

水果丹麦 フルーツデニッシュ



＊材料＊ 各3个

| | | |
|---|-------|---------|
| ① | 法式面包粉 | 80g |
| | 高筋面粉 | 20g |
| | 干酵母 | 2小勺 |
| | 白糖 | 2 1/2大勺 |
| | 奶粉 | 1大勺 |
| | 蛋液 | 26g |
| | 温水 | 70~80g |

| | | |
|---|-------|-------|
| ② | 法式面包粉 | 80g |
| | 高筋面粉 | 20g |
| | 盐 | 2/3小勺 |
| | 无盐黄油 | 25g |

| | | |
|---|------|------|
| ③ | 无盐黄油 | 100g |
|---|------|------|

| | |
|--------|----|
| 【擀面用粉】 | |
| 高筋面粉 | 适量 |

| | |
|--------|------|
| 【卡仕达酱】 | |
| 蛋黄 | 1个 |
| 白糖 | 30g |
| 低筋面粉 | 15g |
| 牛奶 | 120g |
| 君度力娇酒 | 2小勺 |

| | |
|--------|-----|
| 【塑形】 | |
| 洋梨(罐头) | 60g |
| 黄桃(罐头) | 60g |

| | |
|------|----|
| 【烘烤】 | |
| 蛋液 | 适量 |

| | |
|------|-----|
| 【装饰】 | |
| 果胶 | 20g |
| 薄荷叶 | 6片 |
| 防潮糖粉 | 1小勺 |
| 树莓 | 9颗 |
| 蓝莓 | 9颗 |

※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＊

- 将蛋液・②中的无盐黄油放回室温状态。
- ③的无盐黄油使用前的3~5分钟放回室温状态。
- 准备15×10cm、15×20cm、22×32cm的参考纸膜各一张。
- 准备8cm的极圈。
- 准备锡纸托6个。

＊等待材料冷藏的过程中・・・＊

【制作卡仕达酱】

- 1 牛奶用微波加热至微热。
500W 20秒
- 2 将蛋黄放入打蛋盆中打散，加入白糖后立刻搅拌。
● 蛋黄 ● 白糖
- 3 筛入低筋面粉后搅拌。先加入部分牛奶搅拌均匀后，再加入剩余的牛奶搅拌均匀。
● 低筋面粉
- 4 盖上保鲜膜，先放入微波炉里500W加热1分钟后拿出搅匀。再500W加热1分钟后拿出搅匀。再500W加热1分钟后拿出搅匀。
500W 1分钟 500W 1分钟 500W 1分钟
- 5 用保鲜膜贴实封存后放上保冷剂急速冷却。待冷却后用软刮板稍作搅拌，加入君度力娇酒搅匀。
● 君度力娇酒

