

制作方法

ShoEi

品名：板栗开心果冰面包

原料名

配比g

原料名

配比g



面团

板栗豆沙馅

面包粉

1000

常规板栗果酱

250

细砂糖

100

白豆沙（无糖）

250

干酵母

15

淡奶油

50

盐

14

开心果奶油

全脂奶粉

30

绿开心果酱N-02

45

理研NN改良剂

5

淡奶油

300

水

500

糖

15

鸡蛋

100

装饰

黄油

80

烘烤开心果丁

适量

产品口感

松软绵密，开心果香浓郁，冰爽不腻

产品卖点

夏季流量款，高颜值自带传播属性

适用人群

年轻群体、坚果甜品爱好者

制作过程

制作过程

1、板栗豆沙馅：全部加入混合均匀

2、开心果奶油：淡奶油，细砂糖打发后分次加入绿开心果酱中混合，冷藏待用

3、面团：除黄油外全部加入，低速 3分 中速 5分 高速 3分 加入黄油 中速 3分

4、常温醒发60分

5、分割 60g/个 搓圆，松弛20分，轻拍扁后，包入【板栗豆沙馅】30g，收口收紧

6、最终醒发 50分 29度 75%

7、表面刷层蛋液，进行烘烤

8、冷却后顶部切开把奶油从上面挤入用抹刀抹平撒上烘烤开心果丁



● 使用秀爱产品：

常规板栗果酱、烘烤开心果丁、绿开心果酱N-02