

制作方法

ShoEi

品名：坚果双莓柚香乳酪棒



原料名	配比g	原料名	配比g
面团		液种	
T65	700	T65	100
面包粉	300	盐	1
液种	300	水	100
鲜酵母	24	干酵母	1
盐	20	麦芽精	1
水	680	柚香乳酪	
后水	70	柚子皮脯丁6.4mm	40
腰果仁	150	乳酪	100
蓝莓脯	70	糖	10
橙皮脯丁6.4mm	80		
暗红蔓越莓大片	80		

产品口感

酸甜果干+香脆坚果，乳酪绵密，麦香柔韧

产品卖点

健康养生欧包款，多重果干坚果，层次丰富

适用人群

喜爱欧包、健康烘焙爱好者

制作过程

制作过程

- 1、将除盐和果干以外的其他原料倒入搅拌缸，搅打至成团出膜后，加入盐搅打至8成，加入果干
- 2、室温 22-24℃发酵60分钟,30分钟折叠一次,第二次30分钟进行分割
- 3、分割300g/150g
- 4、中间松弛15~20分钟
- 5、整形成长方形/长圆柱形(包柚香乳酪)
- 6、发到1.5倍大
- 7、入炉烘烤270C/220℃蒸汽
- 8、22min/13min



● 使用秀爱产品：
蓝莓脯、暗红蔓越莓大片、腰果仁
橙皮脯丁6.4mm、柚子皮脯丁6.4mm