

制作方法

ShoEi

品名：史多伦		原料名	配比g	原料名	配比g
 <p>史多伦</p>	中种面团		浸泡		
	高筋面粉	105	白兰地	50	
	酸奶种	85	橙子力娇酒	50	
	鲜酵母	5	柠檬皮沙司	50	
	牛奶	110	馅料 (坚果类)		
	主面团粉类		扁桃仁整粒	100	
	高筋面粉	280	腰果仁	100	
	低筋面粉	32	夏威夷果仁	100	
	带皮扁桃仁粉	48	蔓越莓干	100	
	精制椰蓉	40	白巧克力	100	
	奶油芝士	40	馅料 (果干类)		
	酸奶	40	橙皮脯丁6.4mm	100	
	发酵黄油	225	柚子皮脯丁6.4mm	100	
	主面团		芒果丁	100	
	水	200	菠萝丁	100	
金砂糖	90	装饰			
盐	8	无盐黄油	适量		
鲜酵母	16	细砂糖	适量		
柠檬皮屑	1个	糖粉	适量		
*生姜粉、绿豆蔻、肉桂粉、丁香粉、肉豆蔻粉	3g				

制作过程

准备工作	将用于浸渍的利口酒（白兰地、橙子力娇酒、柠檬酒）和果干（橙皮、柚子皮、菠萝干等）混合均匀备用。
制作过程	<ol style="list-style-type: none"> 在搅拌盆中将中种面团的所有材料粗略混合，在28°C（温暖处）进行约1小时的预发酵。 在另一个搅拌盆中放入主面团粉类的所有材料，大致混合成松散状。 在另一个容器中将主面团混合材料全部混合。 将步骤3和步骤1一同加入步骤2中，搅拌至所有材料均匀混合。 面团完成后，先分割出外层面团（80g），并滚圆。 在剩余的面团中，混入坚果、蔓越莓干和混合果干。 面团完成后，将夹心面团分割成210g/个，并滚圆。 将夹心面团整形成长约12cm的棒状，用外层面团包裹起来进行最终整形。 最终发酵：温度26°C，湿度75%，发酵1小时。 烘烤：使用铸铁锅，上火190°C / 下火200°C，喷蒸汽3次，烘烤约20分钟。 出炉后，趁热将面包整体浸入融化的无盐黄油中，使其表面均匀覆盖一层细砂糖。 <p>待完全冷却后，放入冰箱（-5°C）保存 ※ 食用前，在整个面包表面撒上糖粉 ※ 保质期：约2周</p>
	<p>● 使用秀爱产品：</p> <p>带皮扁桃仁粉、精制椰蓉、橙皮脯丁6.4mm、柚子皮脯丁6.4mm、柠檬皮沙司、扁桃仁整粒、腰果仁、夏威夷果仁、蔓越莓干、芒果丁、菠萝丁</p>