制作方法

品名：蓝莓栗子面包	原料名	配比g	原料名	配比g
	**主面团**		**卡仕达馅**	
	高筋面粉	900	卡仕达粉	330
	低筋面粉	100	牛奶	1000
	糖	250	**表面装饰：栗子卡仕达馅**	
	盐	10	卡仕达酱	1200
	奶粉	40	**板栗果酱**	1000
	新鲜酵母	40		
	水	350		
	全蛋	250		
	黄油	200		
	蓝莓脯	100		

卖点	圆润松软餐包搭配蓝莓脯，绵密栗香搭配清新果味，甜而不腻。
制作过程	
制作过程	1、将高筋面粉、新鲜酵母、水、全蛋放入搅拌缸，慢速拌匀，发酵2小时。
	2、种面、高筋粉、糖、盐、奶粉、水放入搅拌缸，慢速拌匀，快速拌至面筋形成。
	3、加入黄油，慢速拌匀。
	4、快速搅拌至能拉出手套膜，加入蓝莓果干混匀即可。
	5、立即分割，松弛 20 分钟后即可包入装饰栗子馅进行最后发酵 。
	6、烤前表面挤装饰栗子馅。
面团温度	24℃
面团重量	40g
烤制温度	上火 200℃，下火 180℃
烤制时间	9 分钟
	● 使用秀爱产品：蓝莓脯、板栗果酱

SHOEI