

制作方法

ShoEi

品名：清新橙条布里欧修		原料名	配比%	原料名	配比%
	主面团		中种		
	高筋粉	50.00	高筋粉	50	
	砂糖	12.00	生酵母	0.50	
	奶粉	6.00	or干酵母	0.20	
	生酵母	3.00	水	32.5	
	or干酵母	1.20	椰蓉酱		
	黄油	18.00	精制椰蓉	130g	
	全蛋	10.00	粉糖	100g	
	牛奶红茶粉	4.00	黄油	100g	
	水	30.00	全蛋	80g	
	橙皮条	20.00	奶粉	113g	

备注	使用250g~300g长方形模具
----	------------------

制作过程

制作过程	1: 中种: L4M3, 松弛20分钟, 冷藏整晚。
	2: 主面团: L4H4↓油脂L4H6~, 牛奶红茶粉4放入水30充分融合后加入, 最后放入橙皮条, 搅拌均匀即可出缸温度26°, 松弛40分。
	3: 成型: 分割130g冷却。冷却后擀开面团, 整体涂抹椰蓉酱35g, 糖渍橙片或橙条放3,4片卷起, 2个为1组编起, 放入模具醒发50分~。
	4: 醒发后, 上面开刀, 涂抹上椰蓉酱, 撒上粉糖烧成。

面团温度	26度
发酵时间	32度 80% 50分
烤制温度	上160~180°/下210°
烤制时间	15分
其他	椰蓉粉注意

	<ul style="list-style-type: none"> 使用秀爱产品: 糖渍橙皮条, 糖渍橙片, 精制椰蓉
---	---