

柠檬咖喱多纳滋

バターチキンカレーパン



材料 8cm 6个

【黄油霜】

- ① 无盐黄油 20g
绵白糖 1 1/2 大勺
盐 1/2 小勺
蛋液 26g

【面团】

- ② t55 200g
③ 脱脂奶粉 1 大勺
鲜酵母 10g
水 90~100g

【鸡肉咖喱酱】

- 鸡腿肉 65g
盐 少许
黑胡椒 少许
五香玛莎拉粉 少许
蔬菜咖喱包 100g
咖喱粉 1/2 小勺

【柠檬奶油酱】

- 新鲜柠檬汁 4 小勺
卡仕达粉 30g
牛奶 100g
脱脂奶粉 1 大勺
淡奶油 100g
细砂糖 10g
柠檬糖浆 1 小勺

【塑形用】

- 蛋液 13g
面包糠 15g

【油炸用】

- 色拉油 适量

【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



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

- 黄油、蛋液放置在室温备用。
- 准备 42~43℃ 的发面水。
- 整颗柠檬用盐擦洗。
- 小圆口裱花嘴装入裱花袋备用。
- 鸡腿肉冷藏解冻。
- 准备 12cm 大小的烘培纸 6 张。

MEMO

柠檬咖喱多纳滋 バターチキンカレーパン

* 称量・揉面 *

- 
- 1 将②盆的材料称量在面包盆中。将③盆的材料称量在另一个面包盆中。
 - 2 将黄油霜内★的食材混合在一起打发均匀至微微发白，分次加入蛋液使其充分乳化。（如果出现分离，可从面团的高筋面粉中取出1大勺加入后搅拌均匀备用）
 - 3 用温水将鲜酵母完全溶解。
 - 4 在①中倒入黄油霜，搅拌后倒入发酵水，搅拌至无粉状。
 - 5 移动到桌面上，将面团揉至完全光滑。

* 一次发酵 *

* 第一次发酵中 *

【鸡肉咖喱酱】

- 
- 6 放入面包盆，盖上保鲜膜和湿毛巾。40℃发酵25-35分钟。
 - 7 将鸡腿肉分成6等分，加入盐、黑胡椒混合均匀。
 - 8 耐热容器中加入蔬菜咖喱包、咖喱粉、鸡腿肉混合均匀，不需要盖上保鲜膜，微波炉500W加热8分钟。
 - 9 确认鸡肉变熟后，加入五香玛莎拉粉混合均匀，贴上保鲜膜，放上冰袋冷冻快速降温。

【柠檬奶油酱】

- 
- 10 整颗柠檬挤出汁水，过滤后取出4小勺。
 - 11 盆中放入淡奶油和细砂糖打发至7成的状态。
 - 12 盆中放入卡仕达粉和奶粉，加入温热牛奶混合均匀，加入柠檬汁混合均匀。
 - 13 分2次加入打发好的淡奶油，搅拌均匀。加入1小勺柠檬糖浆混合均匀。
 - 14 装入裱花袋中，冷藏备用。

* 手指测试·排气·分割·醒面 *

* 塑形 *

- 
- 15 将面团分成6等分，重新团圆，收口捏紧，盖上湿毛巾，醒面10分钟。
 - 17 将面团重新排气团圆，收口朝下放在烘焙纸上，按压至面团原本1/3的高度（直径6~7cm）。剩余2个面团同样方法操作后放在烤盘上。
 - 18 将面团收口朝上，按压至边缘稍薄的直径12cm大小的圆形。在面团中央放上1/3的鸡肉酱，四周向中间收拢捏紧，注意酱汁不要漏出。
 - 19 收口朝下放置在烘焙纸上。剩余2个面团同样方法操作后放在烤盘上。

* 二次发酵 *

* 油炸 *

- 
- 20 盖上帆布+湿毛巾，40℃发酵15~20分钟。
 - 21 面团放入蛋液盆中，全体包裹上蛋液。
 - 22 放入面包糠盆中，全体包裹上面包糠，缝朝下放回烘焙纸上。炉500W加热8分钟。
 - 23 「柠檬」（170~180℃油炸2~4分钟）连着烘焙纸一起放入油锅中，出现浅棕色后翻面，反面也变成同样颜色再翻面，全体变成深棕色以后取出沥油。「鸡肉咖喱」（170~180℃油炸3~5分钟）连着烘焙纸一起放入油锅中，出浅棕色后翻面，反面也变成同样颜色再翻面，全体都呈现炸色以后取出沥油。
 - 24 在柠檬多纳滋的侧面用筷子插孔，将裱花袋内的奶油挤入。表面筛上防潮糖粉。