# 制作方法

ShoEi

| 品名：焦糖板栗安曼卷 | 原料名 | 配比g | 原料名 | 配比g |
|---|---|---|---|---|
|  | **卡仕达** | | **栗子馅** | |
| | 卡仕达粉 | 330 | 卡仕达酱 | 1100 |
| | 牛奶 | 1000 | **常规板栗果酱** | 1000 |
| | | | **烤前装饰** | |
| | **裹覆用焦糖** | | **扁桃仁** | 150 |
| | 糖 | 100 | **榛子仁整粒** | 150 |
| | 水 | 20 | **核桃仁三路** | 150 |
| | 焦糖煮至 206℃ | | **葵花籽仁** | 150 |
| | | | **熟白芝麻** | 150 |

| | |
|---|---|
| **卖点** | 多重坚果籽类复合装饰，口感丰富，脆亮琥珀外观，卖相吸睛 |
| **制作过程** | |
| **制作过程** | 1、卡仕达粉和牛奶搅拌均匀备用。 |
| | 2、卡仕达酱和栗子酱搅拌均匀备用。 |
| | 3、整形时将栗子馅包入丹麦面片，放入模具进行最终发酵。 |
| | 4、烘烤前装饰扁桃仁、榛子仁整粒、葵花籽仁、核桃三路、白芝麻。 |
| | 5、焦糖煮至 206℃，出炉成品把带有坚果的一面蘸取适量焦糖。 |
| **面团温度** | |
| **面团重量** | |
| **烤制温度** | |
| **烤制时间** | |
| ShoEi | **● 使用秀爱产品：**<br>**常规板栗果酱、扁桃仁碎、榛子仁整粒**<br>**核桃仁三路、葵花籽仁、熟白芝麻** |

ShoEi