

制作方法

ShoEi

| 品名：枫糖苹果卷 | 原料名 | 配比% | 原料名 | 配比% |
|-----------|-----|----------------|--------------------|-----|
| | | 面团配方 | | 成型 |
| 高筋面粉 | | 50.00 | 整形方式①内馅： | |
| 低筋面粉 | | 50.00 | 长条形 (33cm×11cm×2条) | |
| 盐 | | 1.20 | 枫糖卡仕达 | |
| 全蛋 | | 6.00 | 枫糖渍苹果粒 | |
| 牛奶 | | 60 ~ | 整形方式②内馅： | |
| 枫糖卡仕达酱 | | 方形 (12cm×12cm) | | |
| 牛奶 | | 400cc | 枫糖卡仕达 | |
| 枫树糖浆 | | 120cc | 切碎的枫糖渍苹果粒 | |
| 蛋黄 | | 4个 | | |
| 低筋面粉 | | 40g | *烤后装饰 * | |
| 黄油 | | 10g | 水果果酱 | |
| *整形技巧* | | 罗勒叶 | | |
| 筷子在表面压出花纹 | | 冷冻苹果块 | | |

| | |
|----|---|
| 备注 | 枫糖卡仕达酱做法： 1. 蛋黄+枫糖浆混合，加入低筋面粉搅匀。 2. 牛奶加热至微沸，缓慢倒入步骤1中混合。 3. 倒回锅中，小火用刮刀从底部向上搅拌至浓稠，关火加黄油混合，铺平冷藏。 |
|----|---|

制作过程

| | |
|------|--------------------------------|
| 制作过程 | 分割：1000克、片状黄油250克，折叠4次3回、最终2毫米 |
| | |
| | |
| | |
| 面团温度 | |
| 发酵时间 | 5分钟 |
| 烤制温度 | 上230°/下210° |
| 烤制时间 | 25分~(大尺寸) |
| 其他 | 分割1000g 每250g,铺上片状黄油 |
| | |
| | |
| | ● 使用秀爱产品：速冻糖水苹果块、加拿大枫树糖浆 |