

制作方法

ShoEi

品名：蓝莓芝士夹心		原料名	配比%	原料名	配比%
 蓝莓芝士夹心 枫糖糖浆 果汁柠檬皮沙司 蓝莓脯 夏威夷果仁		面团		蓝莓果冻	
		高筋粉	50%	蓝莓果茸	100%
		中筋粉	45%	细砂糖	10%
		裸麦粉	5%	果汁柠檬皮沙司	6%
		细砂糖	5%	米粉	8%
		枫糖糖浆	5%	泡蓝莓	
		盐	2%	蓝莓脯	100%
		麦芽精	1%	蓝莓果冻	15%
		鲜酵母	5%	玛莎拉酒	12%
		水	50%	装饰	
		鲁邦液	10%	奶油奶酪	40g
		色拉油	4%	泡蓝莓	40g
		深黑可可粉	3%	夏威夷果仁	15g
备注					
制作过程					
制作过程	1: 所有原料混合搅拌→搅拌出膜，面温22℃松弛醒发20分钟翻面，再醒发20分钟翻面				
	2: 面团分割70g一个，整形成贝果的形状				
	3: 烘烤出炉后，对半切开，抹上奶油奶酪40g，夏威夷果仁15g，放上泡蓝莓40g				
面团温度	22℃				
面团重量	70g/个				
烤制温度	250℃/230℃				
烤制时间					
其他					
	● 使用秀爱产品：枫糖糖浆、果汁柠檬皮沙司、蓝莓脯、夏威夷果仁				