

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%
	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°C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°C			
面团重量	105g/个			
烤制温度	200°C/200°C			
烤制时间	18分(根据上色程度判断)			
其他				
	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用秀爱产品： 1、绿开心果酱N-02 2、开心果粉 3、烘烤开心果丁 4、脱皮扁桃仁粉 			