

舌尖碰撞

甜鹹點心與飲品的對話

整理 / 公關部 資料來源 / 出色文化 / 甜系 X 鹽系點心對位學：最搭茶飲與咖啡的午茶點心配方

相心 尋找好吃卻又不能太難的甜點配方，透過凱恩老師的介紹，從蛋糕、餅乾、派塔、免烤箱甜點等主題，搭配味道挑選飲品搭配，午茶時光的儀式感也瞬間拉滿，邀請家人朋友一起來場午茶饗宴。



鹹蛋黃帕瑪森司康 X flat white

煙燻紅椒餅乾 x 檸檬小黃瓜氣泡飲



材料(製作分量: 12片)

餅乾麵團：

- 無鹽發酵奶油(冷藏切丁) 80公克
- 玉米粉 20公克
- 中筋麵粉 130公克
- 帕瑪森起司粉 38公克
- 煙燻紅椒粉 4公克
- 乾燥百里香 1公克
- 黑胡椒 0.5公克
- 冷水 20-25公克(視情況微調)
- 鹽 1.5公克
- 細砂糖 5公克

裝飾

- 帕瑪森起司粉 20公克

作法

01. 將中筋麵粉、玉米粉、砂糖、鹽、煙燻紅椒粉過篩混合。
02. 加入冷奶油小丁，用指尖或刮板搓成細砂狀。
03. 加入帕瑪森起司粉、百里香、黑胡椒用刮刀翻拌，混合但不要壓揉。

04. 分次加入冷水，用刮刀拌合，只要能成為不黏手的麵團即可。
05. 麵團壓成約0.5公分的厚度，包保鮮膜冷藏30分鐘。
06. 取出麵團用方型餅乾模型壓出餅乾片(或用刀切)，表面撒少許帕瑪森起司粉。
07. 烤箱預熱170°C烘烤16~18分鐘至邊緣上色，取出放涼。

檸檬小黃瓜氣泡飲

- 新鮮檸檬汁 15~20公克
- 小黃瓜片 4~6片
- 氣泡水 250公克
- 蜂蜜 5公克

Tips

餅乾中的煙燻紅椒與帕瑪森形成溫暖辛香與乳香厚度，而百里香與黑胡椒則帶出草本層次；搭配以充滿清爽感的檸檬小黃瓜氣泡飲，檸檬的酸度去油膩，小黃瓜的綠意連結草本風味，再以帶有刺激感的氣泡讓口味更輕盈，餘韻更耐人尋味。

蜜香無花果磅蛋糕 x 焙茶



材料(製作分量：24×7.7×6.2×1 條)**蛋糕麵糊**

- 無鹽發酵奶油(室溫軟化) 150 公克
- 細砂糖 90 公克
- 蜂蜜 30 公克
- 全蛋液 150 公克
- 中筋麵粉 150 公克
- 杏仁粉 20 公克
- 泡打粉 5 公克
- 鹽 1 公克
- 無花果乾(切丁) 60 公克
- 威士忌 30 公克
- 檸檬皮屑 2 公克
- 核桃(烤後粗切) 60 公克

蜂蜜酒糖液

- 蜂蜜 20 公克
- 威士忌 10 公克

裝飾

- 核桃 適量
- 無花果乾(切片) 40 公克

準備

- Ⓐ 烤箱預熱 170°C 後，放入核桃烤 8 分鐘。
- Ⓑ 模具抹一層薄薄的奶油避免沾黏。
- Ⓒ 無花果丁 60 公克加威士忌拌勻浸漬 30 分鐘以上。

作法

01. 將奶油、蜂蜜與細砂糖混合，用電動打蛋器以中高速打至發白蓬鬆。
02. 蛋液分 3～4 次加入，每次都需完全乳化後再加下一次。
03. 中筋麵粉、杏仁粉、泡打粉、鹽過篩後與檸檬皮屑一起加入拌勻。
04. 麵糊拌入浸漬無花果丁、核桃粗碎。
05. 麵糊入模後表面放上裝飾的無花果乾及核桃。烤

