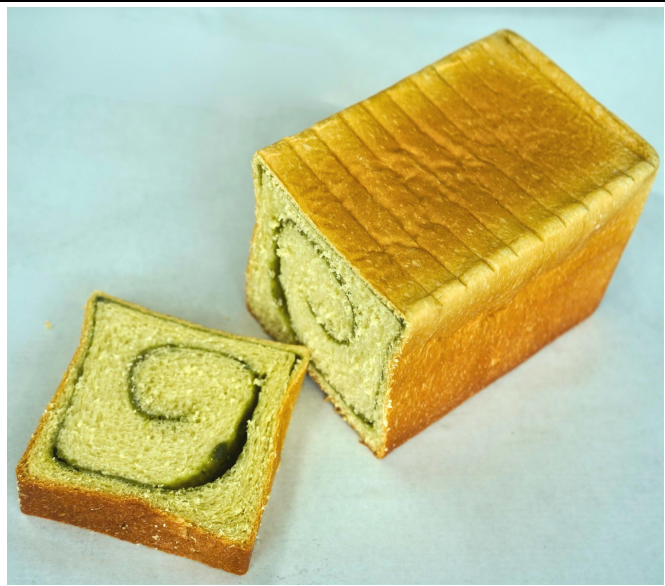


制作方法



品名：和风抹茶板栗流心吐司		原料名	配比g	原料名	配比g
		主面团		抹茶板栗流心馅	
		高筋面粉	250	抹茶板栗果酱	100
		盐	2	淡奶油	50
		白砂糖	50	糖	20
		酵母	6	黄油	10
		改良剂	2		
		鸡蛋	50		
		黄油	20		
		冰水	95		
		抹茶粉	15		
产品亮点	▪ 流心爆浆口感：加热后抹茶板栗流心馅会自然流淌，视觉与味觉双重诱惑，适合打卡分享。 ▪ 和风茶香栗香：抹茶的清苦与板栗的绵甜融合，风味层次丰富，区别于普通甜口吐司。				
制作过程					
制作过程	1、主面团：将除盐和黄油以外的原料倒入搅拌缸，搅打至8成；加入盐和黄油，再次搅拌至全筋。醒发45分钟至2倍大，分割220g/个，滚圆后中间松弛30分钟；排气后包入抹茶板栗流心馅，收口捏紧放入吐司盒，二次发酵至八分满。				
	2、馅料：将抹茶板栗果酱、淡奶油、糖、黄油混合搅匀，冷藏定型成固态馅。				
	3、烘烤出炉后立即脱模。				
面团醒发温度	28℃				
面团醒发湿度	78%				
面团温度	26℃				
面团重量	220g/个				
烤制温度	180℃ 风炉；上火190℃下火175℃ 平炉				
烤制时间	35分钟				
	● 使用秀爱产品：抹茶板栗果酱				