

# 可颂角 & 巧克力可颂角



## \*材料\* 各3个

法式面包粉	80g
高筋面粉	20g
1 干酵母	2小勺
白糖	1½大勺
奶粉	1大勺
蛋液	1大勺
水	90~100g

法式面包粉	80g
高筋面粉	20g
2 盐	2 / 3小勺
无盐黄油	20g

3 无盐黄油	100g
--------	------

### 【擀面用】

高筋面粉	适量
------	----

### 【成形用】

巧克力条	10cm × 3条
------	-----------

### 【烘烤】

蛋液	适量
----	----

※ 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

## \*准备\*

- 将无盐黄油放回室温里。
- 将蛋液打散过滤后,放回室温。
- 准备 15 × 10cm、15 × 20cm、24 × 32cm 的参考纸膜各一张。

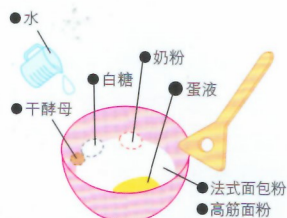
\*MEMO\*



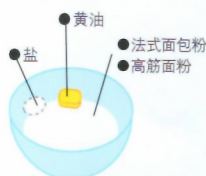
# 可颂角 & 巧克力可颂角

面包  
高级

## \* 称量·揉面 \*



1 把①的材料称量到打蛋盆里，往干酵母上倒入水，用木铲好好搅拌。



2 把②的材料称量到另一个打蛋盆里。



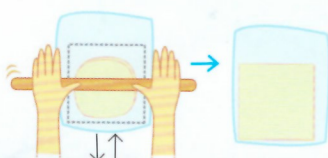
3 加入②的食材，使粉末不要飞溅，轻轻的搅拌。



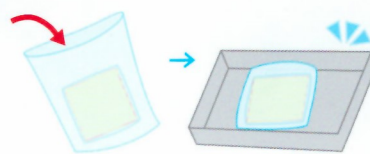
4 放在桌子上揉面。



5 把面团团成团，缝朝下，放入面包盆，盖上保鲜膜在常温放置预发酵15分钟左右。发酵后放入面包袋中。



6 用擀面杖和纸膜将面团擀成15×15cm的正方形。

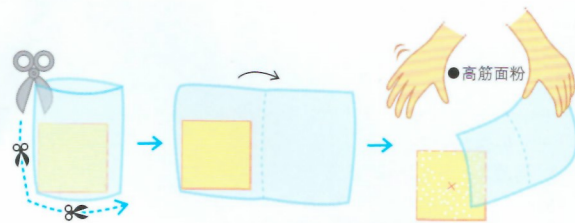


7 再用塑料袋包上，放在四角盘上，放到冰箱里冷冻30分钟。

## \* 擀黄油 \*

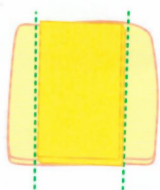


8 将黄油隔着烘焙纸擀制成15×10cm的长方形，放在四角盆上，放入冷冻，取出时间与面团一致。



9 在桌面上撒上少许高筋面粉，将面团缝朝上，放置在桌面上，擀制成15×20cm的长方形。

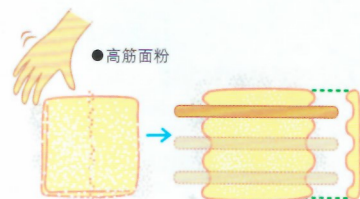
## \* 折叠 \*



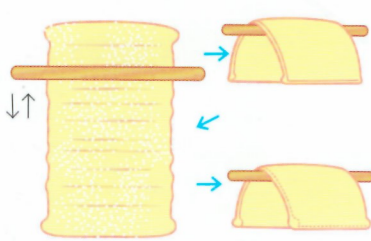
10 将黄油放置在擀好的面团上。



11 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。



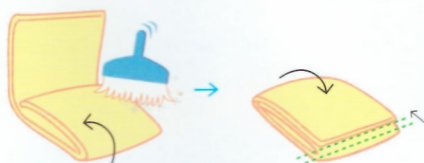
12 在桌面和面团上补充少许高筋面粉，用擀面杖均匀地敲打面团至2/3擀面杖长。



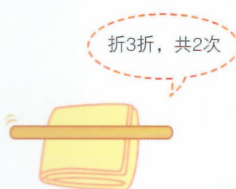
13 再将面团用擀制的方法，调整成40cm长，中途需要检查是否需要补充面粉，最后将多余的面粉扫除。



