



法式传统甜面包,加入大量黄油与鸡蛋,搭配浓郁绿开心果酱,如棉花般柔软口感。

开心果皇冠布里欧 扁桃仁粉 / 绿开心果酱N-01

配 合	%	
原材料	配合	备注
【种面】		
强力粉	700	
薄力粉	300	
幼砂糖	150	
鲜酵母	35	
全蛋	300	
蛋黄	80	
汤种	150	
淡奶油	100	
牛奶	300	
食盐	15	
无盐黄油	300	
【开心果扁桃仁奶油】 g		
无盐奶油	100	
幼砂糖	80	
全蛋	100	
扁桃仁粉	100	上海秀爱
绿开心果酱N-01	70	上海秀爱
玉米淀粉	15	
【黄油酥粒】		
无盐黄油	50	
幼砂糖	50	
中筋粉	100	
扁桃仁粉	50	上海秀爱

使用公司产品

- 绿开心果酱N-01
- 扁桃仁粉

製 法

混合时间	慢速6分钟, 高速3分钟
目标温度	22°C-24°C
醒发时间	28°C发酵10分, 转3°C冷藏隔夜
分割、成型	分割1000g擀开抹上开心果扁桃仁奶油, 撒上朗姆酒葡萄干卷起, 切90g*4个
醒发条件	38°C, 湿度80%, 时间50分钟
烧成条件	烘烤之前刷蛋液黄油酥粒, 入炉烘烤。
烤制温度	上火: 200°C 下火: 180°C
烤制时间	19分钟

【开心果扁桃仁奶油】

- ① 将无盐奶油, 幼砂糖搅拌均匀
- ② 慢速加入全蛋, 扁桃仁粉, 淀粉
- ③ 最后加入开心果酱搅拌均匀即可

【黄油酥粒】

将所有材料搓散至不规则颗粒即可



香甜细腻的青提卷,每一口都像咬在云朵上,开心果奶油细腻,青提的微酸,整体搭配的恰到好处。

开心果青提卷

绿开心果仁 / 绿开心果酱N-01

配 合	g	
原材料	配合	备注
开心果生乳卷【蛋黄部分】		
无盐黄油	85	
牛奶	85	
低筋粉	60	
玉米淀粉	15	
蛋黄	90	
绿开心果酱N-01	60	上海秀爱
开心果生乳卷【蛋白部分】		
蛋白	200	
幼砂糖	80	
绿开心果仁	适量	上海秀爱
【凝乳奶油】		
伊斯尼白奶酪	100	
佩森淡奶油	200	
细砂糖	25	
百利甜酒	5	
吉利丁片	2	
牛奶	25	

使用公司产品

- 绿开心果酱N-01
- 绿开心果仁

製 法

- 【蛋黄部分】** ① 将黄油和牛奶加热到60°C离火,加入过筛的低筋粉淀粉,搅拌均匀
②加入蛋黄和绿开心果酱拌匀备用
- 【蛋白部分】** 将蛋白搅拌发泡,加入细砂糖搅打至8成干性发泡即可
- | | |
|------|--------------------|
| 混合搅拌 | 蛋白部分和蛋黄部分搅拌均匀 |
| 烤制温度 | 上火230°C
下火170°C |
| 烤制时间 | 14分钟 |
- *烤盘:40cm*30cm,底部放不沾布或烤盘纸。
*装饰:将秀爱绿开心果仁切碎装饰在蛋糕表面即可。
- 【凝乳奶油】** ①将吉利丁用冰水泡软加入热牛奶中至吉利丁溶解,冷却不凝固状态备用
②将淡奶油,白奶酪,砂糖中速搅拌打发,慢速加入吉利丁牛奶和百利甜
③搅拌均匀即可涂抹,放入青提子再涂抹奶油卷起蛋糕,冷藏2小时



经典法式甜点，外层饼干酥松，内里浓厚开心果奶油入口即化，树莓果味在口腔中蔓延散开，甜而不腻，满唇芳香。

开心果树莓达克瓦兹 扁桃仁粉 / 绿开心果酱N-01

配 合	%	
原材料	配合	备注
【面团】		
蛋白	250	
幼砂糖	100	
糖霜	175	
玉米淀粉	40	
低筋粉	25	
扁桃仁粉	175	上海秀爱
【开心果奶油夹馅】		
	g	
白巧克力	100	
无盐黄油	200	
绿开心果酱N-01	60	上海秀爱

使用公司产品

- 绿开心果酱N-01
- 扁桃仁粉

製 法

- 【蛋白饼】**
- ①将蛋白打起泡加入幼砂糖继续打发至干性发泡
 - ②加入过筛的糖霜，低筋粉扁桃仁粉，用橡皮刮刀搅拌均匀装入挤袋
 - ③将蛋白饼挤上3-4圈，直径4.5cm 表面筛两次糖霜烘烤
- 烧成条件** 用热风炉烘烤
烤制温度 温度160°C
烤制时间 18分钟
- 【装饰】** 将达克瓦兹上挤上开心果奶油霜围一圈树莓，挤上开心果奶油再放一片饼干合上。

【开心果奶油夹馅】

- ①将白巧克力融化至45°C，加入无盐黄油一起打发起泡，最后加入绿开心果酱搅拌
- ②均匀挤入达克瓦兹上装饰树莓即可



西梅,加入松饼中,味香甜柔软,以及开心果坚果风味浓郁,口感细腻。

开心果西梅松饼

西梅丁6.4mm / 绿开心果酱

配 合	g	
原材料	配合	备注
【A】		
冰无盐黄油	220	
细砂糖	100	
中筋粉	630	
泡打粉	18	
食盐	4	
绿开心果酱N-01	126	上海秀爱
【B】		
淡奶油	90	
全蛋	50	
西梅丁6.4mm	100	上海秀爱
白巧克力水滴	100	

使用公司产品

- 绿开心果酱N-01
- 西梅丁6.4mm

製 法

- 【A部分】** ①将中筋粉,砂糖,泡打粉,食盐,冰黄油和绿开心果酱一起搅拌松散
【B部分】 ②加入淡奶油,全蛋搅拌均匀,最后加入西梅丁和白巧克力拌匀冷藏 将面团冷藏半小时,切割70g一个

分割、成型

烧成条件

【热风炉】

烤制温度 180°C烘烤

烤制时间 15分钟

【层炉】

烤制温度 上火200°C

下火160°C

烤制时间 18分钟