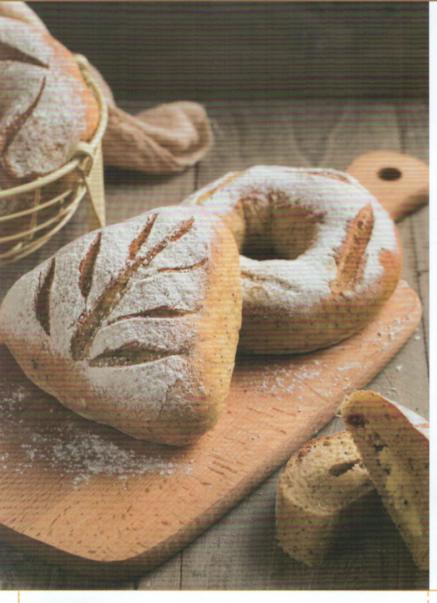
# RIAL 蔓越莓伯爵奶酥 ゥランベリーアールヴレイ

BREAD



厂高筋面粉

| 1 | 法式面包粉              | 15     |
|---|--------------------|--------|
|   | 绵白糖                | 1大々    |
|   | 干酵母                | 1/3/小々 |
|   | 伯爵红茶               | 1      |
| L | - 水                | 85     |
| Г | 一 高筋面粉             | 50     |
| 2 | 法式面包粉              | 15     |
|   | 盐                  | 1/3/\5 |
|   | —<br>— 无盐黄油······· |        |
|   | 【蔓越莓奶酥】            |        |
| Г |                    | 40     |
|   | 糖粉                 |        |
|   | 蛋液                 | 10     |
|   | 奶粉                 | 50     |
|   | 盐                  | 少译     |
| Į |                    | 30     |
|   | 香橙果酱               | 15     |
|   | 【装饰】               |        |
|   | 高筋面粉               | 1大々    |

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

无盐黄油 ……

香橙果酱

蔓越莓干









松下 NN-DS591M 蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油 200g 香橙果酱 300g

厅比

美国蔓越莓市场协会 尊越莓干

# 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

- 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的干酵母上倒上茶水(连同红茶末),用木铲充分搅拌。
- 3 加入2的材料后,为防止粉末飞溅,轻轻地搅拌均匀。
- ❹ 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

1 40℃发酵25~30分钟

- ④ 将软化的无盐黄油和糖粉用软刮板混合至无颗粒感。
- 2 分次加入蛋液混合均匀。
- ⑥ 加入奶粉和少许食盐混合至完全均匀。
- ❹ 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。
- ⑤ 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

- ① 分割: 2等分, 团圆
- 2 醒面: 10 分钟

- 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。
- 2 将收尾处捏紧,两端保留。
- 3 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。
- 4 接缝处朝下放在烤盘上,调整形状。
- ⑤ 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。
- 6 确认接缝处都捏合了,接缝处朝下放在烤盘上,调整形状。

① 盖上保鲜膜和湿毛巾,40℃发酵20分钟。※预热烤箱(200℃)

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