

制作方法

ShoEi

品名：抹茶板栗麻薯夹心司康

原料名

配比g

原料名

配比g



主面团

麻薯

低筋面粉

220

糯米粉

110

宇治抹茶粉（五十铃）

15

玉米淀粉

20

黄油

40

黄油

15

白砂糖

47

牛奶

185

泡打粉

5

白砂糖

25

淡奶油

108

馅料

牛奶

16

抹茶板栗果酱

30/个

产品亮点

- 三重口感层次：外酥内软的司康+软糯Q弹的麻薯+绵密香甜的板栗泥，风味更立体。
- 抹茶板栗风味融合：抹茶的清苦中和板栗的甜腻，茶香与栗香交织，形成独特和风风味。

制作过程

制作过程

- 主面团：黄油与白砂糖混合打发，加入牛奶拌匀；筛入低筋面粉、抹茶粉、泡打粉，混合均匀；加入淡奶油拌匀，冷藏1小时后备用；分割50g/个，冷藏30分钟成型。
- 麻薯：牛奶与白砂糖搅拌均匀，加入糯米粉、玉米淀粉拌匀；过滤后送入蒸箱，蒸30分钟；冷却后加入软化的黄油，搅拌均匀，分割成15g圆团。
- 把抹茶板栗果酱分割成每份30g，包入麻薯。
- 拿出司康面团，包入抹茶板栗麻薯，放入冰箱冷藏定形30分钟。
- 进入烤箱，烘烤。

面团温度

面团重量

50g/个

烤制温度

170℃

烤制时间

20分钟



● 使用秀爱产品：抹茶板栗果酱