

制作方法

ShoEi

品名：橙香茉莉花		原料名	配比%	原料名	配比g
 ShoEi 橙香茉莉花 使用秀爱原料： 橙皮脯丁6.4mm、 糖渍橙片		布里欧休面团		【芝士】	
		高筋粉	100	奶油奶酪	200
		上白糖	12	细砂糖	60
		盐	2.1	全蛋	1p
		鲜酵母	3	低筋粉	25
		炼乳	15	淡奶油	150
		水飴	3	柠檬汁	20
		全蛋	20		
		蛋奶液	12	最后装饰	
		牛奶	5	茉莉花茶茶叶	50
		酸奶种	15	淡奶油 (用于煮茶)	200
		椰子油	5		
		无盐黄油	25	糖渍橙片	300
		水	25		
		后加水	10		
		橙皮脯丁6.4mm	生地/5%		
备注					
制作过程					
制作过程	1、搅拌 L4ML10 ↓L4ML8H1~2				
	2、出缸温度 21℃				
	3、基础醒发1h (30P)				
	4、分割50g				
	5、松弛15min				
	6、最终醒发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：橙皮脯丁6.4mm、糖渍橙片				