

制作方法

ShoEi

品名: 牛奶苹果卷	原料名	配比g	原料名	配比g			
<p>ShoEi</p>  <p>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</p>	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							
	<p>• 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</p>						