

制作方法

ShoEi

品名: 芒果开口包		原料名	配比%	原料名	配比%
 <p>ShoEi 芒果开口包 阿方索芒果酱 烘烤开心果丁 芒果丁</p>		面团		卡仕达酱	
高筋粉	80%	牛奶	100g		
T65	20%	椰浆	20g		
盐	2%	细砂糖	22g		
细砂糖	15%	香草精	0.5g		
鲜酵母	4%	蛋黄	20g		
淡奶油	5%	米粉	8g		
全蛋	20%	朗姆酒	2g		
水	40%	黄油	0.2g		
黄油	15%	装饰			
鲁邦液	10%	白巧克力	15g		
芒果果冻		芒果果冻	10g		
芒果酱	200g	烘烤开心果丁	适量		
米粉	16g	泡芒果干			
细砂糖	10g	芒果酱	100		
香草油	1g	芒果丁	100		
柠檬汁	6g				
备注	芒果果冻: 阿方索芒果酱 200g, 米粉 16g, 细砂糖 10g, 香草油 1g, 柠檬汁 6g				
制作过程					
制作过程	1: 除黄油外所有原料混合搅拌→搅拌出膜→加入黄油搅拌均匀, 面温26°C松弛醒发50分钟				
	2: 面团分割60g, 包芒果果冻10g, 卡仕达酱40g, 烤出炉后装饰白巧克力15g, 芒果果冻10g				
面团温度	26°C				
面团重量	60g/个				
烤制温度	240°C/180°C				
烤制时间	8分钟 (根据颜色调整时间)				
其他					
	● 使用秀爱产品: 阿方索芒果酱、烘烤开心果丁、芒果丁				