舉例，因為喜歡蜜餞，她研發一款洛神鳳梨酥；因為小孩討厭酸味，她研發一款巧克力鳳梨酥，更製作出小孩喜歡的熊熊造型；配合純素者的需求，她研發了無蛋鳳梨酥外皮。研發過程是非常快樂的，而品嚐新品更是一件幸福的事，居家烘焙就像研發新糕點一般，可以隨心所欲，做出自己最喜歡的鳳梨酥，更能量身為親友打造最符合他們喜好的鳳梨酥。



鳳梨酥居家烘焙 DIY

一顆鳳梨酥的成形，從餡料、酥皮的製作，到結合餡料及酥皮，並雕塑出自己期望的外型，烘焙出爐，一種餡料可以搭配多樣酥皮，一種酥皮也可搭配多樣餡料，就連烘焙也可以有多種外型變化，以下食譜從餡料、外皮、烘焙個別呈現，大家可依個人喜好做配搭，烘焙出屬於自己的鳳梨酥。 食譜圖文提供／麥浩斯出版社《億萬商機鳳梨酥！》

土鳳梨餡 香氣濃郁風味微酸

份量 } 約 560g

材料 } 土鳳梨 1200g 二砂糖 200g
 麥芽糖 200g 無鹽奶油 15g

作法 }

1. 土鳳梨去皮，秤得果肉 1200g，放入刨絲器內刨絲。
2. 用篩網將水分瀝除，盡可能瀝乾水分（鳳梨汁可保留飲用）。
3. 鳳梨絲放入鍋中，將水分炒乾，加入二砂糖+麥芽糖，用耐熱橡皮刮刀翻炒，攪拌均勻。
4. 用刮刀下壓內餡貼鍋底測試，至沒有水分冒泡的狀態，加入無鹽奶油，攪拌均勻，拌炒到無水分，且內餡不黏手，起鍋，放涼即可。



餡料篇

玫瑰鳳梨餡 玫瑰花香是女孩兒的最愛

材料 }

食用乾燥玫瑰花 10 朵
白酒 10 g
玫瑰風味糖漿 10 g（可省略或使用玫瑰花釀取代）
土鳳梨餡 120 g

作法 }

1. 食用乾燥玫瑰花去除花托，將花瓣捏碎。
2. 土鳳梨餡加入玫瑰花碎+白酒+玫瑰風味糖漿，拌勻，放入鍋中，拌炒至水分收乾即可。



Tips }

玫瑰花香氣經過加熱容易逐漸揮發變淡，所以拌炒至水分收乾即可，須避免長時間熬煮。



原味麵團 酥香可口的基礎酥皮

份量 } 約 700g

材料 }

無鹽奶油 210g

糖粉 60g

鹽 3g

蛋黃 2 顆

煉乳 48g

起司粉 12g

奶粉 24g

低筋麵粉 300g

作法 }

1. 無鹽奶油放入盆中，用打蛋器打軟，加入過篩糖粉+鹽，用打蛋器打發。
2. 分次加入蛋黃，打勻，加入煉乳，以打蛋器打勻，加入起司粉+奶粉，打勻。
3. 加入過篩的低筋麵粉，用刮刀拌勻，用保鮮膜包覆麵團，放入冰箱冷藏 30 分鐘即可使用。



紅麴麵團 色澤效果佳的天然色粉

份量 } 約 700g

材料 }

無鹽奶油 210g

糖粉 60g

鹽 3g

蛋黃 2 顆

煉乳 48g

起司粉 12g

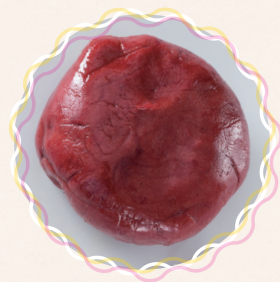
奶粉 24g

低筋麵粉 300g

紅麴粉 15g

作法 }

1. 無鹽奶油+過篩糖粉+鹽，用打蛋器打發後，分次加入蛋黃，打勻。
2. 加入煉乳+起司粉+奶粉，拌勻，加入過篩的低筋麵粉+紅麴粉，拌勻。
3. 用保鮮膜包覆麵團，放入冰箱冷藏 30 分鐘即可使用。





烘焙篇

土鳳梨酥

材料}

土鳳梨餡 250g

原味麵團 250g

※ 麵團：內餡的比例，建議為 1：1

作法}

1. 麵團搓圓後壓扁，中心放入揉圓的內餡，包起收口，放入烤模，排入烤盤，用手掌將麵團壓平。
2. 放入已預熱的烤箱，以上火 170°C / 下火 170°C，烘焙約 15 分鐘，待底部微酥且金黃上色，將鳳梨酥翻面，上方壓一層烤盤，可避免烘烤過程，表面膨脹變形。
3. 續烤 8 ~ 10 分鐘，待另一面也酥黃上色，出爐，移除烤模，靜置放涼即可。



鳳凰酥

「鳳」梨餡 + 鹹蛋「黃」，故稱之為「鳳凰」酥，取名鳳凰吉祥之意。

Tips } 鳳凰餡製作

鹹蛋黃放入絞碎機中絞碎，再將「鳳梨餡：鹹蛋黃 = 2：1」的比例混勻，加入少許無鹽奶油增加口感滑順度，混合拌勻即可。❖



烘焙甜心 * 杜佳穎 PROFILE

著作：
《億萬商機鳳梨酥！》、
《超好學！平底鍋蛋糕》



二〇一三年 世界廚王台北爭霸賽職業團體組冠軍
2013 World Pastry Chef Competition Taipei

2013 World Pastry Chef Competition Taipei

金選獎第三名

二〇一一年 以「五行元寶旺來餅」榮獲紅點 Red Dot、F Package Design 等設計大獎

獲獎：

二〇〇七年 台北市鳳梨酥文化節〈創意鳳梨酥競賽〉

行政院勞工委員會中式麵點酥油皮類〈乙級〉

行政院勞工委員會烘焙食品西點蛋糕麵包〈乙級〉

行政院勞工委員會烘焙食品麵包〈丙級〉

證照：

順成蛋糕、宏亞食品、華福食品、郭元益研發專員

經歷：

黎明技術學院助理教授

現任：

「做甜點是我很喜歡做的一件事情，甚至是事業了，在這行十五年，每天都很开心，心情好或不好都會做點心，希望每次做甜點都成功，這樣才能把甜蜜的喜悅分享给更多人。」

