制作方法

ShoEi

品名：红提辫子包（贵妃）	原料名	配比g	原料名	配比g
	主面团		装饰	
	高筋面粉	1000	脱皮扁桃仁片	适量
	细砂糖	150		
	盐	10		
	奶粉	75		
	新鲜酵母	30		
	全蛋	150		
	水	610		
	黄油	120		
	新疆红葡萄干	400		

卖点	精致编花造型，口感松软，红提果味浓郁，果香与坚果香交融
制作过程	
制作过程	1、高筋面粉、糖、盐、奶粉放入搅拌缸
	2、加入全蛋、水，倒入搅拌缸慢速拌匀
	3、放入新鲜酵母，快速搅拌至面筋形成
	4、放入黄油慢速拌匀，快速搅拌至手套膜，加入新疆红葡萄干拌匀
	5、进行基础发酵，一发 60 分钟，进行分割
	6、分割完松弛 20-30 分钟成型；二发完成刷全蛋，撒扁桃仁片
面团温度	24-25℃
面团重量	70g 一条，共 3 个
烤制温度	上火 180℃，下火 180℃
烤制时间	16 分钟
ShoEi	● 使用秀爱产品：新疆红葡萄干、脱皮扁桃仁片

ShoEi