

制作方法

ShoEi

品名：葡萄干黄油三明治		原料名	配比%	原料名	配比g
		酒酿洛斯提克		黄油奶油霜	
		手拌		※提子干 (澳洲金提)	80
		高筋粉	80	※糖渍橙皮条	500
		盐	1.8		
		即发干酵母	0.04	朗姆酒	适量
		麦芽精	0.3	有盐黄油	75
		椰子油	3	奶油奶酪	50
		水	50~	白巧克力	45
		米粉	20		
		酒酿	15		
		水	35		
		吸水	35		
备注	※核桃仁三路——K/45% 1kg				
制作过程					
制作过程	1、出缸温度 23℃				
	2、手拌 60P30P30 P				
	3、低温熟成 18°16h				
	4、烘烤温度 230℃ 18min~				
面团温度	23℃				
面团重量					
烤制温度	230℃				
烤制时间	18min~				
其他					
	● 使用秀爱产品：提子干（澳洲金提）、糖渍橙皮条、核桃仁三路				