

炮製甜蜜驚喜 聖誕布甸

聖誕佳節將至，怎少得親友聚首一堂享用聖誕大餐？
今期由馬會甜品大師，分享經典甜品聖誕布甸的食譜，
讓你在這個聖誕為摯愛親手炮製甜蜜驚喜。

材料

1		3	
橙(榨汁)	2個	軟牛油	450克
橙皮	2個	低筋麵粉	238克
檸檬(榨汁)	2個	杏仁粉	60克
檸檬皮	2個	麵包粒	250克
黑朗姆酒	38毫升	紅糖	290克
白蘭地	38毫升	黃金糖漿	55毫升
雪利酒白蘭地	38毫升	黑糖漿	25毫升
波特酒	38毫升	鹽	6克
黑啤酒	75毫升	雞蛋	3隻
2		混合香料	30克
蘇丹娜葡萄	450克	牛奶	25毫升
黑加侖子	375克	青蘋果連皮磨碎	1個
雜柑橘皮	85克	胡蘿蔔磨碎	100克

做法

第一天：

將材料**1**放入小碗內調勻；再加入材料**2**拌勻，蓋好並冷藏過夜。

第二天：

將材料**3**及第一天醃製的乾果，放入大碗中拌勻至粘稠麵糰。蓋好並冷藏48小時。

48小時後：

- ◆在布甸模具上塗抹一層薄牛油，將布甸混合物倒入。
- ◆將一張圓形烘培紙放於布甸混合物頂部並輕輕按壓，再以3至4層保鮮紙包緊布甸模。
- ◆蒸4小時後，轉細火再蒸4小時。
- ◆蒸熟後，放於室溫冷卻2小時。
- ◆撕去布甸上的烘培紙和保鮮紙，脫模放於碟上，以白蘭地醬拌吃。

白蘭地醬

材料

牛奶	750毫升
忌廉	750毫升
糖	220克
蛋黃	18個
白蘭地	50毫升

做法

- 1 將牛奶、忌廉和糖110克倒入鍋中，煮至微滾離火備用。
- 2 將蛋黃和剩餘的110克糖放入碗中攪拌。逐少加入**1**，同時快速攪拌。
- 3 將混合物倒回鍋裡，以中慢火加熱至醬汁變稠，約5至6分鐘。待冷卻後加入白蘭地。
- 4 將醬汁過濾並保存於室溫或冷藏備用。

貼士

- 1 蒸焗布甸期間需留意水位，需要時加入滾水。
- 2 準備白蘭地醬時，要逐少將蛋黃加進熱牛奶和忌廉混合物中，否則蛋黃遇熱會凝固成粒狀，破壞口感。

食譜提供

馬會跑馬地會所行政餅房
總廚 Patrick Chew