

制作方法

ShoEi

品名：枫糖苹果卷		原料名	配比%	原料名	配比%
<div>ShoEi</div> <div>枫糖苹果卷</div> <div>冷冻苹果块、 加拿大枫糖糖浆、 烘烤厚切扁桃仁片</div> 		面团配方		成型	
		高筋面粉	50.00	整形方式①内馅： 长条形（33cm×11cm×2条）	
		低筋面粉	50.00		
		盐	1.20	枫糖卡仕达	130g
		全蛋	6.00	枫糖渍苹果粒	150g
		牛奶	60 ~	整形方式②内馅： 方形（12cm×12cm）	
		枫糖卡仕达酱			
		牛奶	400cc	枫糖卡仕达	50g
		枫树糖浆	120cc	切碎的枫糖渍苹果粒	50g
		蛋黄	4个	*烤后装饰*	
		低筋面粉	40g		
		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				