



材料 2个份

①	高筋面粉	50g
	法式面包粉	15g
	绵白糖	1大勺
	干酵母	1/3小勺
	伯爵红茶	1包
	水	85g

②	高筋面粉	50g
	法式面包粉	15g
	盐	1/3小勺
	无盐黄油	20g

【蔓越莓奶酥】

无盐黄油	40g
糖粉	20g
蛋液	10g
奶粉	50g
盐	少许
蔓越莓干	30g
香橙果酱	15g

【装饰】

高筋面粉	1大勺
------	-----

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油

香橙果酱

蔓越莓干

松下 NN-DS591M
蒸汽烤箱微波炉总统
无盐黄油 200g丘比
香橙果酱 300g美国蔓越莓市场协会
蔓越莓干

准备

- 将无盐黄油、蛋液放回室温状态备用。
- 将蔓越莓干用热水浸泡五分钟后取出吸水。
- 将水加热到 80℃，加入红茶粉末，盖上保鲜膜静置 10 分钟，使用前，确保水温为 42~43℃。

制作方法

称量・揉面

- 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。
- 往①的干酵母上倒上茶水（连同红茶末），用木铲充分搅拌。
- 加入②的材料后，为防止粉末飞溅，轻轻地搅拌均匀。
- 将面团放在桌上揉面。揉至光滑有弹性后，将面团团成团后收口朝下放入面包盆内，盖上保鲜膜。

第1次发酵

- 40℃发酵25~30分钟

制作奶酥内馅

- 将软化的无盐黄油和糖粉用软刮板混合至无颗粒感。
- 分次加入蛋液混合均匀。
- 加入奶粉和少许食盐混合至完全均匀。
- 将蔓越莓吸干水分后，对半切开，拌入奶酥内，搅拌均匀，分成两等分。
- 将其中一个奶酥内馅调整成20cm长的圆柱体，另一个调整成8cm左右的等腰三角形。

手指测试・排气・醒面

- 分割：2等分，团圆
- 醒面：10分钟

整形

- 将其中一个面团收口朝上，用擀面杖擀成 12x40cm 的长方形，在尾部涂上一半量的香橙果酱，在果酱上放上 20cm 长的奶酥后调整至面团两端空出 1cm 即可，从下往上卷起。
- 将收尾处捏紧，两端保留。
- 将面包的一端用手掌按压成扁状，将面团的另一端包裹起来，接缝处捏合完整。
- 接缝处朝下放在烤盘上，调整形状。
- 另一个面团收口朝上铺开成一个 15cm 平面的圆形，中间涂上剩余的香橙果酱，放上三角形的奶酥内馅，将面团捏合成糖三角的样子。
- 确认接缝处都捏合了，接缝处朝下放在烤盘上，调整形状。

第2次发酵

- 盖上保鲜膜和湿毛巾，40℃发酵 20 分钟。※预热烤箱（200℃）

烘烤

- 在面团表面撒上高筋面粉。
- 用法棍刀割出纹理，深度为 7~8mm。
- 送入烤箱烘烤。（200℃ 15 分钟）