



巧克力蔓越莓小吐司

烤榛子碎 / 蔓越莓小片 / 干酵母 (KANEKA)

配合	g	
原材料	配合	备注
【主面团】		
高筋粉	300	
中种面团	1160	
可可粉	30	
韩国幼砂糖	170	
盐	12	
水	230	
黄油	120	
烤榛子碎	适量	上海秀爱
蔓越莓小片	适量	上海秀爱
【中种】		
高筋粉	700	
韩国幼砂糖	50	
干酵母 (KANEKA)	10	上海秀爱
水	300	
鸡蛋	120	
【巧克力内馅】		
黑巧克力	100	
淡奶油	50	
【备注】		
蔓越莓干朗姆酒浸泡一夜使用		

製 法

【制作过程】

种面：

所有原料混合搅拌均匀→发酵2小时→温度28度→湿度75%→将醒发好的种面和主面混合搅拌至满筋（软化黄油加入）面温26度松弛40分钟→翻面松弛20分钟→分割130g/个搓圆松弛20分钟→抹巧克力内馅撒上蔓越莓干卷起成型醒发→最终醒发 29-32度（看状态）

【面团温度】 27度

【面团重量】 50g/个

【烤制温度】 180度-220度

【烤制时间】 20分（根据颜色调整时间）

使用公司产品

- 烤榛子碎
- 蔓越莓小片
- 干酵母 (KANEKA)

