

# 酥香经典可颂角

クロワッサン



## \*材料\* 12cm × 6个

### 【预备发酵】

- ★
- 鲜酵母 ..... 18g
  - 绵白糖 ..... 1.5 大勺
  - 水 ..... 90 ~ 100g

### 【主面团】

- ①
- t55 ..... 80g
  - 高筋面粉 ..... 20g
  - 脱脂奶粉 ..... 1 大勺
  - 蛋液 ..... 1 大勺
- ②
- t55 ..... 80g
  - 高筋面粉 ..... 20g
  - 盐 ..... 2/3 小勺
  - 无盐黄油 ..... 20g

### 【折叠用】

- 无盐黄油 ..... 100g

### 【手粉】

- 高筋面粉 ..... 适量

### 【装饰】

- 芝士粉 ..... 1 小勺

### 【装饰】

- 蛋液 ..... 适量

※ 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\*

- 将蛋液・黄油 20g 置于室温；  
将黄油 100g 使用前 5 分钟放置室温。
- 准备 42~43℃的发面水。
- 将预备发酵内★的食材用手动蛋抽搅拌均匀，盖上保鲜膜室温放置 5 分钟预备发酵。
- 手粉冷冻备用。
- 准备一个四角盆冷冻备用。
- 准备两个铝箔模具备用。

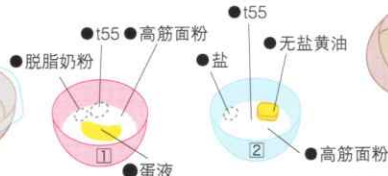
\*MEMO\*

## \* 预备发酵 \*



1 将预备发酵内★的食材用手动蛋抽搅拌均匀，盖上保鲜膜室温放置5分钟预备发酵。

## \* 称量·揉面 \*



2 将①盆的材料称量在面包盆中。将②盆的材料称量在另一个面包盆中。

●预备发酵的食材

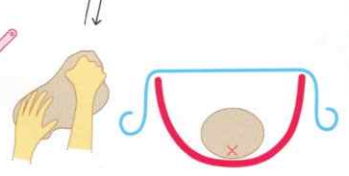


3 将预备发酵的食材倒入①盆，搅拌均匀。



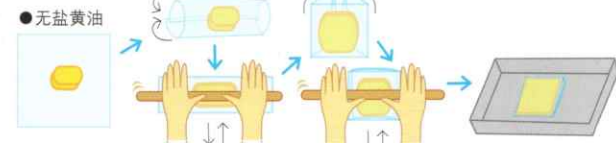
4 加入②盆的材料，防止粉末飞溅轻轻搅拌。

## \* 一次发酵 \*



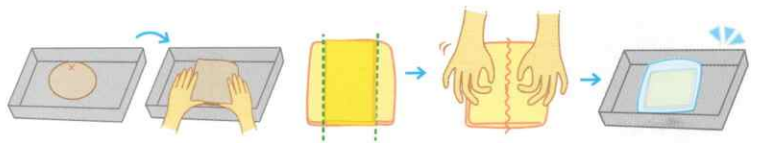
5 面团成团后移动到桌面，揉至光滑有微弱的面筋。团圆后，室温发酵10分钟。

## \* 第一次发酵中 \*



6 将100g黄油调整成18x10cm的长方形冷藏保存。

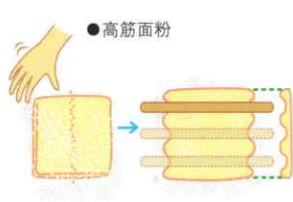
## \* 包裹黄油 \*



7 将发酵后的面团，收口朝上放置在冷冻过的四角盆中，按压成20x22cm长方形。

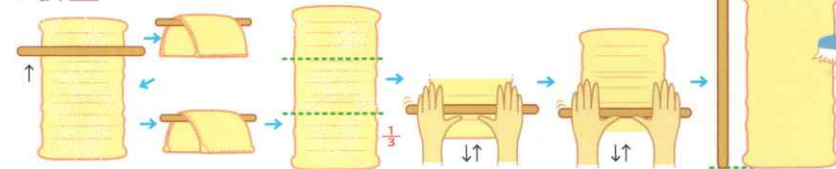
8 裹入黄油，两边的面团向内对折，刚好对齐，并且将接口捏紧，上下两端不动。包上保鲜膜，冷冻10分钟。

