

制作方法

ShoEi

品名: 阿方索芒果包	原料名	配比g	原料名	配比g
ShoEi 阿方索芒果包  使用秀爱原料： 阿方索芒果酱、芒果丁	高筋面粉	700	法国老面	300
	法粉	300	全蛋	50
	细砂糖	80	牛奶	550
	盐	20	黄油	70
	鲜酵母	30	阿方索芒果酱	150
	波兰种	150	芒果丁	250
备注				
制作过程				
制作过程	1、将高筋面粉，法式面粉，糖，盐全部放进搅拌缸中。			
	2、倒入牛奶、波兰种、法国老面、芒果果茸、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、加入芒果丁慢速拌匀。			
	6、基本发酵30分钟，翻面再发30分钟、分割松弛30分。			
	7、成形，最后发酵50分。			
面团温度		24度		
面团重量		200g		
烤制温度		上火200，下火190		
烤制时间		18分		
其他		蒸气喷3秒		
	● 使用秀爱产品：阿方索芒果酱、芒果丁			