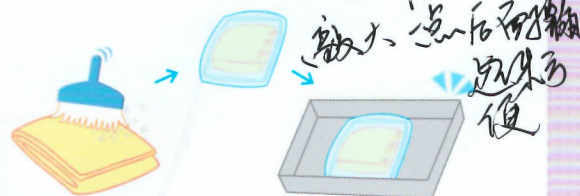
## \* 折叠 \*



14 把面团折1/3，刷去擀面粉，折剩下的1/3，外侧部分稍微向外重叠。



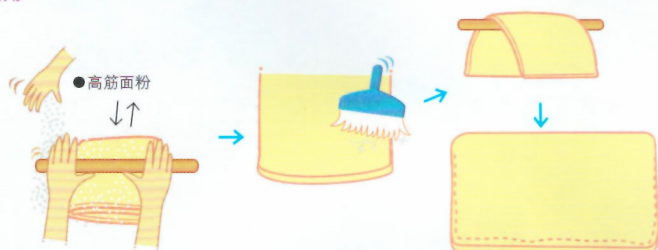
15 12-14步骤一样擀制然后三折。



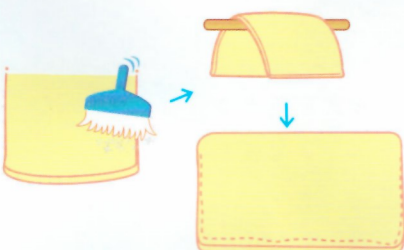
16 去除多余的面粉，用保鲜膜包裹，放入四角盆中，冷冻30分钟后取出，若过硬可在室温放置10分钟再操作。12-14再重复一次即可（3折共进行三次）。再次放入冷冻30分钟。

冷冻制可以通为  
融大一点后刷粉  
这样可  
便

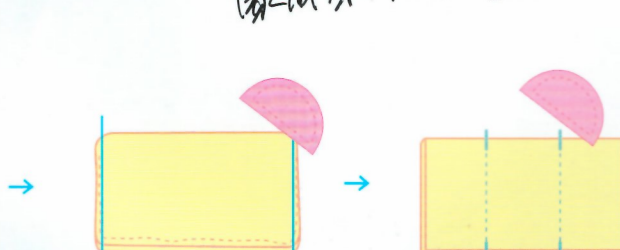
## \* 塑形 \*



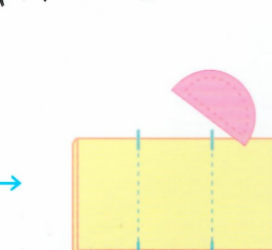
17 在桌上撒上高筋面粉，将面团先做敲打至变薄，再擀制成24×32cm的长方形。



18 刷去正反面的擀面粉，用擀面杖翻面，翻面后横放，使折的部分朝上放。

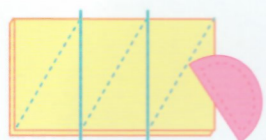


19 用刮片切去面团的四周。

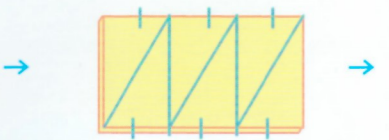


20 使面团纵向分成3等份，上下两处切5mm~1cm，作出印子。切成3等份。

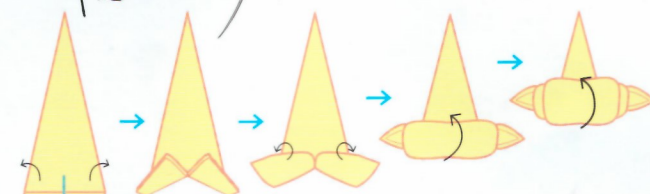
可以通为擀成  
圆的形状



21 接着斜着切对角线，分成6等份。



22 在各个三角形的中心切口，1.5~2cm长左右。

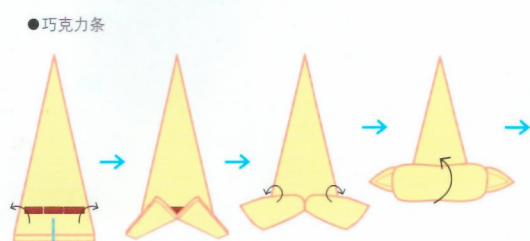


23 3个切口向外折，已切口为中心，往上卷。

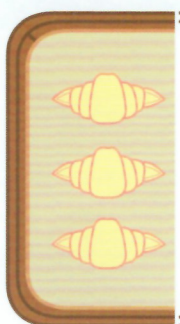
不要卷太紧

## \* 塑形发酵 \*

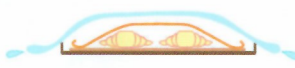
## \* 烘烤 \*



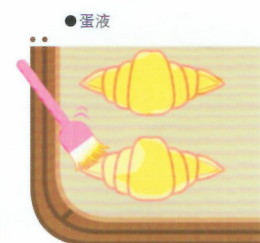
24 另外3个，在离跟前2cm处放上巧克力条，切口向外折后，已切口为中心，往上卷。



25 卷部向下，放在铺有烘焙纸的烤盘上。



26 盖上保鲜膜（图片改成保鲜膜），放入25~30℃的发酵箱发酵45~60分钟。预热烤箱。



27 在表面涂上蛋液后，烘烤。220℃ 10分钟  
200℃ 15~18分钟盖上锡纸

可以多放两分钟