面团先冷冻，再包进去。

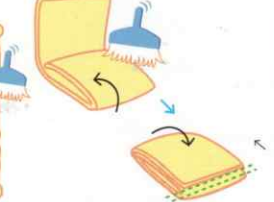


9 在桌面和面团上补充少许高筋面粉，用擀面杖均匀地敲打面团至擀面杖的2/3长。

## \* 折叠 \*

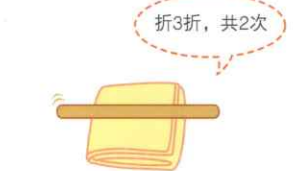


10 再将面团用擀制的方法，调整成40cm长，中途需要检查是否需要补充面粉，最后将多余的面粉扫除。

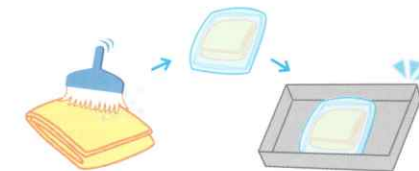


11 上下两端面皮内若黄油不均匀可切去使其变整齐，折叠3折，顶部一层部分稍微向外重叠。

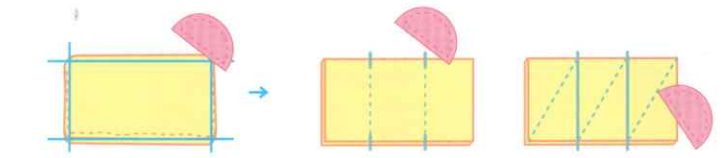
## \* 塑形 \*



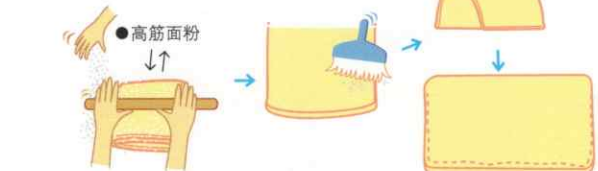
12 9~11的步骤擀制后再做一回3折。



13 去除多余的面粉，用保鲜膜包裹，放入四角盆中，冷冻30分钟后取出，若过硬可在室温放置10分钟再操作。9~11再重复一次即可（3折共进行三次）。再次放入冷冻30分钟。

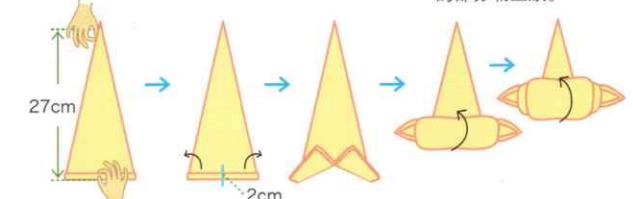


16 用刮片切去面团的四周。17 将面团纵向分成3等分，上下两处切出印子，再切成3等分，连接对角线，切开后6等分。



14 在桌上撒高筋面粉，先将面团敲打至变软变薄，再擀制成24x32cm的长方形。

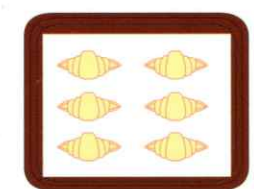
15 刷去正反面的擀面粉，用擀面杖翻面，翻面后横放，使折痕的部分朝上放。



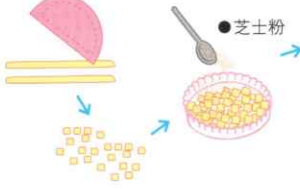
18 将三角形延长至27cm长，在三角形的底部切口，1.5~2cm长左右，切口向外折，以切口为中心，往上卷。

## \* 二次发酵 \*

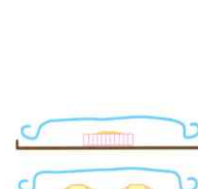
## \* 烘烤 \*



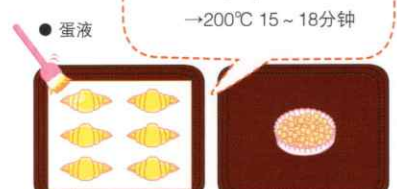
19 收口放置在下方，置于铺有烘焙纸的烤盘上。



20 切下的部分调整成1cm的小方块，放入铝箔模具，撒上芝士粉。



21 整体盖上湿毛巾，室温发酵45~60分钟。预热烤箱220℃。



25 表面涂抹上蛋液后烘烤。

220℃ 10分钟  
→200℃ 15~18分钟