

| 制作方法                                                                                |                                                                |     |         | ShoEi |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----|---------|-------|-----|
| 品名：苹果提子干派                                                                           |                                                                | 原材料 | 配比g     | 原材料   | 配比g |
|   | A 派皮                                                           |     | 焦糖苹果提子馅 |       |     |
|                                                                                     | T45                                                            | 500 | 速冻糖水苹果块 | 666   |     |
|                                                                                     | T65                                                            | 500 | 柠檬汁     | 30    |     |
|                                                                                     | 冰水                                                             | 400 | 细砂糖     | 105   |     |
|                                                                                     | 黄油                                                             | 266 | 美国加州葡萄干 | 80    |     |
|                                                                                     | 食盐                                                             | 22  | 肉桂粉     | 2     |     |
|                                                                                     | 白醋                                                             | 15  | 朗姆酒     | 10    |     |
|                                                                                     |                                                                |     |         |       |     |
|                                                                                     | B 油酥                                                           |     | 成型      |       |     |
|                                                                                     | T45                                                            | 125 | 面胚      | 70g   |     |
|                                                                                     | T65                                                            | 125 | 焦糖苹果提子馅 | 40    |     |
|                                                                                     | 安佳片状油                                                          | 650 | 蛋黄液     | 5     |     |
|                                                                                     |                                                                |     |         |       |     |
|                                                                                     |                                                                |     |         |       |     |
|                                                                                     |                                                                |     |         |       |     |
| 备注                                                                                  | 采用法式面粉复配增加稳定及口感，鲜苹果与肉桂搭配，层次分明酸甜可口                              |     |         |       |     |
| 制作过程                                                                                |                                                                |     |         |       |     |
| 制作过程                                                                                | ①搅拌：将A部分搅拌均匀，压平放入冷藏松弛1小时→B部分搅拌均匀，抹开放入冷藏1小时                     |     |         |       |     |
|                                                                                     | ②折叠：采用反包酥法，油包面进行4折一次放入冷藏松弛1小时→4折一次，冷藏松弛1小时→3折一次冷藏松弛1小时→压至0.4MM |     |         |       |     |
|                                                                                     | ③切割：顺磨具外围切割成椭圆形冷冻20分钟                                          |     |         |       |     |
|                                                                                     | ④最终成型：两头刷水，中间放上焦糖苹果提子馅，（底部需打孔）冷冻20分钟                           |     |         |       |     |
|                                                                                     | ⑤烘烤温度：刷两遍蛋黄液，划上花纹，上火210，下火200度，10分钟，垫耐烤布，压烤盘，继续烘烤25分钟即可        |     |         |       |     |
|                                                                                     |                                                                |     |         |       |     |
| 烤制温度                                                                                | 上火210，下火200度                                                   |     |         |       |     |
| 烤制时间                                                                                | 先烤10分钟，再烤25分钟                                                  |     |         |       |     |
|  | ● 使用秀爱产品：<br>1：速冻糖水苹果块<br>2：美国加州葡萄干                            |     |         |       |     |