

制作方法

ShoEi

品名：香蕉丹麦		原料名	配比%	原料名	配比g
  榛子酱 烤榛子碎 精制椰蓉		丹麦		【榛子巧克力酱】	
		面团配方		烤榛子碎	100
		高筋粉	85		
		低筋粉	15	巧克力	100
		无盐黄油	8	糖粉	5
		牛奶	20	烤榛子碎	30
		细砂糖	14		
		盐	2.1	最后装饰用	
		水	22	香蕉	6个
		鲜酵母	4	椰子油	适量
		※ 酸奶种	10	细砂糖	适量
		麦芽精	0.4	精制椰蓉	适量
		(折叠片油)			
		※发酵黄油	650g		
备注					
制作过程					
制作过程	1、搅拌 L 5～				
	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					
	● 使用秀爱产品：榛子酱、烤榛子碎、精制椰蓉				