

制作方法					ShoEi
品名：榛子脆顶法式软欧		原料名	配比g	原料名	配比g
		主面团		烫种	
		高筋面粉	500	高筋面粉	25
		冰水	350	开水	25
		盐	8		
		白砂糖	20		
		酵母	5		
		黄油	40	馅料	
		榛子碎酥粒		纯榛子酱	60
		低筋面粉	40	卡仕达酱	60
		黄油	20		
		白砂糖	20		
		烤榛子碎	20		
产品亮点	• 榛子碎增加香脆口感：烘烤后焦香酥脆，与柔软面包形成口感层次。 • 内馅榛子酱风味更浓：入口有明显坚果香气，区别于普通甜面包。 • 柔软面团适合大众消费：口感松软不干噎，适合早餐、下午茶。				
制作过程					
制作过程	1、烫种：开水与高筋面粉混合，完全冷却或12小时后使用。				
	2、主面团：高筋面粉、冰水、白砂糖、酵母、烫种搅拌成团，加入盐和黄油，搅拌至8成筋取出。				
	3、面团分割后送入醒发箱，松弛30分钟。				
	4、取出面团排气，搓成圆形整形，在醒发箱里发至1.5倍大。				
	5、榛子碎酥粒：低筋面粉、软黄油、白砂糖、榛子碎用均质机搅打。				
	6、取出醒发好的面团，表面刷蛋液，撒上混合了酥粒的榛子碎。				
	7、送入烤箱烘烤，出炉前蒸汽5秒。				
	8、将卡仕达酱与纯榛子酱搅拌均匀，装入裱花袋，在冷却的面包底部戳洞挤入榛子酱。				
面团醒发温度	28℃				
面团醒发湿度	78%				
面团温度	24℃				
面团重量	65g/个				
烤制温度	200℃				
烤制时间	20分钟				
	● 使用秀爱产品：纯榛子酱、烤榛子碎				