

制作方法

ShoEi

品名：扁桃仁可颂		原料名	配比%	原料名	配比g
ShoEi 扁桃仁可颂 带皮扁桃仁粉 脱皮扁桃仁粉 脱皮扁桃仁片		丹麦		【扁桃仁奶油霜】	
		面团配方		带皮扁桃仁粉	250
		高筋粉	85	上白糖	250
		低筋粉	15	全蛋	250
		无盐黄油	8	无盐黄油	250
		牛奶	20	朗姆酒	适量
		细砂糖	14	最后装饰	
		盐	2.1		
		水	22	细砂糖	100
		鲜酵母	4	水	50
		※ 酸奶种	10	朗姆酒	适量
		麦芽精	0.4	脱皮扁桃仁片	适量
		(折叠片油)		糖粉	适量
		※发酵黄油	650g		
备注					
制作过程					
制作过程	1、搅拌 L5～				
	2、出缸温度 20～21℃				
	3、基础醒发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					
ShoEi	● 使用秀爱产品：带皮扁桃仁粉、脱皮扁桃仁粉、脱皮扁桃仁片				