

制作方法

ShoEi

品名：鸡排佛卡夏 / 苹果佛卡夏		原料名	配比g	原料名	配比g
		佛卡夏面团		液种	
		T65	500	T65	100
		面包粉	500	盐	1
		麦芽精	5	水	100
		液种	300	干酵母	1
		鲜酵母	15	麦芽精	1
		盐	22		
		水	700	奶酪鸡排佛卡夏	
		后水	200	佛卡夏面团	80
		橄榄油	100	披萨酱	10
		苹果佛卡夏		鸡排	50
		佛卡夏面团	80	干酪丁	15
		卡仕达酱	30	马苏里拉芝士碎	20
		速冻糖水苹果块	50		
产品口感	松软有嚼劲，坚果香脆，扁桃仁焦香浓郁				
产品卖点	健康饱腹，多元坚果组合，风味浓郁				
适用人群	轻食下午茶的年轻消费群体				
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				
	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				
	4、中间松弛15~20分钟				
	5、整形成长圆柱形				
	6、表面撒粉				
	7、发到1.5倍大				
	8、入炉烘烤270C/220℃蒸汽				
	9、18min				
	● 使用秀爱产品：速冻糖水苹果块				