

制作方法



品名：黑麦开心果乳酪包	原料名	配比g	原料名	配比g
	面团		液种	
	T65	800	T65	100
	T170	200	盐	1
	麦芽精	3	水	100
	水	680	干酵母	1
	以上水解		麦芽精	1.5
			老面	
	干酵母	6	面包粉	1000
	盐	20	盐	22
	液种	200	水	650
	老面	200	干酵母	5
	夏威夷果仁	150	绿开心果馅	
	暗红蔓越莓大片	150	奶酪	250
			糖粉	15
	表面装饰		奶粉	40
烘烤开心果丁		100	绿开心果酱N-02	30

产品口感	黑麦醇厚，乳酪绵柔，开心果丁香脆
产品卖点	外观吸睛，色彩清新，口感层次饱满
适用人群	年轻群体，黑麦欧包、乳酪风味爱好者

制作过程

制作过程	1、面粉、水，麦芽精，搅拌无干粉，冷藏水解1小时
	2、加液种、老面、酵母，搅拌均匀，加入盐，搅拌光滑加后水，加果干拌匀即可
	3、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
	4、分割150g
	5、中间松弛15~20分钟
	6、包入开心果馅，整形成长圆柱形，两头搓尖
	7、发到1.5倍大
	8、入炉烘烤270C/220℃蒸汽
	9、13min
	10、表面侧边挤上融化巧克力撒上烘烤开心果丁



● 使用秀爱产品：
夏威夷果仁、暗红蔓越莓大片
绿开心果酱N-02、烘烤开心果丁