

制作方法

ShoEi

品名：枫糖苹果卷

原料名 配比%

原料名 配比%



主面团

老面

高筋粉 100.00

中筋粉 100

低筋粉 25.00

水 65

砂糖 25.00

干酵母 0.5

盐 0.50

鲜酵母 2.50

苹果馅

奶粉 12.00

苹果泥+

全蛋 20.00

冷冻苹果块 (烟台)

黄油 20.00

装饰

牛奶 13.00

厚切脱皮扁桃仁片

老面 100.00

加拿大枫糖酱

水 30~

备注

使用250g~280g长方形模具

制作过程

制作过程

1: 老面: L7M4,出缸温度26°, 松弛75分后冷藏整晚。

2: 翌日取出老面回温18°以上。

3: 主面团: L4↓老面L4M4~↓油脂L5M5~,出缸温度27°, 松弛30分。

4: 面团分割300g, 擀开面团、①1/4部分挤入苹果馅。②一半紧紧的卷入苹果馅。③完成成型。(加入总苹果馅为170g)

5: 放入280g模具, 醒发60分~。

6: 烧成: 涂上蛋液, 洒上**烘烤厚切扁桃仁片**, 烧成。

面团温度

27度

发酵时间

32度 80% 60分~

烤制温度

上180°~190°/下180°

烤制时间

30分~

其他



● 使用秀爱产品:

冷冻苹果块, 加拿大枫糖糖浆, 烘烤厚切扁桃仁片