

制作方法

ShoEi

品名：巴黎奶香椰子包	原料名	配比g	原料名	配比g
	高筋面粉	900	奶油	200
	低筋面粉	100	朗姆酒提子干	200
	糖	250	表面装饰	
	盐	10	精制椰蓉	300
	奶粉	40	细砂糖	100
	新鲜酵母	40		
	蛋	250		
	水	350		

备注	
----	--

制作过程

制作过程	1、将高筋面粉，低筋面粉、糖、盐、奶粉、水、全蛋全部放进搅拌缸中。
	2、慢速拌匀。
	3、加入新鲜酵母搅拌至面筋形成。
	4、加入黄油慢速拌匀，用快速搅拌至手套膜。
	5、加入朗姆酒提子干慢速拌匀。
	6、基本发酵60分钟，分割松弛30分。
	7、成形，最后发酵60分。

面团温度	24度
面团重量	100g
烤制温度	上火200下火180
烤制时间	14分

其他	

	<p>● 使用秀爱产品：朗姆酒提子干、精制椰蓉</p>
--	------------------------------------