

制作方法				ShoEi	
品名：芒果开口包		原料名	配比%	原料名	配比%
<div>ShoEi</div>  <p>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℃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℃				
面团重量	60g/个				
烤制温度	240℃/180℃				
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				