制作方法

ShoEi

品名：乡村肉桂苹果	原料名	配比g	原料名	配比g
	**主面团**		**法国老面**	
	高筋面粉	600	法式面粉	1000
	法式面粉	400	盐	20
	细砂糖	80	干酵母	10
	盐	20	水	700
	新鲜酵母	30	麦芽精	3
	波兰种	150	波兰种	150
	法国老面	300		
	全蛋	50	**馅料**	
	牛奶	550	**速冻糖水苹果块**	500
	阿方索芒果酱	150	肉桂粉	50
	黄油	80		
	核桃仁三路	100		
	朗姆酒提子干	100		
	水	600		

卖点	核桃金提增香提甜，苹果果肉饱满，果香层次醇厚
制作过程（本配方可做10个）	
制作过程	1、将高筋面粉、法式面粉、细砂糖、盐投入搅拌缸。
	2、倒入波兰种、牛奶、芒果酱慢速拌匀，加入新鲜酵母，搅拌至面筋形成。
	3、加入黄油和法国老面慢速拌匀，快速搅拌至面筋扩展。
	4、放入核桃、金提子干慢速拌匀。
	5、一次发酵 30 分钟，翻面再发酵 30 分钟，分割松弛。
	6、整形为橄榄形，卷入速冻糖水苹果块（拌肉桂粉）作为内馅。
面团温度	25℃
面团重量	200g / 个
烤制温度	喷蒸汽 3 秒，上火 210℃，下火 170℃
烤制时间	16 分钟
ShoEi	**● 使用秀爱产品：** **核桃仁三路、朗姆酒提子干、速冻糖水苹果块、阿方索芒果酱**

ShoEi