

布列塔尼焦糖酥

クイニーアマン

材 料 8cm×6个

【预备发酵】

鲜酵母	25g
绵白糖	3大勺
t55	1大勺（取自主面团）
水	50～60g

【主面团】

t55	90g
① 脱脂奶粉	1大勺
蛋液	26g
t55	90g
② 盐	1/2小勺
无盐黄油	30g

【折叠用】

无盐黄油	90g
------	-----

【手粉】

高筋面粉	适量
------	----

【折叠】

细砂糖	2大勺
-----	-----

【塑形】

细砂糖	3大勺
-----	-----

【涂抹】

无盐黄油	5g
------	----

【装饰】

枫糖粉	1小勺
-----	-----

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉



总统
无盐黄油 200g

准备

- 蛋液和30g黄油置于常温。
- 准备42～43℃的发面水。
- 预备发酵的鲜酵母与水完全溶解后，加入白糖和t55搅拌均匀，40℃发酵10分钟。
- 手粉冷冻备用。
- 准备一个四角盆冷冻备用。
- 8cm圆形模具准备。
- 准备2个铝箔模具。

MEMO

布列塔尼焦糖酥 クイニーアマン

* 称量・揉面 *

- 脱脂奶粉 ● 155 ● 盐 ● 无盐黄油 ● 蛋液
- 1 将①和②盆的材料分别按照要求放入盆中。
- 2 将预备发酵后的食材倒入①盆内，搅拌均匀。
- 3 再加入②盆的材料，轻柔地搅拌成团。

* 一次发酵 *

- 4 面团成团后移动到桌面，揉至表面光滑有微弱的面筋。团圆面团，40℃发酵15~20分钟。

* 第一次发酵中 *

- 无盐黄油
- 5 将夹馅黄油用擀面杖按压调整成18x10cm的长方形，置于冷藏保存。

* 黄油冷却中 *

- 6 在8cm圆形模具内侧刷上黄油，放置在铺烘焙纸的烤盘上，在模具范围内分别均匀地撒上细砂糖。
- 7 将发酵后的面团，收口朝上放置在冷冻后的四角盆中，用手按压成20x22cm长方形，移动到面包袋内，快速冷冻10分钟。

* 黄油冷却中 *

- 高筋面粉
- 8 在桌面上添加手粉，将面团擀制成22x20cm的长方形，将黄油上下和面皮对齐。

- 9 将面团两边向内翻折，去除多余手粉，接口捏紧，上下两端敞开。

* 折叠 *

- 10 在桌面和面团上补充少许手粉，用擀面杖均匀地敲打面团至擀面杖的2/3长。再将面团用擀制的方法，均匀擀制变长，中途需要检查是否需要补充手粉。

- 细砂糖
- 11 将面团擀制至40cm长，去除多余手粉，可将上下两端没有黄油的面皮切除变整，均匀撒上一大勺细砂糖。将面团的1/4向内折叠轻轻按压，将剩余的3/4也向内翻折，与之对齐。

- 12 折叠完成后，将面团旋转90度，用擀面杖轻轻按压使其表面平整。
- 13 重复10~12的步骤，然后再进行一次4折，用擀面杖将面团按压成15x12cm的形状，包上保鲜膜，放入冷冻的四角盆冷冻10分钟。

* 成形 *

- 细砂糖
- 14 将细砂糖撒于桌面上代替手粉，放上上面皮擀制成32x21cm的横向长方形。
- 15 左右切去2cm，上下切去1cm。纵3横2地分割切成6块。

- 16 移动放入模具，将四角对称地朝内聚拢。
- 17 剩余的面团用同样的方式塑形完成。

- 枫糖粉
- 18 切下的部分调整成1cm的小方块，分成两半放入铝箔模具内，撒上一半量的枫糖粉。
- 19 剩余的部分放入铝箔模具内，撒上枫糖粉，置于烤盘。

* 二次发酵 *

- 20 整体盖上保鲜膜，室温发酵25~30分钟。预热烤箱240℃（烘烤时使用230℃）。

* 烘烤 *

- 21 230℃, 8~10分钟-200℃, 15分钟（剩余8分钟时需要视情况盖上锡纸遮盖上色）。