

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
<div>ShoEi</div> <div>开心果盐可颂</div> <div></div> <div>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</div>		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				
	● 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				