

制作方法

ShoEi

品名：蔓越莓花环贝果		原料名	配比g	原料名	配比g
		主面团		糖水	
		高筋面粉	500	水	1,000
		冰水	330	白砂糖	15
		盐	10		
		白砂糖	10		
		酵母	5		
		果汁蔓越莓	30		
		烘烤开心果丁	20		
		蔓越莓干小片	20		
产品亮点	▪ 酸甜蔓越莓风味：烘烤后释放出浓郁酸甜果香，平衡了贝果本身的麦香，口感清爽不腻。 ▪ 韧劲十足的贝果口感：贝果紧实有嚼劲的外皮与柔软有弹性的内部组织，咀嚼感强。				
制作过程					
制作过程	1、果汁蔓越莓打碎。				
	2、主面团：将除果汁蔓越莓和烘烤开心果丁以外的原料倒入搅拌缸，搅打至6成筋，加入果汁蔓越莓、蔓越莓干小片和烘烤开心果丁，搅拌成团。				
	3、面团松弛30分钟，分割65克。				
	4、放入醒发箱发至1.5倍大。				
	5、水中加入白砂糖煮开，把醒发好的面团放入糖水中烫30秒，翻面，再烫30秒后取出。				
	6、送入烤箱烘烤				
面团醒发温度	28℃				
面团醒发湿度	78%				
面团重量	65g/个				
烤制温度	200℃				
烤制时间	20分钟				
	● 使用秀爱产品： 果汁蔓越莓、烘烤开心果丁、蔓越莓干小片				