

制作方法					ShoEi
品名：爆浆杏仁可颂		原料名	配比g	原料名	配比g
	主面团		装饰		
	高筋面粉	160	脱皮扁桃仁片	少许	
	低筋面粉	40			
	白砂糖	40			
	酵母	5			
	鸡蛋	50			
	冰水	70			
	黄油	20			
	盐	3			
	片状黄油	120			
	杏仁酱	58			
	卡仕达酱	80			
产品亮点	- 杏仁香气更直接：烘烤后坚果香浓郁，风味识别度高 - 表面扁桃仁片提升脆感与卖相：烘烤后扁桃仁片形成焦香酥脆口感，也让产品更有坚果点心的视觉记忆点				
制作过程					
制作过程	1、将除盐和黄油以外的其他原料倒入搅拌缸，搅打至成团出膜后，加入盐和黄油，搅打至8成。				
	2、将片状黄油擀至5cm薄片。				
	3、将面团擀至片状黄油的2倍大小，包入片状黄油。				
	4、将面团擀开4折冷藏15分钟，再擀开3折冷藏15分钟。				
	5、面团擀开分割成高30cm*底10cm的三角形。				
	6、将卡仕达酱和杏仁酱搅拌均匀，装入裱花袋。				
	7、在宽的一面挤上杏仁酱，卷成牛角状生坯，进醒发箱。				
	8、发到1.5倍大，表面刷全蛋液，撒上脱皮扁桃仁片，入炉烘烤。				
	9、烘烤至表皮金黄，取出后撒上糖粉。				
面团醒发温度	28℃				
面团醒发湿度	78%				
烤制温度	200℃				
烤制时间	20分钟				
	● 使用秀爱产品：杏仁酱、脱皮扁桃仁片				