

黑樱桃树莓卡仕达包

チェリー & ベリー



材料 8cm 6个份

①	高筋面粉	75g
	干酵母	1 1/3 小勺
	白糖	2 大勺
	蛋液	26g
	牛奶	70~80g

②	高筋面粉	75g
	盐	1/3 小勺
	无盐黄油	30g

【烤制用】

无盐黄油	20g
细砂糖	2 小勺

【装饰用】

奶油卡仕达酱	奶油奶酪	60g
	白糖	20g
	卡仕达粉	1 小勺
	淡奶油	2 小勺
	君度力娇酒	1 小勺

莓果酱	树莓	6 颗
	蓝莓	12 颗
	覆盆子果酱	30g
	黑樱桃 (罐装)	6 颗

【涂抹模具用】

无盐黄油	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

高筋面粉



王后
柔风软欧粉 2.5kg

奶油奶酪



总统
奶油奶酪 1kg

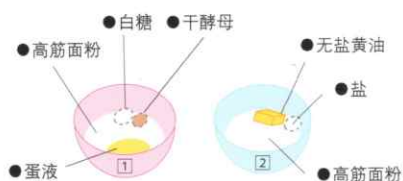
准备

- 蛋液、黄油提前放置到室温状态备用。
- 牛奶提前加热到42~43℃备用。
- 奶油奶酪使用前10分钟置于室温。
- 准备8cm圆形模具6个。
- 黑樱桃 (罐装) 去除多余水分。
- 烘烤用黄油在面团二次发酵时融化 (500W20秒~)。

MEMO

黑樱桃树莓卡仕达包 チェリー & ベリー

* 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的干酵母上倒入牛奶，用木铲充分搅拌。

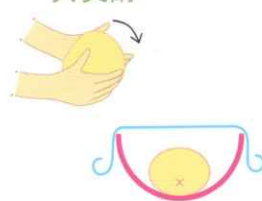


3 加入②的材料后，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。



4 在桌上揉面。

* 一次发酵 *



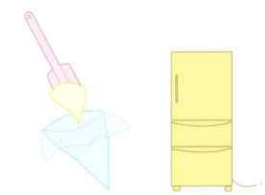
5 面团团成团，收口向下，放进面包盆中盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

* 第一次发酵中 *

【奶酪卡仕达酱】

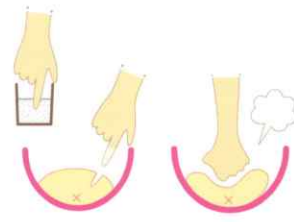


6 奶油奶酪·白糖放入盆中，使用软刮板搅拌至顺滑，再加入卡仕达粉·淡奶油·君度力娇酒搅拌均匀。



7 装入裱花袋内，放入冰箱冷藏至使用前。

* 手指测试 · 排气 · 醒面 *



8 用手指戳一下面团，测试发酵程度。然后按压排去面团中的气体。



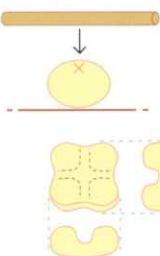
9 重新团成团，收口向下，盖上湿布醒面10分钟。

* 醒面中 *

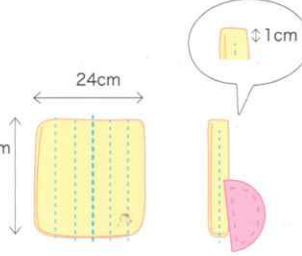


10 8cm圆形模具内侧刷上无盐黄油，放置在铺烘焙纸的烤盘上。

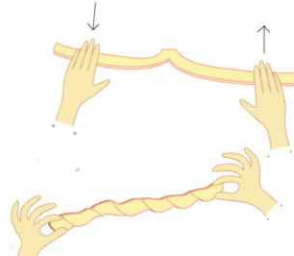
* 塑形 *



11 面团收口向上，擀面杖按压十字，擀成24cm的正方形。

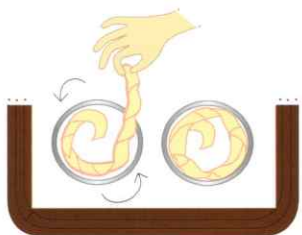


12 纵向6等分切开。取一条面团，上部留1cm纵向对半切开。

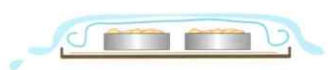


13 将切口横向展开成为一根，手放在长条两端，一手向外，一手向里，拧2次。

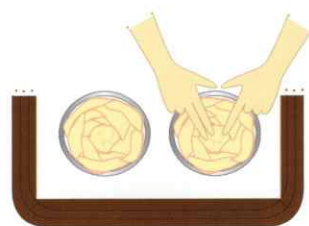
* 二次发酵 *



14 放入模具内，从中心向外侧卷成旋涡状，边缘向上堆叠。



15 盖上保鲜膜+湿布，40℃发酵15~20分钟。预热烤箱220℃。

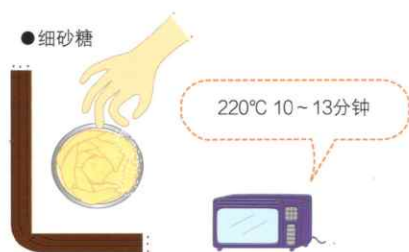


16 面团底部如果有空隙，可以用手轻轻按压填满。



17 面团表面涂抹上无盐黄油。

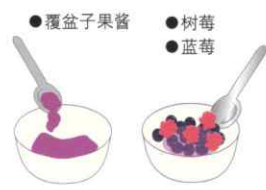
* 烘烤 *



18 在面团的边缘撒上细砂糖，烤制。220℃烘烤10~13分钟。

* 烘烤中 *

【莓果酱】

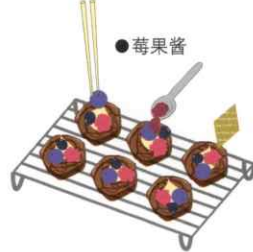


19 盆中放入覆盆子果酱，搅拌顺滑。加入树莓·蓝莓轻轻混合，防止破碎。

* 装饰 *



20 从模具中取出散热。



21 中央挤入奶酪卡仕达酱，在卡仕达酱中央放上黑樱桃·莓果酱，装饰上插牌。