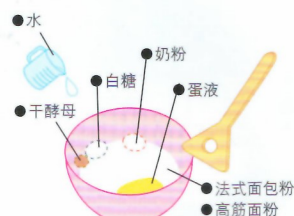


水果丹麦

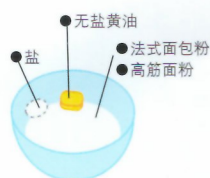
フルーツデニッシュ

面包高级

* 称量·揉面 *



1 将①中的材料称量到盆中，再往干酵母上倒入水，用木铲好好搅拌。



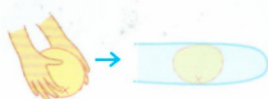
2 将②中的材料称量到另一个盆中。



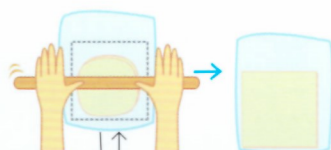
3 往①的盆中加入②的材料，为防止粉末飞溅请轻轻搅拌。



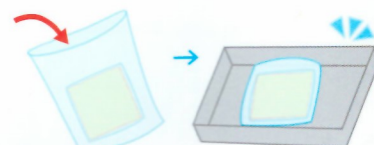
4 放在桌子上揉面。



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。

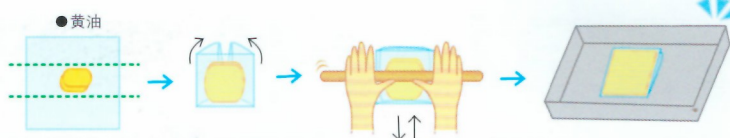


6 用擀面杖和纸膜将面团擀成15×15cm的正方形。

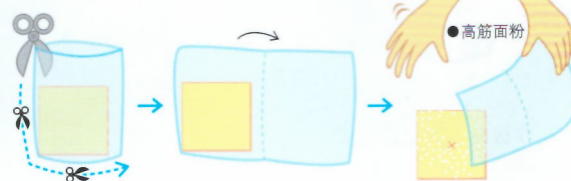


7 再用塑料袋将面团包上，放置在四角盘内，放入冰箱冷冻30分钟。(10min可以翻面)

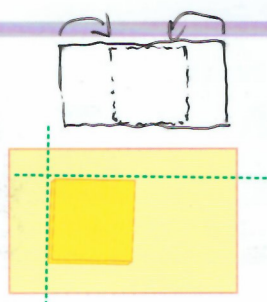
* 擀黄油 *



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。

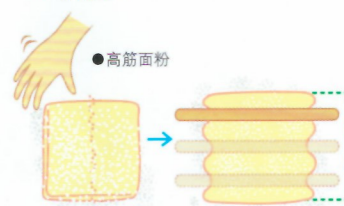


10 将黄油放置在擀好的面团上。

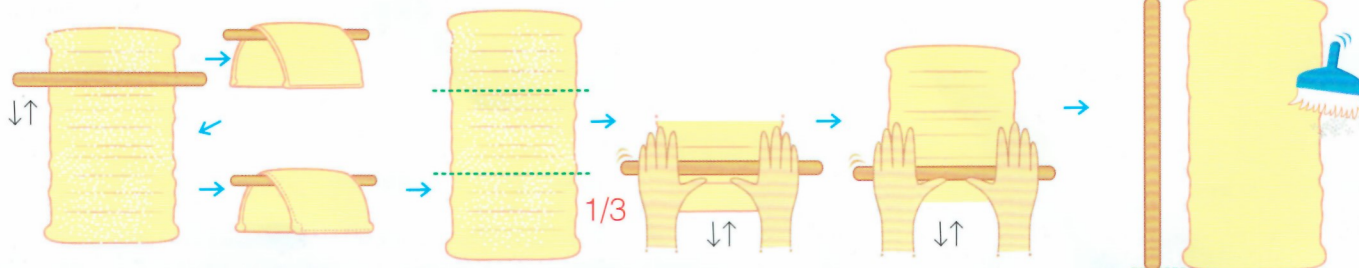


11 两边的面团向内对折，刚好对齐，并且将接口捏紧，上下两端不动。

* 折叠 *



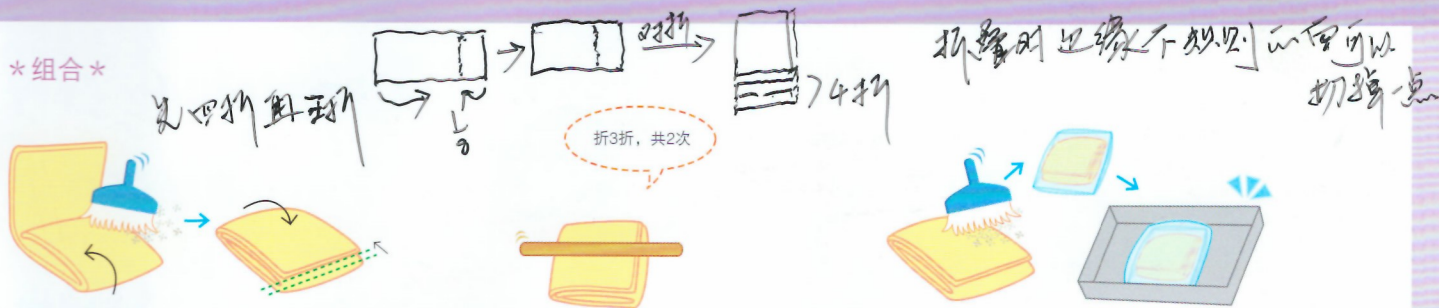
12 在桌面和面团上补充少许高筋面粉，用擀面杖均匀地敲打面团至2/3擀面杖长。



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，用刮片将面团上下切整齐。

面团擀匀

* 组合 *



14 将面团折1/3、刷去擀面粉，折剩下的1/3。外侧部分稍微向内重叠。

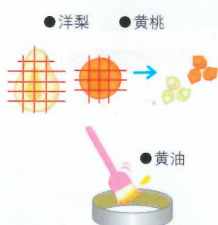
15 12-14步骤一样擀制然后三折。

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步骤再重复一次即可（3折共进行三次）。再次放入冷冻30分钟。

