

# 覆盆子奶酥面包

ラズベリークランブル



## \*材料\* 1个份 1831kcal

①	高筋面粉	60g
	低筋面粉	20g
	干酵母	1 $\frac{1}{3}$ 小勺
	白糖	1 $\frac{1}{2}$ 大勺
	牛奶	1大勺
	蛋液	52g
	水	35~45g

②	高筋面粉	60g
	低筋面粉	20g
	盐	1/3小勺
	无盐黄油	40g

### 【成形用】

卡仕达酱	蛋黄	1个
	白糖	30g
	低筋面粉	15g
	牛奶	100g
	覆盆子力娇酒	1小勺

无盐黄油 适量

### 【烘烤用】

奶酥	低筋面粉	30g
	白糖	20g
	无盐黄油	20g

覆盆子果酱 50g

※ 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\*

- 将水加温至42~43℃备用。

\*MEMO\*

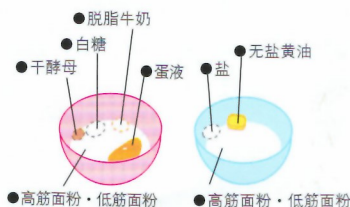


# 覆盆子奶酥面包

ラズベリークランブル

面包  
初级

## \* 称量·揉面 \*



1 将 1 的材料称量在面包盆内。将 2 的材料称量在另一个面包盆内。

2 往 1 的干酵母上倒水，用木铲充分搅拌。

3 加入 2 的材料后，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。

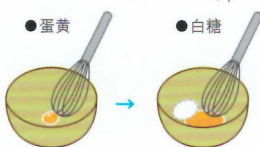
4 在桌上揉面。

5 揉至光滑有弹性后，将面团团成团，收口朝下放入面包盆内，盖上保鲜膜。（40℃发酵25~35分钟）

## \* 第1次发酵 \*

## \* 第1次发酵中 \*

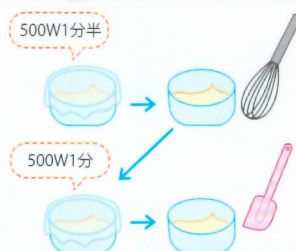
【制作塑形用卡仕达酱】



6 蛋黄放入调理碗中微微搅散，加入白糖用打蛋器搅打混合。



7 低筋面粉用面粉筛过滤到调理碗中混合。牛奶分两次加入，混合均匀。



8 把面糊移至耐热容器中，覆上保鲜膜，放入微波炉加热，为了让各部分温度一致，稍微搅拌一下。然后再放入微波炉加热，继续混合均匀。

放冰箱



9 让保鲜膜紧贴面糊，上面放上冰袋让其迅速降温。冷却后用刮刀搅散，加入覆盆子力娇酒搅拌均匀。

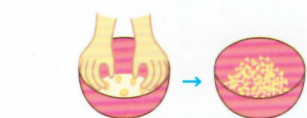
【制作烤制用的奶酥层】

●低筋面粉 ●白糖 ●无盐黄油



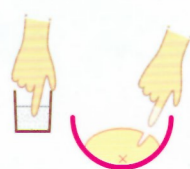
10 在调理碗中加入低筋面粉、白糖，用刮板混合均匀。加入黄油，一边把粉盖到黄油上，一边把黄油切成米粒大小。

加水拌匀



11 切成米粒大小后，用手抓松散，成肉松状。

## \* 排气·手指测试 \*



12 做手指测试。



13 排出空气。

## \* 分割 \*



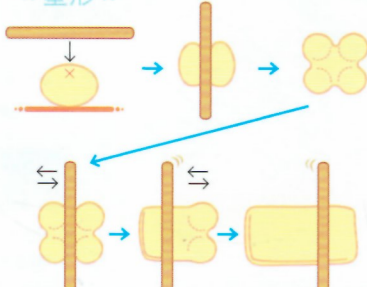
14 把面团重新揉成一团。

## \* 醒面 \*

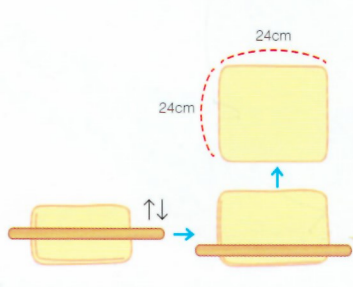


15 面团收口向下，用湿布盖上。  
\*在醒面过程中\*  
准备模具。

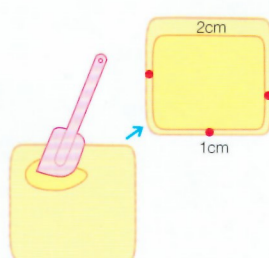
## \* 塑形 \*



16 把收口向上，用擀面杖按压出十字痕迹。擀面杖从面团中心开始分别向左右两边擀。



17 改变擀面杖擀的方向，向前后擀（擀成边长 24cm 左右的正方形）。



18 在面上涂卡仕达奶油。前部留约 2cm、后面和左右分别留 1cm 的边，中间用橡皮刮刀涂满奶油。

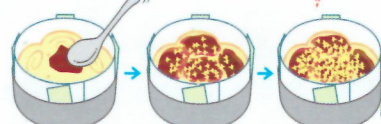
## \* 2次发酵 \*



21 盖上保鲜膜，40℃发酵 20~25 分钟。

## \* 烘烤 \*

●覆盆子果酱



22 在面卷上涂上覆盆子果酱，撒上面粉，入烤箱烤制。脱模，冷却。

190℃ 23分钟