

制作方法				ShoEi	
品名：巧克力坚果、青柠坚果巴布卡		原材料	配比g	原材料	配比g
		丹麦面团		馅料	
		T45	1000	奶油奶酪	200
		细砂糖	130	淡奶油	70
		食盐	17	绿开心果酱 N-02	60
		鲜酵母	50	烘烤开心果丁	35
		新西兰	30		
		冰水	260	表面装饰（青柠坚果）	
		牛奶	100	绿开心果酱 N-02	6
		鸡蛋	100	烘烤开心果丁	3
		黄油	80	扁桃仁片	3
				表面装饰（巧克力坚果）	
				烤去皮榛子	8
备注					
制作过程					
制作过程	1、搅拌：将所有材料精准称重，倒入搅拌缸中搅打至完全扩展阶段，基础发酵40分钟				
	2、分割：90克一个滚圆，冷藏松弛25分钟				
	3、发酵：擀开，抹上馅料，放入烤盘进行冷冻20分钟，整形两条辫，放入磨具，发酵约40分钟				
	4、刷蛋液：刷蛋液烘烤上火180，下火245，16分钟，表面装饰坚果，出品				
烤制温度	上火180，下火245度				
烤制时间	16分钟				
	● 使用秀爱产品： 1、绿开心果酱 N-02 2、烘烤开心果丁 3、烤去皮榛子 4、扁桃仁片				