

焦糖布丁制作攻略

很多人都说，焦糖布丁是爱情的味道。布丁的细腻柔滑口感，焦糖的独特甜蜜气息，构成了焦糖布丁令人着迷的味道。焦糖布丁，正在热恋的人，不要错过；憧憬恋爱的人，不要错过；经历过爱情历练的人，也不要错过。所以，现在，跟着我体验爱情的美妙吧~~~

— 医务室 冯琳

【焦糖布丁】(分量：视模具大小而定，500ml 可制作普通布丁杯 6-7 个)

配料：

布丁液配料：牛奶 500ML，细砂糖 100 克，鸡蛋 4 个(200 克)，香草精少许(没有可不放)

焦糖配料：细砂糖 150 克，水 40ML

烘焙：170 度，35 分钟(可视烤箱实际情况调整)

攻略：

- 1、把牛奶和细砂糖倒入碗里，隔水加热并且不断搅拌，直到细砂糖融化，然后将牛奶冷却至不烫手。(温度过高可能导致鸡蛋蛋白质变性。如果把细砂糖换成糖粉，可以省略加热的步骤，直接搅拌均匀即可。你也可以使用奶粉，但需要注意如果是甜奶粉，就不要再加糖了哈)
- 2、将鸡蛋手工打散，注意不要过度打发，在牛奶里倒入鸡蛋，并且手工或用打蛋器搅拌均匀，这就是布丁液了。

- 3、把搅拌好的布丁液过筛 2-3 次，每次都要把筛子和容器洗净。过筛好的布丁液里滴入几滴香草精(自



己吃就不要加啦)，并且静置半个小时。

- 4、利用布丁液静置的时间，可以来熬焦糖。在锅里放入糖和水，用中火加热。煮到糖水沸腾，继续用中火熬煮。这时候糖会溶解在水里，沸腾的糖浆会产生许多白沫。要注意煮的过程中不要搅拌。等水分都挥发干以后，糖浆温度升高，开始焦化。



- 5、等糖浆煮到浅琥珀色的时候，立即关火。因为有余热的作用，所以糖浆在关火后颜色还会进一步变深到琥珀色。(熬焦糖的时候，一定要注意观察，不要熬过头。)

6、趁热把煮好的焦糖倒入布丁模或者布丁杯(容器内不能有水)。在底部铺有一层即可。焦糖冷却后会硬化，所以一定要趁热的时候操作。



7、把静置好的布丁液倒入布丁模，如果使用布丁模，需要在布丁模的内壁涂上一层黄油，如果是一次性的布丁瓶，也可以省略。



8、使用至少 5cm 高的烤盘，在烤盘里注入热水，高度至少要超过布丁液的一半。然后把烤盘放入预热好的烤箱烘焙。中层，170 度，35 分钟左右，直到布丁液凝固。



9、将烤好的布丁放至冰箱冷藏。

10、稍作装饰，成品出炉啦！ :)

