



制作方法

ShoEi

品名：开心果丹麦小吐司		原料名	配比%	原料名	配比%
<div>ShoEi</div> <div>开心果丹麦小吐司</div> <div>绿开心果酱N-02 烘烤开心果丁 开心果粉 脱皮扁桃仁粉</div> 		高筋粉	70%	开心果杏仁奶油霜	
		T65	30%	黄油	136
		盐	2%	细砂糖	120
		细砂糖	12%	全蛋	126
		鲜酵母	4%	脱皮扁桃仁粉	100
		全蛋	15%	T65	18
		水	35%	米粉	18
		鲁邦液	10%	开心果粉	52
		黄油	10%	开心果酱N-02	52
			188%	开心果奶油	
		装饰		卡仕达酱	400
		烘烤开心果丁	适量	开心果粉	40
				绿开心果酱N-02	40
备注	1877g面团包片油500g 4×4 或者 3×2×4 最后开到3.5~4mm厚				
制作过程					
制作过程	1: 全部材料一起搅拌均匀到出粗膜，室温醒发30分钟，整形成长方形后，放在 - 5℃保存				
	2: 第二天取出面团包油折叠				
	3: 面团分割105g一个，包开心果奶油30g				
	4: 出炉冷却后，挤上开心果杏仁奶油霜，撒上开心果碎，再入炉烘烤				
面团温度	24℃				
面团重量	105g/个				
烤制温度	200℃/200℃				
烤制时间	18分(根据上色程度判断)				
其他					
	<div>● 使用秀爱产品：</div> <div>1、绿开心果酱N-02</div> <div>2、开心果粉</div> <div>3、烘烤开心果丁</div> <div>4、脱皮扁桃仁粉</div>				