



Crisp hazelnut roulade

Ingredients :

- Pastry 2 pcs
- Melt butter 50 g
- Sugar 10 g
- Chopped hazelnut 30 g
- Icing sugar 5 g
- Raspberry 4 pcs
- Mint leaves 4 pcs

Steps :

1. Pre-heat the oven using  hot air convection mode at 180°C.
2. Grease butter on pastry and scatter icing sugar and chopped hazelnut.
3. Cover with the second pastry and repeat the same step above.
4. Roll the pastry by using noodle roller.
5. Take out the noodle roller and place the pastry roll in baking tray.
Grease the remaining butter on the surface.
6. Put the pastry roll in the pre-heated oven and roast under  top / bottom heat mode for 14 mins. Take out and scatter icing sugar on top, decorate with raspberry and mint leaves.

Appliance: Electric oven
Cooking Duration: 18 mins (excluding preparation duration)

Recipe provided by: Mr. Ricky Cheung

榛子酥皮卷

材料：

- 酥皮紙 2件 • 溶牛油 50克
- 砂糖 10克 • 榛子碎 30克
- 糖粉 5克 • 紅桑莓 4粒
- 薄荷葉 4片

步驟：

1. 將焗爐調校至  熱風模式，預熱至180℃。
2. 酥皮紙掃上牛油後，灑上砂糖及榛子碎。
3. 鋪上第二張酥皮紙，重覆以上做法。
4. 用圓木棍將酥皮紙圈起。
5. 取出木棍後將酥皮圈放在烤盤上。掃上餘下的溶牛油。
6. 將酥皮圈放入180℃的焗爐，調校至  上下發熱模式焗14分鐘。取出後灑上糖粉，用紅桑莓及薄荷葉作裝飾即成。

電器： 焗爐
烹調時間： 18分鐘（不包括預備時間）