



thermomix

花开富贵

年饼篇

# 2024 龙年

在这新春佳节之际，让我们跟  
Thermomix一起踏上美食之旅！

无论你是为亲人准备节庆美食还是  
举办盛大的宴会，这本食谱绝对是  
你的良伴，伴你度过美好的春节  
同时展现你的烹饪才华！

祝大家恭喜发财！

# 目录



传统杏仁饼



巧克力粒饼



麦片饼



香脆龙饼

# 目录



青豆饼



土凤梨酥



杏仁瓦片脆饼



腰果酥饼



传统杏仁饼

# 传统杏仁饼



5 分



40 分



简易



80 块

## 食材

50 克 糖

120 克 杏仁粉

60 克 杏仁碎

180 克 中筋面粉

1/2 茶匙 发粉

1/2 茶匙 小苏打

1/2 茶匙 盐

130 克 玉米油

1 个 蛋黄, 打散, 刷面用

# 做法

1. 预热烤箱至 170°C。准备一个烤盘并铺上烘焙油纸。
2. 将糖放入主锅，以**10 秒/速度 10**磨幼
3. 加入杏仁粉，杏仁碎，中筋面粉，发粉，小苏打和盐，以**6 秒 / ↻ /速度4 混合**。
4. 加入玉米油，以**10 秒 / ↻ /速度4混合**
5. 利用适当的饼干模将面团压出形状并排在备用的烤盘上。利用一把烘焙矽胶刷，将打散的蛋液稍微刷在面团表面。
6. 放入烤箱(170°C) 中层烘烤15-20分钟直至表面呈浅褐色。待凉后享用或存放在一个密封容器里。



巧克力粒  
饼

# 巧克力粒饼



5 分



40 分



简易



30 块

## 食材

270 克 中筋面粉

1 ½ 茶匙 发粉

½ 茶匙 小苏打

160 克 黄糖

70 克 细砂糖

150 克 无盐牛油, 软化

2 茶匙 香草精

# 食材

- 10 克 麦芽奶粉(e.g. 好立克)
- 1 茶匙 盐
- 1 个 蛋, 大型, 室温
- 180 克 黑巧克力粒
- 50 克 香烤核桃, 压碎
- 50 克 香烤开心果, 压碎

# 做法

1. 预热烤箱至 160°C, 准备两个烤盘并分别铺上烘焙油纸。
2. 将中筋面粉, 发粉和小苏打放入主锅, 以**Turbo 2 秒/2 次磨幼**。将面粉混合物转移至一个碗中, 置于一旁待用。

## 做法

3. **插入蝴蝶棒**，将黄糖，细砂糖，牛油，香草精，麦芽奶粉，盐和蛋放入主锅，以**4分/速度 3.5**搅打。

4. **取出蝴蝶棒**，加入备用的面粉混合物，巧克力粒，核桃碎和开心果碎，以**揉面/1分**揉搓。将脆饼面团转移至一个碗中并盖上保鲜膜，再放入冰箱冷藏至少3小时，最长72小时。

# 做法

5. 利用一支汤匙，将脆饼面团舀出约1汤匙左右的份量，然后搓成一粒球装并以相隔5公分的距离排放在备用的烤盘上。将其中一个烤盘放入烤箱(160°C) 烘烤12-15分钟直至呈金黄色，再放入另一个烤盘重复相同步骤。让脆饼在烤盘上静置约5分钟再转移至散热架上待完全冷却。待凉后享用或存放在一个密封容器里。





麦片饼

# 麦片饼



5 分



45 分



简易



40 片

## 食材

300 克 麦片 (e.g Nestum)

200 克 中筋面粉

50 克 玉米粉

140 克 糖粉

$\frac{1}{4}$  茶匙 盐

250 g 有盐牛油, 切丁

2 个 蛋

$\frac{1}{2}$  汤匙 香草精

# 做法

1. 预热烤箱至 160°C，准备一个烤盘并铺上烘焙油纸。
2. 将一个碗置放在主锅盖上，放入50克麦片称重。置于一旁待用。
3. 3. 将中筋面粉，玉米粉，糖粉和盐放入主锅，以**10 秒/速度 6**混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
4. 加入牛油，蛋和香草精，以**20 秒/速度 6**混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。

