

可古罗芙

クダロフ



材料 1个份

高筋面粉	120g
干酵母	2小勺
白糖	3大勺
蛋液	52g
水	90~100g
可可块	25g

→可用70%以上黑巧140℃

高筋面粉	110g
盐	1/2小勺
无盐黄油	40g

黑巧克力	50g
朗姆酒酿葡萄干	40g
杏仁片	20g

细砂糖	1大勺
水	2大勺
朗姆酒	1小勺

糖粉 1大勺

※ 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

准备

- 将黄油、蛋液放回室温状态。
- 将可可块切碎。
- 将朗姆酒酿葡萄干用厨房纸巾吸去水分。
- 烘烤杏仁片(无需预热,170℃ 7~10分钟)。
- 把巧克力·朗姆酒酿葡萄干·杏仁片混合在一起。
- 准备刷子、茶筛。

MEMO

最好不用模具，底部可以散果
模具、最好刷点油

面包胚放盘5分钟脱模，两面直接脱模

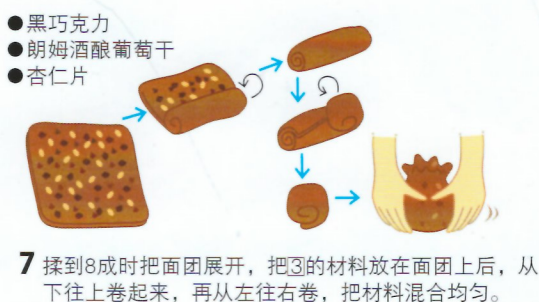
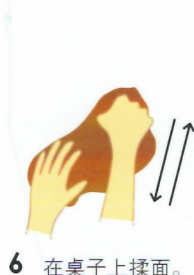


可古罗芙

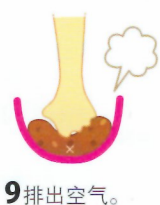
クグロフ

面包高级

* 称量·揉面 *



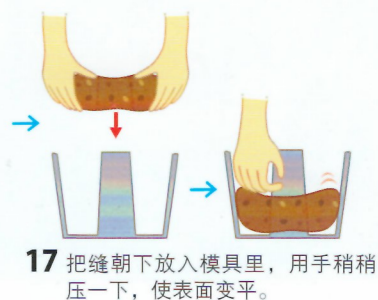
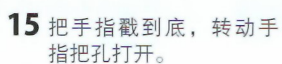
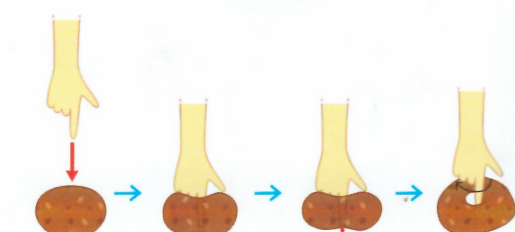
* 手指测试·排气 *



* 醒面 *



* 塑形 *



* 第2次发酵 *



* 烘烤 *



* 完成 *