箱預熱 170°C 後，烤 45～50 分鐘，中心插竹籤無黏糊即完成。

06. 蛋糕出爐前，將蜂蜜酒糖液的材料混合，脫模後趁熱刷在蛋糕表面。

Tips

焙茶的焦糖化香氣放大了蛋糕中的核桃烤香與威士忌木質韻，尾韻的穀物香氣與溫度使蜂蜜與無花果甜香更深層地展開，是一款濃香但不膩、成熟且輕盈的完美搭配。

楊枝甘露小塔 x 蜂蜜紅柚翡翠**楊枝甘露小塔****材料(製作分量：7 公分塔圈 6 個)****塔皮**

- 全蛋液 50 公克
- 低筋麵粉 200 公克
- 杏仁粉 15 公克
- 無鹽奶油(冷藏切丁) 100 公克

糖粉 30 公克

鹽 2 公克

椰子杏仁奶油內餡

無鹽奶油（室溫軟化） 50 公克

細砂糖 40 公克

全蛋 50 公克

杏仁粉 45 公克

椰絲 20 公克

芒果凝乳

芒果泥 200 公克

全蛋 40 公克

蛋黃 20 公克

砂糖 40 公克

玉米粉 15 公克

無鹽奶油 25 公克

檸檬汁 5 公克

椰香奶霜

動物性鮮奶油 200 公克

椰漿 60 公克

馬斯卡彭起司 120 公克

砂糖 30 公克

裝飾

西谷米 30 公克

紅柚 適量

塔皮

01. 將低筋麵粉、杏仁粉、鹽與糖粉過篩混合。
02. 加入冷奶油小丁，用指尖或刮板搓成細砂狀。
03. 加入蛋液，用刮刀拌合，只要能成為不黏手的麵團即可。
04. 壓成扁片包上保鮮膜，冷藏鬆弛 1 小時以上。
05. 取出麵團，擀成約 2mm 厚。
06. 切出圓片鋪入 7 公分塔圈，修整邊緣。放入冷凍 10 ~ 15 分鐘。
07. 塔底戳孔並鋪上烘焙紙與豆子，以預熱 170°C 烤

箱烘烤 10 分鐘。

08. 取出豆子後再烘烤 5 分鐘，至表面微金黃。

椰子杏仁奶油內餡

01. 將砂糖與無鹽奶油放入打蛋盆中，用打蛋器攪拌均勻。
02. 分次加入全蛋拌勻。
03. 加入杏仁粉與椰絲，拌成均勻糊狀後填入塔皮底（約 25 公克一個）。
04. 烤箱預熱 170°C 烘 15 ~ 18 分鐘至表面金黃，放涼後備用。

芒果凝乳

01. 將芒果泥加入鍋中加熱至冒泡。
02. 將全蛋、蛋黃、砂糖與玉米粉放入打蛋盆中，用打蛋器攪拌均勻至光滑無顆粒。
03. 將熱芒果泥倒入蛋液中，一邊攪拌以防結塊。
04. 將混合液倒回鍋中，以中小火持續攪拌，直到餡液變濃即可離火。
05. 熄火後加入奶油與檸檬汁拌勻，貼面封保鮮膜冷藏 1 小時。

椰香奶霜

01. 所有材料放入打蛋盆中，冷藏至少 30 分鐘保持冰涼。
02. 以攪拌器中速打至能穩定擠花的濃稠霜狀。

組合

01. 塔底完全冷卻後，倒入芒果凝乳抹平。
02. 表面交錯擠上椰香奶霜，並以新鮮葡萄柚裝飾。

Tips

翡翠綠茶的茶韻清透，紅柚的微酸與一點點苦香，能把芒果的甜味拉得更明亮，也能帶走椰奶在舌尖上的厚重感，讓整體味覺從濃郁變成清新，留下清爽又舒服的尾韻。

焦糖巧克力雪 Q 餅 x 紅玉紅茶



材料

- 砂糖 50 公克
- 無鹽奶油 40 公克
- 鹽 2 公克
- 棉花糖 300 公克
- 70% 黑巧克力 120 公克
- 奶粉 60 公克
- 可可粉 25 公克

- 奇福餅乾 300 公克
- 蔓越莓乾 100 公克
- 杏仁 100 公克

準備

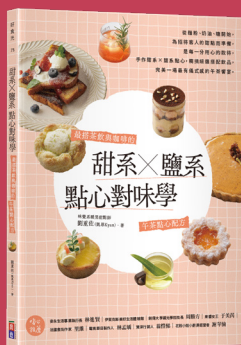
- Ⓐ 使用不沾鍋以中小火乾炒杏仁約 6 ~ 8 分鐘，持續翻動避免燒焦。
- Ⓑ 巧克力及奇福餅乾略切小塊。

作法

01. 鍋中放入砂糖，小火加熱至琥珀色後，加入無鹽奶油與鹽攪拌均勻。
02. 加入棉花糖，小火融化並與焦糖混合。
03. 再加入黑巧克力、奶粉與可可粉，攪拌至完全融合。
04. 將餅乾、蔓越莓乾與炒香杏仁一次倒入，快速翻拌使材料均勻裹上焦糖巧克力。
05. 將混合物倒出，用擀麵棍或刮板壓實整平，室溫放涼後冷藏約 1 ~ 2 小時。
06. 完全定型後切成條狀或方塊。

Tips

紅玉紅茶的蜂蜜與香料香氣，延續焦糖巧克力的溫潤氣息，茶湯厚實卻不苦澀，讓棉花糖與奶粉的甜感被柔和地中和，整體調整為俐落的口感，是一組兼具濃郁與優雅的搭配，能展現紅茶的深度與巧克力的層次。 **R**



甜系 X 鹽系點心對位學：最搭茶飲與咖啡的午茶點心配方

從麵粉、奶油、糖開始，為招待客人的甜點而準備，是每一分用心的款待，隨著甜點風味，再搭配適合的飲品！凱恩老師的甜點配方，簡單好吃卻又藏著更多對味覺和口感的用心。本書收錄司康、蛋糕、餅乾、派塔、免烤箱甜點五大主題，4 款甜點和 4 款鹹點，都是人氣甜點。

作者劉重佐 (凱恩 Kyan)

銘傳大學 餐旅管理學系講師 Apr.2022 — Now

伊萊克斯 親子廚房講師