

制作方法

ShoEi

品名：榛子酱丹麦卷		原料名	配比g	原料名	配比g
		主面团		馅料	
		高筋面粉	140	纯榛子酱	80
		低筋面粉	60	卡仕达酱	80
		白砂糖	40		
		酵母	5		
		鸡蛋	50		
		冰水	70	装饰	
		黄油	20	烤榛子碎	30
		盐	3		
		片状黄油	120		
产品亮点	▪ 榛香醇厚，风味浓郁：从内到外都散发着浓郁的坚果醇香。 ▪ 酥软适口，适配多元场景：既保留丹麦面包的酥脆感，又因榛子酱的湿润感避免干噎，口感温润适口，适合早餐、下午茶等多种场景。				
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，搅到至成团出膜后，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、面团擀开分割成长30cm*宽20cm的长方形。				
	6、将卡仕达酱和纯榛子酱搅拌均匀，涂抹在面皮表面，撒上榛子碎。				
	7、再由上至下卷成柱状生坯，分割成1.5cm半径圆片，进醒发箱。				
	8、发到1.5倍大，表面刷全蛋液，撒上榛子碎，入炉烘烤至表皮金黄。				
面团醒发温度	28℃				
面团醒发湿度	78%				
面团重量					
烤制温度	上火210℃，下火90℃				
烤制时间	18分钟				
	● 使用秀爱产品：纯榛子酱、烤榛子碎				