

制作方法

ShoEi

品名：蔓越莓与白巧克力

原料名

配比%

原料名

配比%



主面团

汤种

准高筋粉

80

高筋面粉

20

盐

2.1

红酒

45

即发干酵母

0.04

速冻草莓沙司

30

麦芽精

0.3

多谷物白巧克力

葡萄籽油

3

白巧克力

500g

水

40~

谷物燕麦脆

50g

面团量的

葵花籽仁

蔓越莓干

20

南瓜籽仁

100g

榛子仁整粒

5

熟白芝麻

卖点

添加了30%红酒的手拌法式面团，加入红酒渍泡的蔓越莓

制作过程

主面团
制作过程

※ 预先制作汤种

- 1、低速 - 将除盐、酵母外的材料混合，静置水合10分钟
- 2、低速3分钟 - 加入盐和酵母，搅拌材料
- 3、中速8分钟~ - 将汤种少量多次加入
- 4、低速 - 将补水少量多次加入。面团完成温度：22℃
- 5、低速 - 将蔓越莓干、榛子仁揉入面团

基础发酵

30分钟后折叠翻面 → 再30分钟后折叠翻面 → 总计1小时

低温熟成

室温18℃，湿度75%，16小时~

分割

130g/个

中间松弛

常温，15分钟

整形

成型

最终装饰与烘烤温度、时间

割包（三角形割口）

使用荷兰锅烘烤 - 上火270℃ / 下火220℃，蒸汽 × 1次，14分钟~

成品处理

从侧面中央切入约一半深的切口；【多谷物白巧克力】夹入（35g）

汤种
制作过程

- 1、将红酒与草莓沙司混合，放入锅中加热至沸腾
- 2、将高筋面粉倒入搅拌碗，迅速倒入步骤1的热液体，高速搅拌1分钟以上
关键点：通过加热液体与高筋面粉混合，使面粉糊化
- 3、将所有材料混合搅拌均匀，制作完成。

※取出后覆盖保鲜膜，放入冷藏室（-3℃）保存

※制作完成后可在冷藏条件下保存约2天

多谷物白巧克力
制作过程

- 1、将融化的白巧克力与谷物混合物（南瓜籽仁、奇亚籽、熟白芝麻）放入容器中，将所有材料混合均匀
- 2、倒入铺有OPP透明薄膜的平盘中，摊成约1.5厘米厚度的平面
- 3、放入冷冻库（-20℃）保存

赏味期限：约2周



● 使用秀爱产品：

速冻草莓沙司、蔓越莓干、榛子仁整粒
葵花籽仁、南瓜籽仁、熟白芝麻