



采用无糖无油的全麦面团加入秀爱朗姆酒葡萄干、核桃仁制作的果香浓郁,香甜湿润的面包

核桃全麦葡萄面包

朗姆酒葡萄干/核桃仁

配合		g	
原材料	配合		备注
强力粉	800		
T80面粉	100		
裸麦面粉	100		
鲜酵母	21		
食盐	18		
鲁邦种	150		
水	680		
朗姆酒葡萄干	300		上海秀爱
秀爱核桃仁	300		上海秀爱
果汁橙皮丁	适量		上海秀爱

使用公司产品

- 朗姆酒葡萄干
- 核桃仁
- 果汁橙皮丁

製 法

混合时间	慢速4分钟,高速2分钟,搅拌光滑至面筋扩展
目标温度	24°C -26°C
基础醒发	室温松弛1小时
分割、成型	分割300g一个面团,三折静置30分钟,将面团成型至橄榄造型
醒 发	温度36°C,湿度75%,时间2小时
烤制温度	上火:230°C 下火:190°C
烤制时间	16分钟



采用秀爱加拿大枫糖腌渍蔓越莓干、朗姆酒葡萄干、核桃仁卷到面包中,咬一口满嘴都是枫糖果干

枫糖果干软列巴

朗姆酒葡萄干 / 蔓越莓 / 枫树糖浆 / 核桃仁

配合	g	
原材料	配合	备注
高筋粉	1000	
砂糖	200	
炼乳	100	
鲜酵母	30	
食盐	12	
全蛋	200	
老面团	800	
牛奶	350	
无盐黄油	200	

枫糖果干	g	
朗姆酒葡萄干	500	上海秀爱
蔓越莓	200	上海秀爱
枫树糖浆	50	上海秀爱
朗姆酒	50	
四路核桃仁	适量	上海秀爱

使用公司产品

- 朗姆酒葡萄干
- 蔓越莓
- 枫树糖浆
- 核桃仁

製法

【蛋黄部分】

①将配方中干性材料搅拌均匀,加入湿性材料(除黄油)搅拌均匀,转高速搅拌至面团光滑

②加入无盐黄油慢速搅拌均匀,转高速至面筋扩展

目标温度 26°C-28°C

基础醒发 室温松弛30min

分割、成型 ①分割180g一个面团,揉圆静止30min
②用擀面杖将面团擀开,铺上枫糖果干和核桃仁卷起至橄榄状

醒发 温度36°C,湿度75%,时间14min

烤制时间 上火200°C

下火170°C

14分钟



面包中的贵族面包“布里欧”加上秀爱的扁桃仁粉、加州葡萄干,内里湿润,浓香四溢,奶香十足

杏仁奶油葡萄卷

扁桃仁粉 / 朗姆酒葡萄干

配合 g

原材料	配合	备注
高筋粉	700	
低筋粉	300	
幼砂糖	150	
鲜酵母	35	
全蛋	300	
蛋黄	80	

杏仁奶油 g

无盐黄油	350	
幼砂糖	200	
全蛋		
秀爱扁桃仁粉	500	上海秀爱
玉米淀粉	200	上海秀爱
香草卡仕达	50	上海秀爱
朗姆酒葡萄干	50	上海秀爱

使用公司产品

- 朗姆酒葡萄干
- 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
基础醒发	28°C醒发10分钟,转3°C冷藏隔夜
分割	分割1000g擀开抹上杏仁奶油
成型	撒上朗姆酒葡萄干卷起,切片100g
醒发条件	38°C,湿度80%,时间50分钟
烧成条件	烘烤之前刷蛋液撒扁桃仁片。筛糖粉入炉

杏仁奶油

- ① 将无盐黄油、幼砂糖搅拌均匀
- ② 慢速加入全蛋、扁桃仁粉、淀粉
- ③ 最后加入香草卡仕达搅拌均匀即可



采用无糖无油的全麦面团加入加州西梅, 加入法国奶油芝士制作的果香浓郁, 香甜湿润的面包

西梅乳酪面包

加州西梅 / 果汁橙皮丁 / 核桃仁

配合		g	
原材料	配合		备注
强力粉	800		
T80面粉	100		
裸麦面粉	100		
鲜酵母	21		
食盐	18		
鲁邦种	150		
水	680		
加州西梅	300		上海秀爱
核桃仁	300		上海秀爱
果汁橙皮丁	适量		上海秀爱

使用公司产品

- 加州西梅
- 果汁橙皮丁
- 核桃仁

製 法

混合时间	慢速4分钟, 高速2分钟, 搅拌光滑至面筋扩展
目标温度	24°C -26°C
基础醒发	室温松弛1小时
分割、成型	分割300g一个面团, 三折静置30分钟, 挤入奶油芝士, 撒入西梅将面团成型至橄榄造型
醒 发	温度36°C, 湿度75%, 时间2小时
烤制温度	上火: 230°C 下火: 190°C
烤制时间	16分钟