面包 高级

可古罗芙ற



歌的无不治楼其、底湖的以散界 *MEMO* 19. 多级网点递读 配品性放为5分种程模,每每直存服粮

材料 1个份

「高筋面粉

Г	高筋面粉	·· 120g	
	干酵母	2小勺	
1	白糖	3大勺	
L	蛋液一个整层大加	··· 52g	
	電液 一片軽視 たん 水 ナ791度 875 90	~ 100g	
1	可可块	···· 25g	
9	河面70%以上黑极山	40°C	1

2	盐1/2	小勺	
L	无盐黄油	40g	
	7		
Г	黑巧克力	50g	
3	朗姆酒酿葡萄干	40g	
L	杏仁片	20g	

Γ	细砂糖	1大勺
	水	2大勺
L	朗姆酒	1小勺

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌





无盐黄油 200g

准备

- ●将黄油,蛋液放回室温状态。
- ●将可可块切碎。
- ●将朗姆酒酿葡萄干用厨房纸巾吸去水分。
- ★烘烤杏仁片(无需预热,170℃ 7~10分钟)。
- ●把巧克力·朗姆酒酿葡萄干·杏仁片混合在一起。
- ●准备刷子、茶筛。



可古罗芙

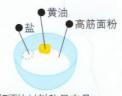
称量•揉面



1 把切碎的可可块放入打蛋盆 里,放入50~60℃的热水锅 内隔水溶化。完全溶化后, 取出。



2 把 1 的材料称量到打蛋盆里,往干 酵母上倒水,用木铲用力搅拌。



3 把2的材料称量在另一 个打蛋盆里。



●可可块

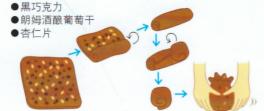
4 把溶化的可可块加入 1 的 打蛋盆里, 为防止粉末飞 溅轻轻搅拌。



5 加入2的材料,为防止粉 末飞溅轻轻搅拌。

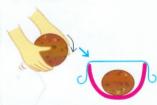


6 在桌子上揉面。

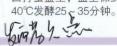


7 揉到8成时把面团展开,把3的材料放在面团上后,从 下往上卷起来,再从左往右卷,把材料混合均匀。





8把面团团成团,缝朝下,放 回打蛋盆里,盖上保鲜膜。



手指测试·排气



9排出空气。

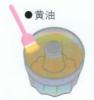


10 重新团成团。



醒面

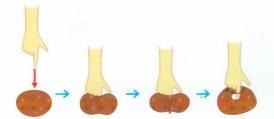
11 把缝朝下,盖上湿毛巾, 醒面10分钟。



12 在模具上涂上黄油。

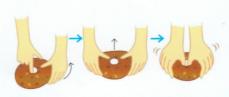


13 把缝朝下放在桌子上,排出 空气重新团成团。



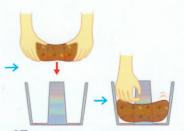
一个孔。

14 用食指在面团中间戳 15 把手指戳到底, 转动手 指把孔打开。



16 用另一只手把面团拿起, 戳孔的手也 放在面团的下面,转动面团使孔扩大 成模具筒的大小。

烘烤



17 把缝朝下放入模具里, 用手稍稍 压一下, 使表面变平。

第2次发酵



18 盖上保鲜膜, 40℃发酵 20~25分钟。(预热烤 箱)

●朗姆酒 ●白糖 ●水

19 在耐热盆里放入细砂糖・水,轻轻 的盖上保鲜膜,放在微波炉里加 热。大致散热后,加入朗姆酒。



20 去掉保鲜膜,直接烘烤。 (190℃ 25分钟)

完成



糖粉

21 确认烘烤完成后,从模具里取出 全体涂上甜浆。散热后, 趁余热 撒上糖粉。