

制作方法

ShoEi

品名：核桃葡萄干谷物棒	原料名	配比g	原料名	配比g
	高筋面粉	700	核桃仁三路	100
	低筋面粉	300	加州提子干	100
	麦芽精	5	葵花籽丁	100
	水	650	夏威夷果碎	100
	干酵母	4	扁桃仁整粒	100
	液种	200	橙皮脯丁	50
	盐	20		

产品亮点	▪ 能量满满，营养扎实：富含优质脂肪与碳水，能快速补充体力。 ▪ 果仁丰富，口感层次鲜明：既有核桃的香脆颗粒感，又有果干的自然酸甜，与欧式面包的麦香形成三重风味，口感扎实不单调。
------	---

制作过程

制作过程	1、核桃仁三路提前放入风炉160℃烘烤6-8分钟增香，取出完全放凉备用；加州提子干沥干表面水分待用。
	2、高筋面粉、低筋面粉、麦芽精、水搅拌均匀，18℃水解30分钟；加入干酵母、液种，搅拌成团；加入盐，搅打至8成筋；慢速加水80g，打至全筋；最后加入预处理好的核桃仁和提子干，常温26℃发酵60分钟。
	3、发酵完成后轻拍排气，分割为300g/个，整理成长条形，室温25℃下中间松弛30分钟。
	4、松弛后的面团轻轻按压排气，搓制成粗细均匀的长棒状生坯，收紧表面张力。
	5、最终发酵：生坯置于垫油纸的烤盘中，室温25℃环境下最终发酵60分钟。
	6、烘烤：表面筛薄层高筋面粉；送入预热好的烤箱，喷蒸汽10秒。

面团温度	22-24℃
面团重量	300g/个
烤制温度	上火250℃、下火230℃
烤制时间	20-25分钟

	● 使用秀爱产品： 核桃仁三路、加州提子干、葵花籽丁 夏威夷果碎、扁桃仁整粒、橙皮脯丁6.4mm
--	---