

祖母可可巴布卡

チョコレートバブカ



* 材 料 * 17cm×2个

【黄油霜】

- ① 无盐黄油 40g
绵白糖 3大勺
盐 1/2小勺
蛋液 26g

【面团】

- ② 超强力粉 230g
脱脂奶粉 1大勺
③ 鲜酵母 15g
水 105~115g

【甘纳许】

- 牛奶巧克力 120g
蛋黄 1颗
淡奶油 40g

【酥粒】

- △ 低筋面粉 30g
杏仁粉 30g
细砂糖 30g
黄油 30g

【涂抹】

- 蛋液 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

淡奶油



总统
淡奶油 1L

* 准备 *

- 鸡蛋置于室温。
- 准备42~43℃的发面水。
- 酥粒的材料使用前放置在冷藏保存。
- 准备50~60℃的水融化巧克力。
- 准备18cmx8cmx6cm的模具两个。

* MEMO *

* 称量・揉面 *





- 绵白糖 ●脱脂奶粉 ●鲜酵母
●盐 ●无盐黄油 ●超强力粉
- 
- 
- 
- 
- 
- 1 将①的材料称量在中盆内。将②的材料称量在面包盆中。将③的材料称量在另一个面包盆中。
 - 2 用打蛋器将①盆的材料搅打至颜色发白。
 - 3 分3~4次加入蛋液使其充分乳化。(如出现分离现象可从面团的超强力粉总量中取出1大勺加入后搅拌均匀)
 - 4 用温水将③盆的鲜酵母完全溶解。
 - 5 在②中倒入黄油霜,用面粉覆盖后倒入发酵水,搅拌均匀。

* 一次发酵 *

* 第一次发酵中 *

- 
- 
- 
- 
- 
- 6 移动到桌面上,将面团揉至完全光滑。
 - 7 放入面包盆,盖上保鲜膜和湿毛巾。40℃发酵25~35分钟。
 - 8 将巧克力放入中盆,用50~60℃的温水隔水融化。
 - 9 淡奶油用微波炉加热(500w 30s)至温热的状态。
 - 10 融化的巧克力中加入蛋黄搅拌均匀。分3次加入淡奶油完全融合均匀。



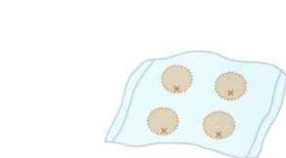
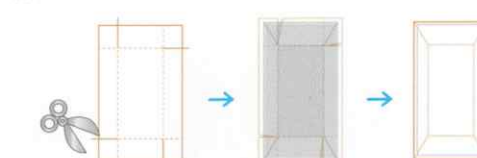
【酥粒】

- 
- 
- 
- 
- 
- 11 移动到凉碗中,紧贴保鲜膜,放上冰块冷藏备用。
 - 12 将△过筛两次,放入中盆,加入细砂糖,用刮片翻拌均匀。
 - 13 加入黄油,覆盖上面粉切碎成米粒状大小。
 - 14 用双手揉搓均匀,再调整成酥粒状。
 - 15 放入冷藏备用。

* 手指测试・排气・分割 *

* 醒面 *

* 醒面中 *

- 
- 
- 
- 
- 16 用手指戳一下面团,测试发酵状态,排去多余气体。
 - 17 将面团分成4等分,重新团圆,收口捏紧。
 - 18 面团收口朝下,盖上湿毛巾,醒面10分钟。
 - 19 准备32x22cm大小的烘焙纸2张,制作吐司膜。

* 塑形 *

- 
- 
- 
- 20 面团收口朝上,擀制成15x24cm的长方形。
 - 21 取1/4甘纳许涂上,站立的对面出空出2cm的位置,其余3边空出1cm。
 - 22 将面团往前快速卷起,将底部和两端捏紧,另外3个面团以同样的方式操作。

* 二次发酵 *

* 烘烤 *

- 
- 
- 
- 23 塑形完毕后,将面团收口向下,两条一组交叉,上下各缠绕两次,中间微微鼓起的状态放入模具,靠向一侧。
 - 24 盖上保鲜膜和湿毛巾,40℃发酵20~25分钟。预热烤箱200℃。
 - 25 在面团表面涂抹上蛋液,均等地撒上酥粒。放入烤箱烘烤。