

# 这个双色拼接的心形饼干太美了,简直像艺术品,都有点儿舍不得吃



今天跟大家分享这款双色拼接心形饼干,跟上一款“心心相印”饼干比,这款更具几何形状的对称美。

单独看每片饼干,除了精致,就是有趣。将这些饼干摆成图案,呀,这氛围一下子就出来。

心形不是必须的,也可以是其它形状,只是做成心形的更有意义。

最近做饼干可上瘾了,因为发现这真是一个“宝藏”,跟面团一样,具有极大的可塑性,大小、薄厚、图案、形状,真是怎么玩怎么有,且成功率也较蛋糕和面包高,而且用时还短。

这款心形饼干我给它取名叫“心心相印”,看图案就能猜出它的寓意。双色面团中的“心”代表“你中有我,我中有你”。这饼干是不是比买的还漂亮,自己吃享美味,送人也有面子。

后面我还陆续分享几款心形的双色或者多色饼干,但都是心形的,为了能够区分出这几款,我把这款称为“双色刻花心形饼干”,后续还会有“拼接、编织、格子”等几个花样!

太多的话留着慢慢说,所有的细节都在制作过程中,留意看,一起动手做饼干!

---【双色心形饼干】---

【原色面团】无盐黄油50克,糖粉20克,淡奶油20克,低筋面粉110克

这款饼干不但适合打磨性格,打发时间,还很适合送人当礼物。如果能把我这几日分享的心形饼干做成礼品盒,这可真是抢夺“眼球”的厚礼。

刚出炉的饼干有些燥气,并不好吃,第二天再吃,虽谈不上入口即化,但口感湿润了很多,也能品味出优质黄油带来的醇香。

---【双色拼接心形饼干】---

【浅色面团】无盐黄油50克,糖粉20克,淡奶油20克,低筋面粉105克,草莓粉5克

【深色面团】无盐黄油50克,糖粉20克,淡奶油20克,低筋面粉105克,红甜菜根粉5克

【烘烤】厚度2毫米,中层,上下火150/140,12分钟左右

【制作】

1. 两种面团的材料准备好;
2. 黄油软化,一按有浅浅的指坑,倒入糖粉;
3. 搅打均匀后倒淡奶油;

【红色面团】无盐黄油50克,糖粉20克,淡奶油18克,低筋面粉105克,红甜菜根粉5克

【烘烤】饼干厚度2.5毫米,中层,上下火150/140,13分钟

【制作】

1. 材料准备好;红甜菜根粉可用紫薯粉、红曲粉或者其它喜欢的果蔬粉代替;
2. 黄油软化,手指一按有指坑;
3. 加糖粉搅打均;
4. 倒入淡奶油;
5. 搅打顺滑即可;
6. 筛入低筋面粉,切拌、按压;
7. 手抓捏成团,无需过度揉捏;
8. 红甜菜根粉面团抓捏成团;
9. 原色面团放在烘焙油纸中间,擀成3毫米厚的面片;
10. 红色面团擀成3毫米厚的面片,大小尽量与原色面片一致;两种面片入冰箱冷藏30分钟;

4. 搅打顺滑即可;
5. 筛入低筋面粉和草莓粉;
6. 切拌、按压成碎块状;
7. 抓捏成团;
8. 用同样的方法做出红甜菜根粉面团;
9. 草莓粉面团放保鲜袋里,擀成3毫米厚的面片;
10. 红面团放保鲜袋里,擀成和浅面团大小一致的面片;
11. 两种面片放冰箱冷藏30分钟,取出后切成同等宽度的面片;面片总的宽度要大于模具的最大边;
12. 两种面片对接;为使后面的操作顺利,可使面片的颜色一左一右相呼应;面片在室温下一会儿就变软,暂时不用的可放冰箱冷藏,分批操作;
13. 用一个大的心形模具刻出生坯;两条面片上的生坯数量最好对应;
14. 中间再用小的心形模具刻出生坯,将小心互换、填补;这样就形成了深色面片里有浅色心,浅色面片里有深色心;

