



Can Make

芝整 烘焙專賣店



列印本頁

MENU

❖ 產品介紹

❖ 烘焙食譜區

❖ 烘焙小百科

❖ 烘焙小聚

❖ 批發查詢

❖ 聯絡我們

❖ 訂購表格



聖誕薑餅屋

材料：

材料1	
牛油	85g
糖霜	70g
蜂蜜	200g
全蛋	2隻
蘇打粉	5g
低筋麵粉	500g
可可粉	20g
薑粉	6g
玉桂粉	2.5g
豆蔻粉	0.5g
材料2	
糖霜	250g
蛋白	1隻

做法：*** 完成餅屋組件，才做糖霜。 ***

- 1) 將牛油於室溫環境下放軟。
- 2) 將材料【1】中所有粉類拌勻，加入牛油、蛋及蜂蜜，搓勻至麵糰，並用麵糰桿壓薄約 3mm 厚度。
- 3) 製作設計好房子的形狀及大小，並以牛油紙裁製成各部份的紙形。
- 4) 將裁好的紙模放在麵皮上，用刀切出各部份的外形，房子的四面牆壁可刮橫條，做為磚形外觀。
- 5) 用 150 度焗 15 分鐘後，放涼備用。
- 6) 製作裝飾糖霜，先將蛋白打起並慢慢加入糖霜打至糊狀即可，用作屋身合併。

圖標比例：

[1 \(底座\)](#) [2 \(屋頂\)](#) [3 \(窗戶\)](#) [4 \(屋背面\)](#)

[5 \(屋正面\)](#) [6 \(屋頂\)](#) [7 \(煙囪\)](#) [8 \(側牆\)](#)