

制作方法				ShoEi	
品名：日式甜甜圈 (开心果奶油、蔓越莓奶油、原味开心果)		原材料	配比g	原材料	配比g
				开心果淡奶油	
		高筋粉	1000	淡奶油	500
		水	250	绿开心果酱 N-02	180
		南瓜泥（蒸）	250	卡仕达	250
		蛋黄	100		
		鸡蛋	150	树莓奶油	
		食盐	12	淡奶油	500
		砂糖	130	树莓果茸	200
		奶粉	40	卡仕达	250
		汤种	220	蔓越莓脯迷你丁	100
		鲜酵母	20		
		黄油	130	香草奶油	
		后加水	70	淡奶油	500
				卡仕达	250
				香草籽	5
备注	面团含水量很大，搅拌时间长，需耐心打面注意面温				
制作过程					
制作过程	1、搅拌：面粉和南瓜泥水解 30分，加入剩余材料搅拌 8层加入黄油打至 9层筋加入后加水打至完全扩展即可，基础发				
	2、分割：翻面放入冷藏冰箱，3~5°冷藏一晚，第二天取出，回温约 1小时，然后进行分割，分割为 60g一个				
	3、松弛 30分钟，然后进行最终醒发，40分钟				
	4、油加热至 170°，正反面煎炸，5分钟后出锅。挤馅料，装饰出品				
油炸温度	170度				
油炸时间	5分钟				
	● 使用秀爱产品： 1、绿开心果酱 N-02 2、蔓越莓脯迷你丁				