

制作方法				ShoEi	
品名：开心果冰面包		原材料	配比g	原材料	配比g
		A 部分		开心果奶油馅 55g	
		山茶花	1000	淡奶油	500
		细砂糖	150	细砂糖	30
		海藻糖	30	绿开心果酱 N-02	80
		食盐	12		
		鲜酵母	30	鸡蛋液	
				鸡蛋	50
		B部分		蛋黄	15
		冰水	380	淡奶油	10
		纯牛奶	140		
		鸡蛋	100	装饰	
		黄油	120	烘烤开心果丁	5
				防潮糖粉	适量
备注	日式松软胚体裹入开心果风味奶油与坚果碰撞，高颜值与美味并存				
制作过程					
制作过程	①搅拌：将A部分精准称重加入B部分搅拌至扩张阶段→加入黄油搅拌至充分扩张阶段→拾起面温24-25℃				
	②基础发酵：25℃，松弛10分钟，即可分割				
	③分割：50克/个，预成型收成圆，放入3℃冷藏松弛20分钟				
	④成型最后发酵：排气3折滚圆，3X4摆入烤盘。最终发酵30℃-33℃，湿度75，发酵50分钟				
	⑤烘烤温度环节：凉干表皮，刷上鸡蛋液，上火205，下火180度，9分钟				
烤制温度	上火205，下火180度				
烤制时间	9分钟				
	● 使用秀爱产品： 1：绿开心果酱 N-02 2：烘烤开心果丁				