制作方法

ShoEi

品名：麦香核桃吐司	原料名	配比g	原料名	配比g
	中种		主面团	
	全麦面粉	300	高筋面粉	500
	高筋面粉	200	糖	70
	新鲜酵母	3	盐	15
	水	400	奶粉	40
			咖啡粉	10
	中种部分拌匀，常温醒发 1 小时，冷藏发酵 12 小时		新鲜酵母	30
			水	250
			黄油	70
			朗姆酒提子干	30
			核桃仁三路	200

卖点	核桃仁香脆醇厚，麦香提子交融，绵密有嚼感
制作过程	
制作过程	1、高筋面粉、糖、盐、奶粉、咖啡粉投入搅拌缸。
	2、将水倒入搅拌缸，慢速拌匀。
	3、放入新鲜酵母，快速搅拌至面筋形成。
	4、加入黄油慢速拌匀，快速搅拌至面筋扩展。
	5、加入三路核桃拌匀，基础发酵 20 分钟后分割。
	6、整形放入吐司模具，进行最终发酵。
面团温度	24-25℃
面团重量	250g/个
烤制温度	上火 150℃、下火 240℃
烤制时间	22 分钟
ShoEi	● **使用秀爱产品：核桃仁三路、朗姆酒提子干**

SHOEI