

制作方法

ShoEi

品名：核桃布里欧修		原料名	配比g	原料名	配比g
		主面团		馅料	
		高筋面粉	250	核桃仁三路	40
		牛奶	75	核桃仁酱	80
		鸡蛋	75		
		白砂糖	37		
		蛋黄	25		
		酵母	5		
		软化黄油	50		
		核桃仁三路	88		
产品亮点	▪ 黄油醇香，口感细腻松软：面包组织细腻蓬松，入口柔软湿润。 ▪ 核桃风味层次丰富：从内到外都散发着醇厚的核桃坚果香气。 ▪ 外观精致，适合分享：既适合切片当早餐，也适合作为下午茶分享。				
制作过程					
制作过程	1、将除盐和黄油以外的原料倒入搅拌缸，搅打至8成，加入盐和黄油，再次搅打至全筋。加入核桃仁三路（切碎），搅拌均匀。				
	2、面团醒发至2倍大；分割250g/个，滚圆，中间松弛30分钟。				
	3、把面团擀成长方形，涂抹核桃仁酱，撒上切碎的核桃仁三路。				
	4、自上而下紧密卷起成长条状；将面卷纵向切两刀分为三等份（顶部保留连接不切断），编成3股辫子，两端收口捏紧。				
	5、放入吐司盒醒发。				
	6、完成后表面刷蛋液，送入预热好的烤箱烘烤，至表面金黄、内部熟透即可出炉。				
面团醒发温度	28℃				
面团醒发湿度	78%				
面团重量	250g/个				
烤制温度	上火180℃、下火200℃				
烤制时间	35分钟				
	● 使用秀爱产品：核桃仁酱、核桃仁三路				