制作方法

ShoEi

品名：绿天使面包	原料名	配比g	原料名	配比g
	**面团**		**斑斓面皮**	
	高筋面粉	1000	高筋面粉	500
	糖	100	低筋面粉	500
	盐	20	盐	10
	奶粉	40	泡打粉	10
	新鲜酵母	36	黄油	500
	水	640	水	520
	黄油	100	斑斓粉	60
	火龙果粉	50	**斑斓面皮制作**	
	核桃仁三路	200	将所有材料放入搅拌缸搅拌至手套膜即可分割备用	
	新疆红葡萄干	100		
	蔓越莓干小片	100		

卖点	造型别致，色彩清新，多种坚果果干混合，口感丰富有层次。
制作过程	
制作过程	1、高筋面粉、低筋面粉、细砂糖、盐、奶粉放入搅拌缸
	2、加入水、全蛋慢速拌匀，放入新鲜酵母快速搅拌至面筋形成
	3、黄油慢速拌匀、快速搅拌至面筋扩展，加入果干拌匀，基础发酵 60 分钟
	4、分割 180g 滚圆，松弛 20 分钟
	5、包覆斑斓面皮，进行最后发酵，烤前表面割三刀
	6、斑斓面皮分割 60g
面团温度	25℃
面团重量	分割 1 个面团 180g
烤制温度	上火 180℃，下火 180℃
烤制时间	蒸汽 2 秒，22 分钟
ShoEi	● **使用秀爱产品：核桃仁三路、新疆红葡萄干、蔓越莓干小片**

ShoEi