

制作方法

ShoEi

品名：黑金核桃马里奥		原料名	配比g	原料名	配比g
		主面团		扁桃仁酱	
		高筋面粉	500	蛋清	100
		全麦粉	75	白砂糖	120
		白砂糖	100	西班牙 脱皮扁桃仁粉	90
		奶粉	18	开心果奶油	
		酵母	8	奶油芝士	250
		竹炭粉	8	糖粉	50
		鸡蛋	60	绿开心果酱N-02	50
		水	200	朗姆酒	5
		盐	8	装饰	
		黄油	50	烘烤开心果丁	少许
				核桃仁三路	120

产品亮点	- 视觉奢华黑金质感：黑色搭配开心果绿，形成强烈的视觉对比。 - 核桃醇香层次丰富：从内到外散发醇厚坚果香气，区别于普通面包的单调口感。
------	--

制作过程

制作过程	1、主面团：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。
	2、面团初次醒发至2倍大；分割130g/个，滚圆后中间松弛30分钟。
	3、扁桃仁酱：蛋清和白砂糖搅打微发，加入西班牙扁桃仁粉拌匀，装入裱花袋。
	4、开心果奶油：奶油芝士和糖粉搅拌均匀，加入开心果酱、朗姆酒拌匀。
	5、松弛好的面团擀开卷成长条形，醒发至1.5倍大。
	6、醒发完成，表面刷蛋液滚核桃仁三路（切碎），撒上开心果碎，再挤裱扁桃仁酱。
	7、入炉蒸汽烘烤20分钟，至面包定型、表皮脆硬即可出炉。
	8、待面包冷却后侧面划开，挤裱开心果奶油，表面撒糖粉。

面团温度	
面团重量	
烤制温度	上火190℃，下火175℃
烤制时间	20分钟

	● 使用秀爱产品： 西班牙 脱皮扁桃仁粉、绿开心果酱N-02、烘烤开心果丁、核桃仁三路
--	---