

制作方法

ShoEi

品名：开心果熔岩软欧包

原料名

配比g

原料名

配比g



面团

老面

面包粉

1000

面包粉

1000

盐

15

盐

22

鲜酵母

24

水

650

汤种

100

干酵母

5

老面

200

水

550

后水

50

淡奶油

150

黄油

60

巧克力

150

橙皮脯丁6.4mm

200

绿开心果酱N-02

100

产品口感

松软香浓，橙皮丁清新解腻

产品卖点

特色外观吸睛，香气层次鲜明

适用人群

偏爱软欧、年轻烘焙爱好者

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，搅打成团出膜后，加入盐搅打至6-7成，加入黄油打到8成筋加入果干
- 2、室温 22-24℃发酵60分钟
- 3、分割250g
- 4、中间松弛15~20分钟
- 5、整形成
- 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：绿开心果酱N-02、橙皮脯丁6.4mm