

制作方法

ShoEi

品名：法式肠仔		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	法式肠仔	
		后水	200	佛卡夏面团	80
		橄榄油	100	蛋黄酱	10
		柚子皮脯丁6.4mm	150	黑胡椒	适量
		脱皮扁桃仁丁	150	黑椒肠	1条
产品口感	麦香柔韧，肠仔咸鲜，果丁清甜解腻				
产品卖点	咸甜创新搭配，饱腹力强				
适用人群	喜爱欧式咸面包的年轻客群				
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：柚子皮脯丁6.4mm、脱皮扁桃仁丁				