

## 制作方法

**ShoEi**

品名: 开心果盐可颂	原料名	配比g	原料名	配比g
<b>ShoEi</b>  开心果盐可颂    使用秀爱原料： 绿开心果酱N-02、烘烤开心果粉 烘烤开心果丁	法粉	1000	咸黄油	8
	细砂糖	30	黄油	1000
	盐	20	盐	15
	奶粉	20		
	鲜酵母	30	烘烤开心果粉	50
	麦芽精	3	烘烤开心果丁	适量
	水	650		
	波兰种	150		
	黄油	30		
	绿开心果酱N-02	100		
备注				
制作过程				
制作过程	1、将法式面粉，糖，盐，奶粉全部放进搅拌缸中。			
	2、倒入水、波兰种、麦芽精慢速拌匀。			
	3、加入新鲜酵母搅拌至面筋形成。			
	4、用快速搅拌至手套膜。			
	5、基本发酵20分钟，分割冷冻2小时，移至冷藏12小时。			
	6、成形卷咸黄油8克，最后发酵80分。			
面团温度	23度			
面团重量	60g			
烤制温度	上火215，下火220			
烤制时间	22分			
其他	蒸气喷3秒			
	<b>• 使用秀爱产品：绿开心果酱N-02、烘烤开心果粉、烘烤开心果丁</b>			