# 做法

5. 加入250克麦片，以**45 秒/🔄/速度 3**混合。将混合物转移至一个大碗中，如果必要可再用手搅拌均匀

6. 舀出3/4汤匙的面团，将面团用力压实并揉成球形。将球形面团放入备有麦片混合物的大碗中让其表层均匀地裹上麦片混合物。将裹上麦片的面团排放在备用的烤盘上并轻轻的把面团稍微压扁。重复操作此步骤直至用尽所有面团。

7. 放入烤箱(160°C) 中层烘烤30分钟直至呈金黄色。从烤箱中取出并置于散热架上待完全冷却。待凉后享用或存放在一个密封容器里。



香脆龙饼

# 香脆龙饼



5 分



40 分



简易



20 片

## 食材

50 克 糖粉

80 克 无盐牛油, 软化

1 个 蛋黄

120 克 玉米粉

10 克 奶粉

20 克 低筋面粉 (蛋糕粉)

食用红色素, 装饰用

## 实用配件

挤花袋, 星形花嘴, 烤盘, 烘焙油纸, 竹签

# 做法

1. **插入蝴蝶棒**，将糖粉和牛油放入主锅，以**3 分/速度 3** 搅打。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
2. 加入蛋黄，再以 **30 秒/速度 3** 搅打。**取出蝴蝶棒。**
3. 加入玉米粉，奶粉和低筋面粉，以 **20 秒/速度 3** 混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
4. 以 **20 秒/速度 3** 混合至均匀。将混合物转移至一个带有星形花嘴的挤花袋中。

# 做法

5. 预热烤箱至  $160^{\circ}\text{C}$ ，准备一个烤盘并铺上烘焙油纸。将混合物在备用的烤盘上挤出S字形的形状 (每个约 10 公分长)。

6. 放入烤箱( $160^{\circ}\text{C}$ ) 底层烘烤15-17分钟直至呈浅金黄色。从烤箱中取出待完全冷却。把竹签稍微浸泡在食用红色色素里，然后在龙饼的其中一 endpoint 上对称的2点作为龙的眼睛。待凉后享用或存放在一个密封容器里。





青豆饼

# 青豆饼



5 分



30 分



简易



75-80 块

## 食材

110 克 糖粉

200 克 中筋面粉

$\frac{1}{4}$  茶匙 盐

280 克 青豆粉

140 克 食油

1 汤匙 水

1 个 蛋黄

# 做法

1. 预热烤箱至 175°C。准备一个烤盘并铺上烘焙油纸。
2. 将糖粉，中筋面粉，盐，青豆粉和食用油放入主锅，以**1 分/速度 4** 混合。
3. 舀出1匙满的面团，将自选的饼干模具压在面团上并除去多余的面团。从模具中取出面团，然后排放在备用的烤盘上，确保面团之间保留些许空间。重复操作此步骤直至用尽所有面团。

## 做法

4. 在一个小碗里将水和蛋黄混合均匀，然后利用细滤网过滤蛋液。利用一把烘焙矽胶刷，将蛋液稍微刷在面团表面。
5. 放入烤箱 (175°C) 中层烘烤15-17分钟直至呈金黄色。从烤箱中取出待完全冷却。待凉后享用或存放在一个密封容器里。





土凤梨酥

# 土凤梨酥



60 分



3 小时



中等



30 块

## 食材

### 黄梨果酱

1600 克 黄梨, 去皮去芯, 切块

100克 糖, 视黄梨的甜度适度调整

20克 黄糖

40克 麦芽糖

5克 - 10克 柠檬汁 (可省略)

此食谱由  
Mavis Ong  
提供。

# 食材

## 挞皮

- 300克 低筋面粉 (蛋糕粉)
- 40克 杏仁粉
- 40克 奶粉
- 40克 糖粉
- 250克 有盐牛油, 冷却, 切丁
- 1 t茶匙 香草精
- 50克 打散蛋液 (1个蛋黄+全蛋) (参考贴士)

# 做法

## 黄梨果酱

1. 将黄梨块放入主锅, 以 **5 秒/速度 5** 搅碎。如有必要, 请重复此步骤直至完全搅碎。使用蒸锅沥干。

# 做法

2. 将沥干后的黄梨果肉回主锅，用蒸锅组取代量杯置放在主锅盖盖上，以**30 分 /120°C /速度 2** 烹煮。
3. 加入糖、荒唐、麦芽糖和柠檬汁，继续以**40 分/Varoma/速度 2** 烹煮。
4. 欲让黄梨果酱干化，无需量杯，继续以 **5-10 分/Varoma/速度 2** 烹煮。如有必要，重复此步骤直至取得所需的效果。
5. 转移至一个碗中让其冷却再使用。将黄梨果酱平均分成30份（每份约15克），然后搓成球状。

