

明廚坊

聖誕歐陸下午茶



西式糕點廚師 Eric Ho

聖誕佳節，與摯愛親友在家中享用下午茶，度過一個懶洋洋的下午的確是一個不錯的選擇。今年《明報》舉行的「明廚坊」特地邀請糕點廚師 Eric Ho 親自教授。贊助商戶永達農場、Lobster Only、McCormick 美味好、TST Health Foods Inc.、Dan D Pak、Mamee 及 Tong Garden 更送出豐富禮品，令大家滿載而歸。

現職 Bakery Sate 老闆兼糕點廚師 Eric Ho 今次為《明報》讀者們示範了4款簡單易學的歐陸式糕點。Eric 細心的與大家分享心得又教授製作小貼士，大受學員歡迎。詳細的講解讓學員更輕鬆地製作各種下午茶糕點。



同學都好留心上堂，記下貼士！



Eric 細心地裝飾抹茶蛋糕。

抹茶芝士蛋糕



贊助：



芝士蛋糕的餅底非常重要！

抹茶芝士蛋糕

(可做6個小蛋糕)

Recipe

材料

餅底材料：	
麥餅碎 Graham Cracker	250克
砂糖	60克
無鹽牛油	60克
餅餡材料：	
忌廉芝士	385克
砂糖	93克
粟米粉 Cornstarch	17克
大雞蛋	110克 (2隻)
酸忌廉 Sour Cream	150克
抹茶粉 Matcha Powder	10克

製法

1. 預熱焗爐至 350° F。
2. 在烤盤底部鋪一張烤焙紙(牛油紙)。
3. 取一玻璃盆，加入餅乾碎、砂糖及牛油溶液，一起攪拌至均勻，倒入蛋糕模內用匙壓平，以溫度 350° F 烤焙 10 分鐘取出，先放置一旁備用。
4. 混合忌廉芝士及砂糖至軟滑。
5. 慢慢將雞蛋攪一加入攪拌，然後倒入酸忌廉，再稱為打發至幼滑。
6. 將粟米粉及抹茶粉攪拌至均勻，然後慢慢攪入打發好的忌廉芝士糊。
7. 把 125 克抹茶芝士糊平均鋪在餅底上。放入預熱至 250° F 度的焗爐中焗 40 分鐘左右或直至餅中心開始凝固，即可取出。

大家準備好，開始上堂啦！



Eric 講解製作餡料的秘訣。



輪到參加者親自動手啦！

歐陸下午茶中，除了甜品外，亦有多款批類點心。Eric 選用了永達走地雞去骨雞胸肉及 Lobster Only 新鮮龍蝦製作這款美味雞龍蝦批。鬆脆的批皮包著美味豐富的餡料，口感極富層次，香而不膩。用這來招呼朋友大方得體，必定大受歡迎。

美味雞龍蝦批

(可做3個批)

Recipe

材料

批皮材料：	
多用途麵粉 All Purpose Flour	360克
鹽	7克
糖	17克
無鹽牛油(冷凍)	255克
凍水	110克

製法

- 批皮製法：**
1. 混合麵粉、糖和鹽，備用。
 2. 把凍牛油切入麵粉團，直至形成粗粉粒。
 3. 隨後加水並輕力搓揉，直到形成麵團狀。
 4. 把麵團放入雪櫃放涼，然後用麵粉棍壓扁滾平，擀開成批皮。
 5. 將批皮分成3等份(每份250克)。
 6. 將1份批皮再分成2份，其中一份置於批盤底部，把已放涼的龍蝦及雞肉餡放進餅模內，然後蓋上餘下1份批皮。
 7. 於批皮上弄數小孔，然後把蛋液均勻地掃在批皮表面。放入預熱至 375° F 度的焗爐中焗 50 分鐘至全黃色，即可。

材料

龍蝦及雞肉餡材料：	
大洋蔥	1個
無鹽牛油	100克
麵粉	半杯
高湯	2杯
忌廉	3湯匙
龍蝦肉(熟)	250克
永達雞胸肉(熟)	250克
冷藏青豆、粟米及紅蘿蔔	1 ½ 杯
鹽及胡椒	少許

製法

- 內餡製法：**
1. 把洋蔥切粒，用牛油炒到半透明，待用。
 2. 加入麵粉攪拌。
 3. 隨後伴入雞湯攪拌。
 4. 加入雞肉及龍蝦肉和雜菜，持續慢煮至濃稠。
 5. 灑上鹽和胡椒調味，隨後拌入忌廉。
 6. 待冷卻後，可倒入批皮內。



美味雞龍蝦批

贊助：



明廚坊

大家分工合作，成功製作出紅莓開心果意大利脆餅啦！

美味重溫



西式糕點廚師 Eric Ho

製作意大利脆餅就是這樣簡單！



Eric 示範切焗好的意大利脆餅。

紅莓開心果意大利脆餅



贊助：



紅莓開心果 意大利脆餅 (24塊)

Recipe

材料	數量
雞蛋	2隻
糖	150克
雲呢拿香精	1茶匙
發酵粉 Baking Powder	1茶匙
鹽	1/4茶匙
多用途麵粉 All Purpose Flour	230克
開心果(無鹽)	1/2杯
紅莓乾	1/2杯

製法

1. 預熱焗爐至 350° F。
2. 把雞蛋和糖打至顏色變淡黃色及起泡全身。
3. 加入雲呢拿香精，發打至混合為止，備用。
4. 在另一碗裏均勻地拌入麵粉、鹽和發酵粉。
5. 用打蛋器，把麵粉糊及蛋液攪拌直至形成麵團。
6. 隨後加入已切碎的開心果和小紅莓，均勻地混入麵團內。
7. 手沾上水後，把麵團搓成長條狀然後放到烤盤上。
8. 放入預熱至 350° F 的焗爐中焗 25分鐘。
9. 從焗爐中取出，稍微放涼後，用刀切片；把切好的脆餅放進焗爐，以 325° F 焗 10分鐘即可。

聖誕節與親友在家中品嚐咖啡，當然不少得意大利脆餅 (Biscotti)！今個聖誕不妨在家中嘗試製作吧！這款脆餅做法簡單，選用 Dan D Pak 的紅莓和開心果，味道吃起來更加豐富。



課後大合照。下次明廚坊再見啦！



贊助商戶送出豐富禮物，大家都滿載而歸！



課後參加者都很踴躍問Eric烹任心得。



聖誕歐陸下午茶大功告成！

松露朱古力：一個美味的名字。你們一定想不到在家中也能自己製作。Eric 在示範製作這款松露牛奶朱古力時更加入百利甜酒，酒味在香濃幼滑的牛奶朱古力散發出來，徘徊於唇齒之間。

Baileys 百利甜酒

松露牛奶朱古力 (12粒)

Recipe

材料

牛奶朱古力	300克
鮮忌廉	100克
百利甜酒 Baileys Liqueur	16克
可可粉	適量(裝飾用)

製法

1. 將鮮忌廉倒入鍋中以中小火煮到剛滾起，然後慢慢倒入牛奶朱古力攪拌均勻，再倒入百利酒，不斷攪拌直到朱古力完全溶化並均勻混合在一起。
2. 把朱古力溶液放置於室溫下冷卻幾個小時，直到變硬身並可用湯匙挖出。
3. 用湯匙挖出約 15 克的分量，再用雙手搓成小圓球狀。
4. 最後，在可可粉上滾動朱古力球，讓表面平均地沾上可可粉，完成。

Baileys 百利甜酒松露牛奶朱古力

