

吃腻了市场上千篇一律的月饼口味,不如趁着过节有时间,给自己和家人亲手做几款月饼,揉进浓浓的亲情和团圆的欢乐,味道会更棒哦!

冰激凌月饼

材料:黑巧克力50克,白巧克力100克,草莓糖粉15克,绿茶粉15克,冰激凌(香草、巧克力、草莓、绿茶)100克

做法:

1.将黑白巧克力各放入小锅中,隔热水融化成液态,取出降至40℃左右(温手)。将白巧克力分出三份,其中一份加入草莓糖粉调成粉红色,另一份加入绿茶粉调成绿色。

2.以白巧克力为例,倒一勺左右的白巧克力液体在经冷冻过的果冻模里,慢慢转动使巧克力液体粘满果冻模内壁并凝固,倒出多余的巧克力液体。将果冻模冷冻半分钟后取出,再用刚才的办法蘸一层巧克力。如此再重复一次,这样就能使果冻模里的巧克力厚度理想而均匀。如果操作时间过长,可将装巧克力液的容器放在热水中保温。

3.将微微软化的冰激凌装进果冻模里,并用勺轻轻压实不留空隙,放冰箱冷冻20分左右至硬。在冰激凌表面淋上巧克力液封口,再冷冻至硬。轻推果冻模底部将成型的冰激凌月饼取出,放在密封的盒子里保存即可。

双味冰皮月饼

材料:冰皮月饼粉200克,白油20克,冰水80克,绿茶粉适量,红豆沙,白莲蓉。

做法:

1.面皮的做法:将白油放入冰皮月饼粉中揉搓,直到白油颗粒变小。



学做几款中秋月饼 过节给家人露一手

2.缓缓倒入冰水,一定要用冰水,搅拌均匀,揉成面团。不要揉搓太久,把面团揉出筋来就不好包馅了。

3.把面团平均分成两份,一份保持原味,一份加入了绿茶粉,增色调味。

4.将面团平均分成每份20克,然后揉成小面团。

5.将白莲蓉和豆沙馅按30克每份平均分,然后揉成小球。

6.把面团放在手心里,用手掌按成面片。

7.把馅料放入面皮中包好,千万别露馅哈。然后用手搓圆。

8.在月饼模子上撒一些冰皮月饼粉。

9.用模子压包好馅料的面

团即可。冰皮月饼就这样做好了。

五仁月饼

材料:月饼皮:中筋面粉150克,吉士粉(奶粉也可)8克,转化糖浆113克,枳水2克,熟花生油40克,盐1克。

五仁馅:去皮熟花生,熟瓜子仁,熟黑芝麻,熟核桃仁,熟美国大杏仁和葡萄干160克,白砂糖80克,麦芽糖50克,熟糯米粉140克,熟油35克,凉开水55-70克,辅料:蛋黄液(一个蛋黄+1大匙蛋白,混合均匀)

做法:

1.转化糖浆中加入枳水,搅打均匀。再加入油,搅打均

匀后,加入盐,搅拌均匀,最后筛入面粉,拌匀,揉成面团,覆盖保鲜膜,松弛两小时以上。

2.各种果仁提前剥好,炒熟,能去皮的去皮,擀碎(不需要很细碎,有颗粒感更好吃),这次做的时候有部分是用料理机打碎的,感觉有点太碎了。

3.将擀碎的果仁倒入容器中,加入白砂糖,麦芽糖,熟面粉,熟油,凉开水,搅拌均匀,和成用手一握,可以成团的状态即可。

4.将松弛好的饼皮分成30克/个,揉圆。五仁馅分成50克/个,团成圆形。

5.取一个饼皮,稍稍拍扁

转圆,放上一个五仁馅,放进左手心里,右手将馅料向里推,同时左手旋转将饼皮均匀贴着馅料推开,直至包住整个馅料,收口捏紧成一个生坯。将生坯在面粉堆里打个滚儿,抖掉多余面粉,放在模具里。

6.手均匀用力压下,抬起月饼模,推出月饼生坯,间隔摆放入铺垫好锡纸的烤盘。

7.烤箱180℃预热,中层,烤5分钟后,取出,放凉,刷上蛋黄液,送入烤箱,降到150℃,再烤10分钟左右至表面上色均匀即可。

8.月饼凉透后,放入保鲜袋子里,密封回油2-3天后食用更好。

(本文部分内容来源于网络)



中秋让眼睛过把瘾 这些奢侈品月饼,是看还是吃?

中秋临近,月饼“网红”大战早就开始,就连奢侈品也推出各色月饼抢夺市场。对于时尚界的月饼们来说,光有味道还上不了台面,拼“颜值”才是最重要的。那么现在问题来了,这么好看的月饼,到底是看还是吃呢?

独具匠心:TOD'S

一向以品质和精致著称的TOD'S推出的月饼也是高贵范儿十足,以黑色外壳搭配镂空设计,呈现出月亮从缺到盈的烫金图案,月有阴晴圆缺,独具匠心地传达了中国特色。

潮范爆表:MCM

专注做潮牌的MCM做起月饼来也不含糊,月亮和星空的外包装设计感十足,随着打开外盒可以看到月亮一点点“被填满”,中秋氛围扑面而来。四色月饼代表四种不同口味,饼身的MCM字样可爱十足,让人舍不得下口。

别出心裁: LOUIS VUITTON

LV的月饼盒采用了自家的经典色,美得不要不要的。黄色和白色在沉稳的棕色中显得活泼跳跃,大气又不失节日的欢乐气息。

粉嫩梦幻:GUCCI

GUCCI的月饼盒必然会让女孩子爱不释手,粉嫩的颜色可爱雅致,加上简洁的logo一眼就让人知道这是GUCCI家的“小公举”,内置的月饼也是印有品牌字样,好看舍不得拆开。

气场最佳: MICHAEL KORS

MK家的月饼盒就气场十足,方方正正的白色盒身外还配有黑色花样支架,品牌logo赫然于其中,浓浓的“霸道总裁范”,可谓月饼中的气场王。

精致婉约:LANVIN

LANVIN的蓝色盒子配上黑色绸缎丝带,精致婉约,而卡片上文艺诗情的祝福语又让人感受到来自LANVIN的真挚。把月饼礼盒别出心裁地改成马卡龙礼盒,细心地考虑到马卡龙的高热量,而制作的一口一个大小,让女孩面对卡路里也不再却步。

大气简约:HERMÈS

包装延续了Hermès一贯的高大上风格,盒子上还印着经典丝巾花纹。打开包装后,每个月饼上都浮雕着大写的“H”字样,品牌特征极为明显。不跨界,不成活。只可惜,傲娇的大牌月饼们只送不卖,吾辈们就只能过个眼瘾了。(文片来自网络)