

制作方法

ShoEi

品名：开心果提子蜗牛卷		原材料	配比g	原材料	配比g
	丹麦面团			法国老面	
		T45	1000	T65	500
		细砂糖	130	水	320
		食盐	17	食盐	8
		鲜酵母	50	酵母	2
		新西兰奶粉	30		
		冰水	260	装饰	
		牛奶	100	绿开心果酱N-02	10
		鸡蛋	100	烘烤开心果丁	8
		黄油	80		
		馅料			
		美国加州葡萄干	120		
	备注				
制作过程					
制作过程	1、将所有材料精准称重，倒入搅拌缸中搅打至完全扩展阶段，分割900克一个。收圆，基础发酵25分钟后擀开，放入烤盘进行冷冻。 2、冷冻45约分钟，4折两次，最终压制0.45左右，尺寸39✖42，抹上葡萄干馅料，卷起 3、切割2.5厘米，发酵1小时 4、刷蛋液：上火200，下火200，18分钟出炉，挤上绿开心果酱N-02，沾烘烤开心果丁				
烤制温度	上火200，下火200度				
烤制时间	18分钟				
	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用秀爱产品： 1：绿开心果酱N-02 2：烘烤开心果丁 3：美国加州葡萄干 				