

制作方法

ShoEi

品名：枫糖可颂		原料名		配比%	原料名		配比g
ShoEi 枫糖可颂 速冻糖水苹果块 加拿大枫树糖浆		丹麦			※【酸奶种】		
		面团配方			无糖酸奶		80
		高筋粉	85	全麦粉		100	
		低筋粉	15	水		100	
		无盐黄油	8	蜂蜜		10	
		牛奶	20	【冷萃酸奶】			
		细砂糖	14	无糖酸奶		400	
		盐	2.1	【苹果果酱】			
		水	22	※冷冻苹果块		2kg	
		鲜酵母	4				
		※ 酸奶种	10	肉桂		100	
		麦芽精	0.4	最后装饰			
		(折叠片油)			枫树糖浆		适量
		※发酵黄油	650g				
备注							
制作过程							
制作过程	1、搅拌 L 5～						
	2、出缸温度20～21℃						
	3、最后醒发30 min～						
	4、分割1800g ※冷冻						
	5、※第二天折叠 整形						
	6、最后醒发1h～						
	7、烘烤温度 190℃ 12min～						
面团温度	20～21℃						
面团重量	分割1800g						
烤制温度	190℃						
烤制时间	12min						
其他							
	● 使用秀爱产品：速冻糖水苹果块、加拿大枫树糖浆						