# 做法

## 挞皮

6. 将低筋面粉、杏仁粉、奶粉、糖粉和牛油放入主锅，以**Turbo/2 秒/1 次**搅打，然后再以**Turbo/1 秒/1次**搅打。

7. 加入香草精和蛋液，以**12 秒/速度 3-6 渐速增加**搅打。将挞皮面团转移至一个碗中，放入冰箱冷却至少 30 分钟，以便易于塑形。

8. 预热烤箱至170°C。准备一个烤盘并铺上烘焙油纸。将30个方形模具（4.8公分×3.6公分×1.7公分）排放在备用的烤盘上。

## 做法

9. 将挞皮面团分成30等份，搓成圆球状，再用手把面团压扁，放上一份黄梨果酱球。用大拇指推动酥皮，使酥皮慢慢包裹住馅料，将包好的面团放到模具里面，用手把面团压平，使面团在模具里定型，重复操作此步骤直至用尽所有内陷。

10. 将凤梨酥连同模具一起放入烤箱（170℃），上下面各烘烤10-11分钟直至表面呈金黄色。烘培总时为大约20-22分钟。取出冷却后脱模，再置于散热架上待凉即可享用或存放在密封容器中。

## 贴士

先称蛋黄，然后加入全蛋，以便让总重量达到 50 克。



杏仁瓦片脆饼

# 杏仁瓦片脆饼



5 分



30 分



简易



20 片

## 食材

200克 杏仁片，香烤

10 克 中筋面粉

20 克 无盐牛油，软化

50 克 细砂糖

1 汤匙 蜂蜜

40 克 淡奶油

## 贴士

- 您必须使用防油的玛芬蛋糕模，请不要使用玛芬蛋糕纸托以避免饼干粘着纸托。

- 若烘烤出来的杏仁瓦片脆饼仍然湿软及黏稠，将脆饼脱模后排放在铺上烘焙纸的烤盘上，放入烤箱再烘烤5-8分钟直至呈深褐色。

# 做法

1. 预热烤箱至170C°。
2. 将一个碗置放在主锅盖上，放入杏仁片和中筋面粉称重。置于一旁待用。
3. 将牛油，细砂糖，蜂蜜和淡奶油放入主锅，以**4分/120°C/速度1**烹煮。转移至装有杏仁面粉混合物的碗中。利用刮刀棒搅拌均匀。
4. 将2茶匙满的混合物舀入玛芬蛋糕模中(参考贴士)，用茶匙的背面轻轻地把混合物压扁至薄薄的一层。排放在烤盘上。重复操作此步骤直至用尽所有食材。
5. 放入烤箱(170°C)中层烘烤15-18分钟直至呈焦糖色。从烤箱中取出并置于散热架上待完全冷却。将脆饼从玛芬蛋糕模中取出，待凉后享用或存放在一个密封容器里。



腰果酥饼

# 腰果酥饼



5 分



40 分



简易



40 粒

## 食材

180 克 无盐腰豆，香烤，额外准备切半腰豆装饰用

130 克 糖粉

180 克 中筋面粉

$\frac{1}{2}$  茶匙 盐

100 克 食油

1 汤匙 水

1 个 蛋黄

# 做法

1. 预热烤箱至  $170^{\circ}\text{C}$ ，准备一个烤盘并铺上烘焙油纸。
2. 将腰豆放入主锅，以**Turbo/2 秒/4 次** 磨幼。
3. 加入糖粉，中筋面粉和盐，无需盖上量杯，以**1 分/速度 3**混合，同时，从主锅盖上的洞口逐渐地加入食油。将混合物转移至一张烘焙矽胶垫上并将混合物搓成一个面团。



# 做法

4. 舀出半汤匙的面团，将面团压实并揉成球形。将球形面团稍微有距离的排在备用的烤盘上。将1颗切半的腰果轻轻的压牢在面团上。重复操作此步骤直至用尽所有食材。

5. 在一个小碗里将水和蛋黄混合均匀，然后利用细滤网过滤蛋液。利用一支烘焙矽胶刷，将蛋液稍微刷在球形面团表面。

6. 放入烤箱 (170°C) 中层烘烤15-17分钟直至呈金黄色。从烤箱中取出并置于散热架上待完全冷却。待凉后享用或存放在一个密封容器里。