制作方法

ShoEi

品名：柚子板栗包	原料名	配比g	原料名	配比g
	**主面团**		**其他 馅料**	
	高筋面粉	700	金日红豆沙（低糖）	500
	新鲜酵母	36	**柚子皮脯丁6.4mm**	500
	水	350	**板栗果酱**	500
	全蛋	100	使用时每个包入40克	
	高筋面粉	300		
	糖	150		
	盐	10		
	奶粉	30		
	水	250		
	黄油	120		

卖点	柚子风味清新宜人，板栗酱绵密，内馅风味独特高级
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、将种面、高筋面粉、糖、盐、奶粉、水放入搅拌缸，慢速拌匀，快速搅拌至面筋形成。
	3、加入黄油，慢速拌匀。
	4、快速搅拌至能拉出手套膜。
	5、立即分割，松弛20分钟后即可成型。
面团温度	24℃
面团重量	60g
烤制温度	上火200下火180
烤制时间	12分
ShoEi	**● 使用秀爱产品：柚子皮脯丁6.4mm、板栗果酱**

ShoEi