

制作方法

ShoEi

品名：南瓜籽海盐卷		原料名	配比g	原料名	配比g
	主面团		抹酱		
	高筋面粉		300	南瓜籽酱	少许
	南瓜籽粉		50		
	白砂糖		15	装饰	
	盐		5	烘烤南瓜籽丁	少许
	奶粉		20	海盐	少许
	冰水		185		
	酵母		5		
	黄油		24		
产品亮点	▪ 南瓜籽坚果香气更突出：烘烤后释放浓郁坚果香，风味更有记忆点。 ▪ 海盐风味平衡甜腻：配方中加入海盐，能衬托南瓜籽的坚果香，整体风味咸甜平衡，不易吃腻。 ▪ 松软面包口感，适合日常售卖。				
制作过程					
制作过程	1、主面团：将除盐和黄油以外的其他原料倒入搅拌缸中搅拌，至成团出膜后，加入盐和黄油，打至8成后取出。				
	2、面团松弛30分钟后，分割成80克/个。				
	3、分割好的面团搓成水滴长条状，包上保鲜膜，冷藏1小时。				
	4、松弛后擀开，抹上一层南瓜子酱，卷成牛角状生坯，进醒发箱。				
	5、醒发好后，表面撒上烘烤南瓜籽丁与海盐，入炉烘烤，至表面金黄酥脆。				
面团醒发温度	28℃				
面团醒发湿度	78%				
面团重量	80g/个				
烤制温度	210℃				
烤制时间	15分钟				
	● 使用秀爱产品：南瓜籽酱、烘烤南瓜籽丁、南瓜籽粉				