

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
<div>ShoEi</div> <div>阿方索芒果包</div> <div></div> <div>使用秀爱原料： 阿方索芒果酱、芒果丁</div>	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				