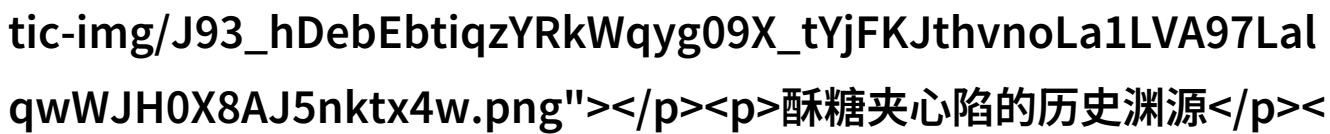


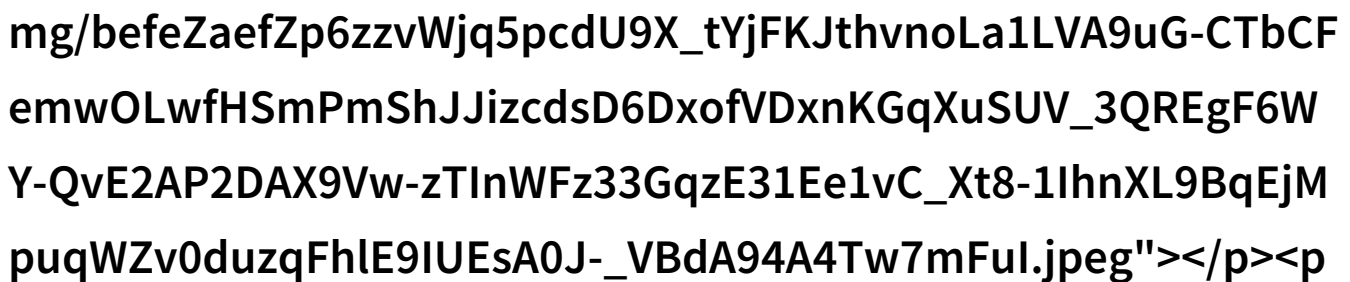
甜蜜的秘密揭开酥糖夹心陷的诱惑之谜

甜蜜的秘密：揭开酥糖夹心陷的诱惑之谜



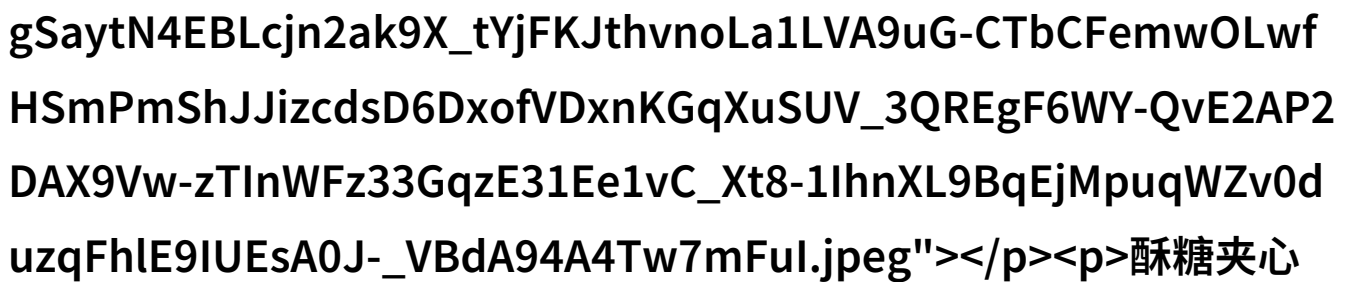
酥糖夹心陷的历史渊源

在古老的烘焙艺术中，酥糖夹心陷不仅是一种美味，更是文化传承的一部分。它源自于法国糕点，随着时间的推移，在欧洲各国间流传开来，每个国家都有自己独特的手法和风味。



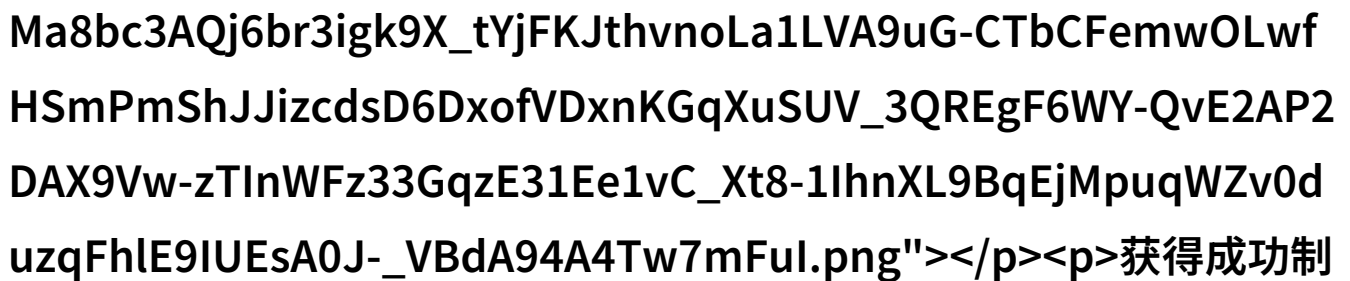
酥糖夹心陷中的巧妙构造

酥糖夹心陷之所以能引人入胜，不仅在于其外观上那层光滑细腻、内里柔软多汁的酥糖层，更在于它巧妙地将不同口感与温度结合起来。每一口咬下，都能体验到从酥脆到软嫩再转为香甜无尽的小确幸。



酥糖夹心陷与情感故事

一个人的记忆往往与食物紧密相连，而酥糖夹心正是这种情感联系的一个象征。在许多家庭中，这种甜点成为了特殊日子上的必备佳肴，它不仅满足了人们对美食的情趣，也激发了人们对于家乡、亲人的回忆和思念。



获得成功制作酥糖夹心陷技巧

制作高品质的酥糖需要精确控制温度和时间

，同时还需掌握正确的手工操作技巧。首先要选用新鲜且质量好的奶油奶粉，然后在低温下慢慢加热至沸腾，再迅速搅拌至凝固，这些都是达到完美融合所必需的一系列步骤。



酪顺调配原料比例

原材料比例对于制作出优质的酱油至关重要。一方面要保证蛋白质含量足够以保持饼干结构稳定，一方面又不能过多，以免导致整体口感太重或过分甜。而这些均衡平衡则需要烘焙师们不断实践并根据反馈进行调整。

创意创新，让营养更受欢迎

近年来，对健康食品需求增加促使创新的开发者开始尝试使用天然色素和无添加代替品来改良传统配方，使得这款曾经被视为奢侈零食的心形饼成为更多消费者的选择。这也证明了即便是最经典的事物，也可以通过不断创新而保持其前沿性。

[下载本文pdf文件](/pdf/712678-甜蜜的秘密揭开酥糖夹心陷的诱惑之谜.pdf)