

制作方法

ShoEi

品名：菠萝包（柠檬风味）		原料名	配比%	原料名	配比g
		布里欧休面团		【菠萝皮配方】	
		高筋粉	100	有盐黄油	120
		上白糖	12	金砂糖	60
		盐	2.1	糖粉	40
		鲜酵母	3	烤过的扁桃仁粉	60
		炼乳	15		
		水饴	3	带皮扁桃仁粉	20
		全蛋	20		
		蛋奶液	12	低筋粉	150
		牛奶	5	全蛋	1p
		酸奶种	15	柠檬皮屑	1/2
		椰子油	5	※（最后装饰用）细砂糖	
		无盐黄油	25		
		水	25		
		后加水	10		
		柠檬皮脯丁6.4mm	面团/5%		
备注	※开酥机 约2mm厚 ※把黄油和干粉类搓成粗砂状，全蛋混合均匀后，结束搅拌 ※在冷藏松弛				
制作过程					
制作过程	1、搅拌 L4ML10 ↓L4ML8H1~2				
	2、出缸 21℃				
	3、基础醒发1h（30P）				
	4、分割50g				
	5、松弛15min				
	6、最后醒发1h~				
	7、烘烤温度 190℃ 12min~				
面团温度	21℃				
面团重量	分割50g				
烤制温度	190℃				
烤制时间	1h+12min				
其他					
	● 使用秀爱产品：柠檬皮脯丁6.4mm、带皮扁桃仁粉				