最后一次折完后可以稍微一点再冷冻15min

* 塑形 *

【水果·模具的准备】



17 将洋梨·黄桃切成1.5cm的小块。在极圈内壁上涂上黄油。

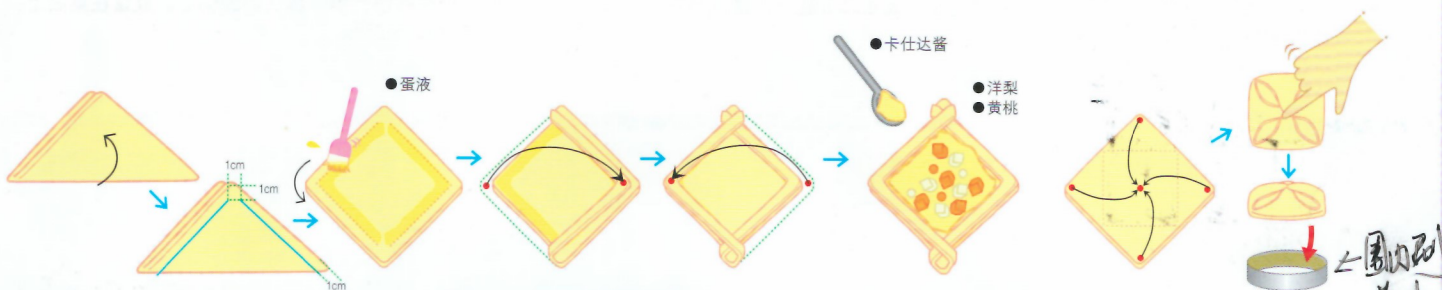


18 在桌上撒上高筋面粉，将面团先做敲打至变薄，再擀制成22×33cm的长方形。

19 将面团正反两面的擀面粉刷掉，翻面，然后横向放置在桌面上。

20 用刮片将上下左右4边整齐的切掉。

21 将面团均匀的分成纵3横2，共计6等份。并在上下左右4端各切个5mm~1cm的切痕，然后沿着切痕将面团切断。



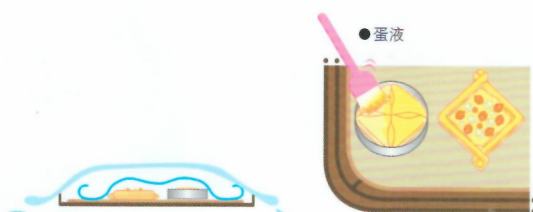
22 将其中的3个面团对折成三角形、顶端留1cm的空隙，沿边内侧1cm的位置切断。

23 重新打开面团，在切边内侧1cm的面积上刷上蛋液。外侧的面团交叉叠加。

24 在中央填入一半的卡仕达酱，再将洋梨·黄桃放在上面。

25 将另外3个方形面团的四角折到面团中央固定后放入极圈内。

* 塑形发酵 *



26 盖上保鲜膜，放入25~30℃的发酵箱发酵45~60分钟。预热烤箱。

28℃ 发酵30min

* 烘烤 *



27 表面刷上蛋液。220℃ 10分钟 200℃ 15~18分钟（盖上锡纸）

* 装饰 *



28 烤箱内取出后大致散热，将剩余的卡仕达酱涂抹在三个圆形面包中央。



29 将亮面胶刷在洋梨·黄桃的表面。再将裹上亮面胶的树莓·蓝莓装饰在圆形面包上面。



30 在圆形水果面包上装饰薄荷叶。菱形面包上面撒上防潮糖粉，放在锡纸托上。