11. 用小小的心形模具在红色面片上刻出心形,面片呈镂空状;完成后重新入冰箱冷藏备用;

12. 原色面片如法炮制,刻下来的心形数量尽量与红面片上的相同;入冰箱冷藏一会儿备用;

13. 待面片重新变硬一点儿时,取出,将两种颜色的心相互填补;

14. 盖上烘焙油纸,轻轻擀压平整,使面片无缝对接;

15. 再取大的心形饼干模具刻出生坯;

16. 码放在烤盘里,剩余的面团重新揉团、擀片、刻模,做出大理石花纹的饼干;

17. 入预热好的烤箱中层,上下火150/140度,13分钟左右;

18. 出炉后轻轻拿取,移到晾架上,晾凉后密封保存。

【小提示】

1. 黄油打得顺滑即可,不要过度打发;加面粉后抓捏成团即可,不要过度揉捏;
2. 面团在操作过程中,需要不时地送入冰箱冷藏,防止面片太软出现刻坏脱模时变形;
3. 用此种方法不只能做出心形饼干,任何形状和花纹的饼干可任意调整;
4. 饼干生坯烘烤后会会长高一些,所以生坯面片的厚度可随喜欢调整,模具小则面片薄,模具大则面片厚;
5. 烘烤的温度和时间根据烤箱的实际情况、饼干的大小薄厚来调整。

15. 生坯码放在铺了饼干垫的烤盘里,剩余面团重新揉合、擀平、刻坯;

16. 入预热好的烤箱中层,上下火150/140,12分钟左右,根据饼干的大小、薄厚来调整温度或时间;

17. 出炉后轻轻移到晾架上,凉后食用。

【小提示】

1. 黄油不要过度打发,面团不要过度揉捏;

2. 面片在室温下会变软,如果继续操作,不但使面片折断,还会影响生坯的形状及成品,所以要不时地送入冰箱冷藏几分钟再操作;

3. 草莓粉受热后几乎颜色尽失,想要烤出深淡红色,可将草莓粉用少许红甜菜根粉代替,这样饼干的颜值就更漂亮了;

4. 饼干可薄可厚,可根据喜好及模具大小来调整,原则上是模具大,则饼干厚;模具小,则饼干薄;烤好的成品会比生坯稍厚一些,所以在压面片时注意一下厚度;



2. 面团在操作过程中,需要不时地送入冰箱冷藏,防止面片太软出现刻坏脱模时变形;

3. 用此种方法不只能做出心形饼干,任何形状和花纹的饼干可任意调整;

4. 饼干生坯烘烤后会会长高一些,所以生坯面片的厚度可随喜欢调整,模具小则面片薄,模具大则面片厚;

5. 烘烤的温度和时间根据烤箱的实际情况、饼干的大小薄厚来调整。

**特色推荐**

- 盐水鸭
- 素烧鹅
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 蒜椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

**店长首推!**

**招聘企台 小费丰厚**

**COUPON**

**10% off**

只限堂吃

截止: 4/30/2022

**南京饭店**

NANJING BISTRO

**大华府首家淮扬特色餐厅**

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

**港式点心**

**首推**

**拿手菜**

CHINA GARDEN RESTAURANT

**汉宫**

11333 Woodglen Dr Rockville, MD 20852

**301.881.2800**

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择  
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

**大华府地区**

**最富丽堂皇的大酒楼**

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定

6-122

yanzinoodle.com

10955 Fairfax Blvd, Suite 108

Fairfax VA 22030

发美食秀,晒朋友圈**八八折优惠!**  
具体折扣详情请扫码咨询

**燕子螺蛳粉**

Yanzi Noodle House

华府首家正宗柳州螺蛳粉店

万里寻家之味,燕子翩然提来

电话: 301-777-8888 / 410-299-2137

\*本店新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。  
\*外卖平台点餐: Chowbus, HungryPanda, Grubhub

\*\*\* DC, MD, VA 各地都可送餐!  
Email: Yanziluosifen@gmail.com

**门店已经**

**试营业啦!**