制作方法

ShoEi

品名：国王乳酪面包	原料名	配比g	原料名	配比g
	烫面		主面团	
	高筋面粉	1000	高筋面粉	1000
	热开水	1600	糖	150
	细砂糖	100	盐	10
			奶粉	40
			新鲜酵母	36
			水	250
			淡奶油	100
			全蛋	200
			阿方索芒果酱	100
			黄油	200
			烫面	200
			芒果丁	100
			草莓脯丁	100

卖点	松软欧包搭配绵密乳酪内馅，果干坚果兼具，口感饱满。
制作过程	
制作过程	1、将高筋面粉、糖、盐、奶粉投入搅拌缸。
	2、把水、淡奶油、阿方索芒果酱、全蛋加入搅拌缸，慢速搅拌均匀。
	3、放入新鲜酵母，快速搅拌至面筋形成。
	4、加入黄油和烫面，慢速拌匀，再快速搅拌至面团面筋扩展。
	5、加入芒果丁、草莓脯丁拌匀，基础发酵 60 分钟。
	6、整形时包入乳酪丁。
面团温度	24-25℃
面团重量	250g / 个
烤制温度	蒸汽喷3 秒，上火 200℃，下火 170℃
烤制时间	22 分钟
	● 使用秀爱产品：阿方索芒果酱、芒果丁、草莓脯丁

SHOEI