

浓心哈密软瓜包

メロンクリームパン

★材 料★ 10cm × 5个

【黄油霜】

- ① 无盐黄油 30g
绵白糖 1大勺
盐 1/3小勺
蛋液 26g

【面团】

- ② 高筋面粉 140g
脱脂奶粉 1大勺
③ 鲜酵母 7g
水 55~65g

【饼干层】

- 黄油 30g
糖粉 40g
蛋液 26g
低筋面粉 90g
杏仁粉 20g
香草膏 10g

【哈密瓜内馅】

- 卡仕达粉 60g
蜜瓜果泥 140g
淡奶油 80g
哈密瓜糖浆 1/2小勺

【塑形用】

- 细砂糖 2大勺

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

淡奶油



总统
淡奶油 1L

★准备★

- 准备42~43℃的发面水。
- 将鸡蛋置于室温。
- 低筋面粉和杏仁粉提起过筛一次备用。
- 淡奶油置于冷藏备用。

MEMO

* 称量 · 揉面 *

- 绵白糖 ● 脱脂奶粉 ● 鲜酵母
● 盐 ● 无盐黄油 ● 高筋面粉
- 
- 
- 
- 
- 
- 将①②③号盆的食材按照要求摆放好。
 - 将黄油霜内①的食材混合在一起打发至微微发白，分次加入蛋液使其充分乳化。从②的高筋面粉中取出1大勺加入后搅拌均匀备用。
 - 用发面水将鲜酵母完全溶解。
 - 在②中倒入制作完毕的黄油霜，用面粉覆盖后倒入③，搅拌均匀。
 - 移动到桌面上开始揉面。

* 一次发酵 *

* 第一次发酵中 *

【饼干层】

- 
- 
- 
- 
- 将面团揉至完全光滑，放入面包盆，盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟（发酵后面团增加至1.5~2倍大）。
 - 将软化的黄油用打蛋器打散，加入糖粉打发至微微发白。
 - 分次加入蛋液充分搅拌乳化，加入香草膏搅拌均匀。
 - 筛入预备好的粉类，切拌至完全均匀。

- 
- 
- 
- 
- 将饼干面团调整成圆柱体，切成5等分。依次调整成10cm直径的圆形，中间厚边缘薄。
 - 移动到四角盘内，放入冷藏备用。
 - 用手指蘸取手粉进行手指测试，确认发酵完毕后按压进行排气。
 - 将面团分成5等分，重新团圆，收口捏紧，盖上湿毛巾，醒面10分钟。

* 手指测试 · 排气 · 分割 · 醒面 *

* 醒面中 *


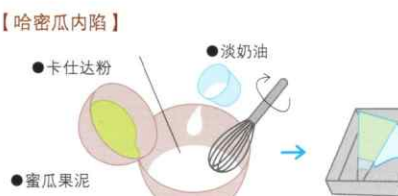


* 塑形 *

- 
- 
- 
- 
- 将细砂糖放入盆中备用。
 - 将面团收口朝下，用手指均匀按压排气后重新团圆，捏紧收口将5个面团依次塑形完成。捏住面团的收口处，光滑面接触饼干层，利用保鲜膜将饼干层紧密贴合地包裹在面团上，调整形状。
 - 继续捏住收口处，表面均匀地沾上细砂糖，剩余4个面团同样方法操作。
 - 将面团调整形状后移动到烤盘上。

* 二次发酵 *

* 烘烤 *

* 装饰 *

- 
- 
- 
- 
- 盖上保鲜膜和湿毛巾，40℃发酵20~25分钟。预热烤箱180℃。
 - 将卡仕达粉放入中盆内，加入哈密瓜果泥混合均匀，分次加入淡奶油，搅打至顺滑，加入哈密瓜糖浆搅拌均匀。放入裱花袋内，冷藏保存备用。
 - 放入烤箱烘烤。
180℃ 10分钟
→ 160℃ 12分钟
 - 烘烤完成后取出散热，用筷子在底部插孔，挤入哈密瓜果泥。