

制作方法

ShoEi

品名：开心果奶冻面包

原料名

配比g

原料名

配比g

面团

开心果奶油

面包粉

1000

绿开心果酱N-02

45

细砂糖

100

淡奶油

300

干酵母

15

糖

15

盐

14

全脂奶粉

30

杏仁奶冻

理研NN改良剂

5

杏仁沙司

75

水

500

纯牛奶

135

鸡蛋

100

淡奶油

55

黄油

80

吉利丁

5

产品口感

双重坚果醇香，夹心绵密，清甜不腻

产品卖点

清爽低糖，双坚果风味，层次佳、颜值高

适用人群

年轻探店群体、下午茶爱好者

杏仁奶冻
制作方法

- 1、吉利丁水中软化备用
- 2、纯牛奶+淡奶油微小火加热 约60度 搅拌均匀
- 3、加入杏仁沙司 搅拌均匀
- 4、以上冷却到月35-40度 加入浸泡的吉利丁 不停搅拌至融化为止
- 6、取出即可食用

制作过程

制作过程

- 1、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
- 2、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
- 3、常温醒发60分
- 4、分割 60g/个 搓圆，松弛20分，轻拍扁
- 5、最终醒发 50分 29度 75%
- 6、表面刷层蛋液，进行烘烤
- 7、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：绿开心果酱N-02、杏仁沙司