

白巧维也纳面包 ショコラブラン



材料 4个份 1个: 367kcal

① 高筋面粉 85g
低筋面粉 15g
干酵母 $1\frac{1}{2}$ 小勺
白糖 $1\frac{1}{2}$ 大勺
白巧克力粉 2大勺
水 120 ~ 130g

② 高筋面粉 85g
低筋面粉 15g
盐 1 / 2小勺
无盐黄油 10g

【塑形用】

白巧克力 50g

【烤制用】

无盐黄油 20g

【装饰用】

防潮糖粉 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

准备工作

- 黄油放置至室温下回暖。
- 白巧克力对半切开。
- 事先把冷水加热至42 ~ 43℃备用。
- 准备法棍刀。

MEMO

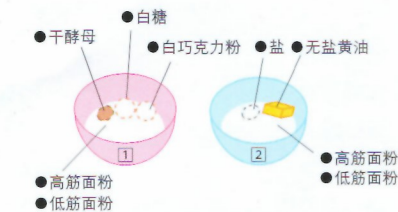


白巧维也纳面包 ショコラブラン

面包
初级

* 称量·揉面 *

* 第1次发酵 *



1 把①的材料放入面包盆中称量。把②的材料，放到另一个面包盆中称量。

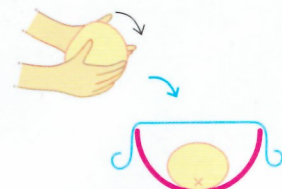
2 对准面包盆①中的酵母倒入温水，用木铲混合均匀。



3 在面包盆1中加入②里的材料，轻柔地混合均匀。



4 移至案上揉面。



5 将面团成一团，收口向下，放进面包盆中用保鲜膜盖起。40℃发酵25~30分钟。

* 手指测试·排气 *

* 分割·醒面 *



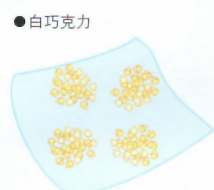
6 做手指测试，排出空气。



7 分成4等分，分别重新团起。收口向下用湿布盖起（10分钟）。

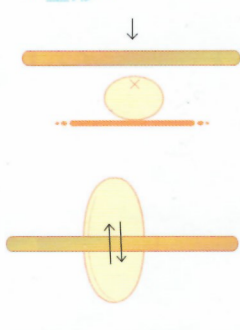


8 准备好10X20cm的长方形烘焙纸4张。



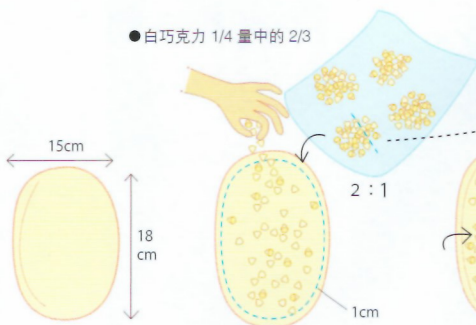
9 将白巧克力分成4等分。

* 塑形 *



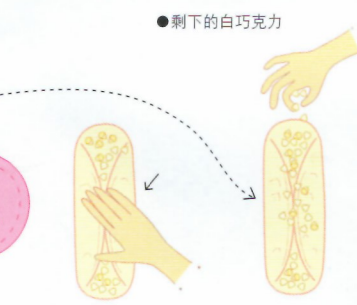
10 将收口向上放置，用擀面杖擀成18X15cm左右的竖长椭圆形。

●白巧克力 1/4 量中的 2/3



11 在椭圆形面饼周围留出1cm的边，将分成4份的白巧克力中的一份取出2/3，撒在面饼中间。将面饼左右向中间折起，注意中心部分不要重叠。

●剩下的白巧克力

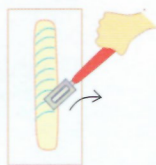


12 从上方轻轻按压，让各部分厚薄均匀。然后将刚才用过的那份白巧克力中剩余的部分撒在面饼中央。

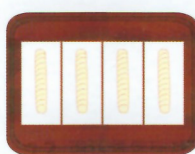


13 将面饼左右向中间折起，捏紧收口。

<切痕>
7~8mm间隔
深度1~2mm
长度为横跨整个面包的宽度



14 收口向下，放置在烘焙纸上。在表面用塑形刀略向右上方斜切出切痕，然后放在烤盘上。

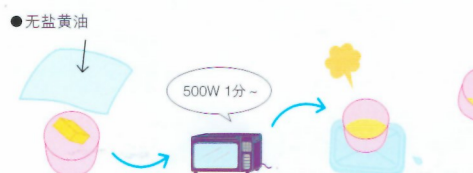


* 2次发酵 *

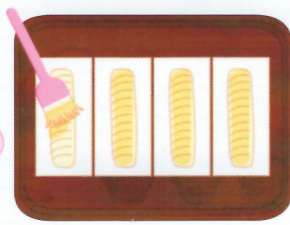


15 盖上保鲜膜+湿布，在40℃下发酵20~25分钟。

* 烘烤 *



16 将黄油放入耐热容器中，松松地覆上保鲜膜，用微波炉加热融化。冷却到人体体温左右。



17 用刷子面团表面涂上融化的黄油，烤制。

200℃ 17分钟



18 稍作冷却，用茶筛撒上防潮粉糖。