

制作方法

ShoEi

品名：苹果酥		原料名	配比%	原料名	配比g
	千层酥皮		糖水煮苹果		
	低筋粉	500	冷冻苹果块	1000	
	高筋粉	500	细砂糖	450	
	发酵黄油	230	水	150	
	盐	20	肉桂粉	10	
	谷物醋	40			
	冰水	240	装饰		
	牛奶	200	蛋黄	适量	
	(开酥用)		镜面果胶	50	
	*发酵黄油	650g			

卖点	108层的苹果派
----	----------

制作过程

制作过程	1、折叠4✕ 3✕ 3✕ 3 最终厚度 4~5mm
	2、10cm的慕斯圈 整形 (* 糖水苹果 1个25~30g)
	3、最后装饰 适量蛋黄
	4、* 镜面果胶
面团温度	18℃
面团重量	
烤制温度	190℃
烤制时间	35min~
其他	

	<p>● 使用秀爱产品：速冻糖水苹果块、镜面果胶</p>
--	-------------------------------------