

制作方法

ShoEi

品名：牛奶苹果卷		原料名	配比g	原料名	配比g
<div>ShoEi</div> <div>牛奶苹果卷</div> <div></div> <div>使用秀爱原料： 速冻糖水苹果块、提子干（金提） 核桃仁三路、脱皮扁桃仁粉</div>	高筋面粉	900	面团	70	
	低筋面粉	100	速冻糖水苹果块	30	
	糖	250	提子干（金提）	3	
	盐	10	核桃仁三路	3	
	奶粉	40	扁桃仁卡士达	30	
	鲜酵母	40	牛奶	1000	
	蛋	250	卡士达粉	300	
	水	350	烤香扁桃仁粉	300	
			牛奶糖霜		
	奶油	200	糖粉	100	
			冰牛奶	15	
备注					
制作过程					
制作过程	1、将高筋面粉，低筋面粉，糖，盐、奶粉全部放进搅拌缸中。				
	2、倒入水、全蛋慢速拌匀。				
	3、加入新鲜酵母搅拌至面筋形成。				
	4、加入黄油慢速拌匀，用快速搅拌至手套膜。				
	5、基本发酵60分钟，分割冷冻30分。				
	6、成形，最后发酵50分。				
面团温度	24度				
面团重量	70g				
烤制温度	上火200，下火210				
烤制时间	16分				
其他					
	● 使用秀爱产品：速冻糖水苹果块、提子干（金提）、核桃仁三路、脱皮扁桃仁粉				