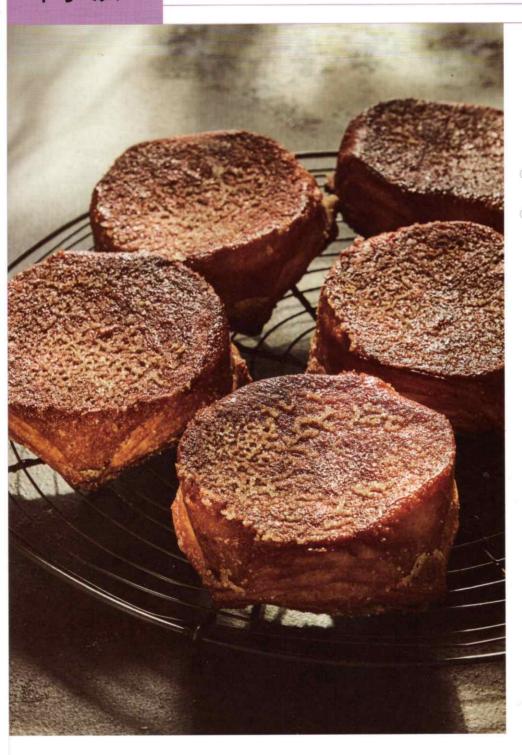
# 面包高级

## 布列塔尼焦糖酥ゥィニーァマン



\*MEMO\*

## 火材 料 ★ 8cm×6个

## 【预备发酵】 绵白糖 ······ t55 ......1 大勺(取自主面团) 【主面团】 - t55 ..... 盐 -------1/2 小勺 - 无盐黄油 ······ 30g 【折叠用】 无盐黄油 ······ 90g 【手粉】 细砂糖 ………… 【塑形】 ......3 大勺 【涂抹】 无盐黄油 ······5g 【装饰】 枫糖粉 …

#### 🐹 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱 ……

无盐黄油 ……





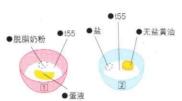
松下 NN-DS59JB 蒸汽烤箱微波炉 总统 无盐黄油 200g

#### \*准备\*

- ●蛋液和30g黄油置于常温。
- ●准备42~43℃的发面水。
- ●预备发酵的鲜酵母与水完全溶解后,加入白糖和t55搅拌 均匀,40℃发酵10分钟。
- ●手粉冷冻备用。
- ●准备一个四角盆冷冻备用。
- ●8cm圆形模具准备。
- ●准备2个铝箔模具。

## 布列塔尼焦糖酥 クイニーアマン

#### \*称量·揉面\*



▌将①和②盆的材料分别按照要求放入盆

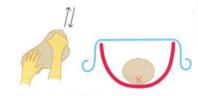


2 将预备发酵后的食材倒入①盆 内, 搅拌均匀。



3 再加入②盆的材料, 轻柔地搅拌成团。

## \*一次发酵\*



4 面团成团后移动到桌面, 揉至表面光滑有微弱 的面筋。团圆面团、40℃发酵15~20分钟。

### \*第一次发酵中\*



5 将夹馅黄油用擀面杖按压调整 成18x10cm的长方形,置于冷

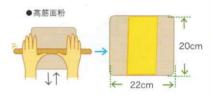


6 黄油, 放置在铺烘焙纸的 烤盘上,在模具范围内分 别均匀地撒上细砂糖。



\*黄油冷却中\*

在8cm圆形模具内侧刷上 7 将发酵后的面团,收口朝上放置在冷冻后 的四角盆中,用手按压成20x22cm长方 形,移动到面包袋内,快速冷冻10分钟。

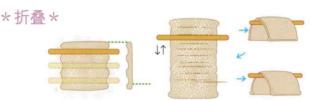


8 在桌面上添加手粉,将面团擀制成22×20cm 的长方形,将黄油上下和面皮对齐。





9 将面团两边向内翻折,去除多多余手粉,接口捏紧,上下两端敞开。



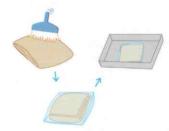
10 在桌面和面团上补充少许手粉,用擀面杖均匀地敲打面团至擀面杖的2/3长。 再将面团用擀制的方法,均匀擀制变长,中途需要检查是否需要补充手粉。



11 将面团擀制至40cm长,去除多余手粉,可将上下两端没有黄油的面皮切除变整齐,均匀撒上一大勺细砂糖。将面团的1/4 向内折叠轻轻按压,将剩余的3/4也向内翻折,与之对齐。



12 折叠完成后,将面团旋转90度,用 擀面杖轻轻按压使其表面平整。

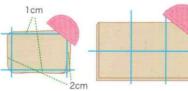


13 重复10~12的步骤,然后再进行一次4折,用 擀面杖将面团按压成15×12cm的形状,包上 保鲜膜,放入冷冻的四角盘冷冻10分钟。

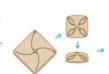
\*成形\*



14 将细砂糖撒于桌面上代替手粉,放上 面皮擀制成32x21cm的横向长方形。



15 左右切去2cm, 上下切去1cm。 纵3横2地分割切成6块



16 移动放入模具,将四角对称地朝内聚拢。



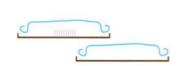
17 剩余的面团用同样的 方式塑形完成。



18 切下的部分调整成1cm的小方 块,分成两半放入铝箔模具内, 撒上一半量的枫糖粉。



19 剩余的部分放入铝箔模具内,撒 上枫糖粉,置于烤盘。



\*二次发酵\*

20 整体盖上保鲜膜,室温发酵25~ 30分钟。预热烤箱240℃(烘烤 时使用230℃)。

## \*烘烤\*





21 230℃,8~10分钟-200℃,15分钟(剩 余8分钟时需要视情况盖上锡纸遮盖上 色)。