

制作方法

ShoEi

品名：香橙巧克力吐司		原料名	配比g	原料名	配比g
		面团		老面	
		面包粉	1000	面包粉	1000
		糖	80	盐	22
		盐	15	水	650
		鲜酵母	25	干酵母	5
		烫种	50		
		老面	200	烫种	
		水	580	面包粉	100
		巧克力甘纳许	50	盐	1
		淡奶油	150	糖	10
		黄油	60	水	100
		巧克力	100		
		核桃仁三路	120	面包成型卷入	
		腰果仁	120	糖渍橙皮条	100
产品口感	绵润松软，脆香交织，果香清爽				
产品卖点	多重口感叠加，风味辨识度高				
适用人群	追求低甜欧式面包的中青年消费群体				

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，搅打成团出膜后，加入盐搅打至8成，加入黄油至全筋加入果干
	2、室温 22-24℃发酵30分钟
	3、分割150g(吐司放2个)
	4、中间松弛15~20分钟
	5、整形成
	6、发到1.5倍大，150g面团中间卷入50g糖渍橙皮条
	7、入炉烘烤170C/220℃蒸汽
	8、22min



● 使用秀爱产品：核桃仁三路、腰果仁、糖渍橙皮条