制作方法

ShoEi

品名：凤梨酥	原料名	配比g	原料名	配比g
	**面团**		**凤梨馅**	
	黄油	908	土凤梨馅	1000
	奶粉	200	黄油	75
	糖粉	300	盐	4
	蛋黄	333	**蔓越莓干小片**	300
	中筋面粉	600		
	脱皮扁桃仁粉	200		
	后加粉	100		
	面糊	1000		

卖点	扁桃仁酥皮松软香浓，土凤梨馅混蔓越莓干，酸甜平衡。
制作过程	
制作过程	1、黄油、糖粉、奶粉放入搅拌缸慢速拌匀，再快速打发
	2、蛋黄分多次拌匀，打至颜色发白
	3、最后加入过筛的中筋面粉和扁桃仁粉，慢速拌匀
	4、静置 15 分钟，再按比例拌入后加粉
面团温度	
面团重量	分割皮 32g，馅 25g
烤制温度	风炉 170℃
烤制时间	22 分钟
ShoEi	**● 使用秀爱产品：蔓越莓干小片、脱皮扁桃仁粉**

SHOEI