

# 摩卡黑旋风面包

カフェショコラ



## \*材料\* 2个份 1个: 924kcal

高筋面粉	90g
干酵母	1 $\frac{1}{3}$ 小勺
1 白糖	2大勺
奶粉	1大勺
速溶咖啡	1大勺
蛋液	52g
水	60~70g

2 高筋面粉	90g
盐	1/2小勺
无盐黄油	35g

### 【塑形用】

咖啡巧克力	高筋面粉	15g
	速溶咖啡	1小勺
	白糖	40g
	牛奶	50g
	黑巧克力	50g

### 【烤制用】

蛋液	适量
核桃	15g

### 【装饰用】

糖衣	糖粉	3大勺
	水	1小勺

※ 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

## \*准备工作\*

- 鸡蛋、黄油回暖至室温。
- 事先把冷水加热至42~43℃备用。
- 核桃提前烘烤，不用预热烤箱（170℃ 7~10分钟）。

\*MEMO\*



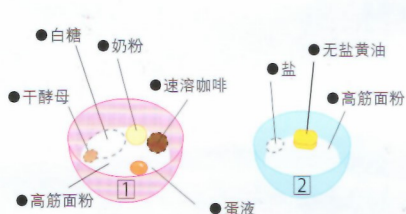


# 摩卡黑旋风面包

カフェショコラ

## 面包 初级

### \* 称量·揉面 \*



1 把①的材料放入面包盆中称量。把②的材料，放到另一个面包盆中称量。

2 对准面包盆①中的酵母倒入温水，用木铲混合均匀。

3 在面包盆1中加入②里的材料，轻柔地混合均匀。

4 移至面案上揉面。

### \* 第1次发酵 \*



5 将面团成一团，收口向下，放进调理碗中用保鲜膜盖起。40℃发酵25~30分钟。

### \* 第一次发酵中 \*

【制作咖啡巧克力面皮】

- 高筋面粉
- 速溶咖啡
- 白糖



6 在耐热容器放入上述A材料，手动混合均匀。分次加入牛奶，充分混合均匀。



7 覆上保鲜膜，放进微波炉加热。然后加入黑巧克力，一边充分搅拌混合，一边让巧克力溶解。



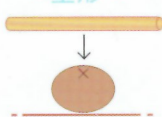
8 再次用微波炉加热，混合均匀。当材料能够整合成形后，用保鲜膜包起，用擀面杖擀成长方形（12X15cm左右）。放进冰箱冷藏。

### \* 手指测试·排气·分割·醒面 \*



9 做手指测试，排气。重新团成团，将收口向下放置，盖上湿布醒面10分钟。

### \* 塑形 \*



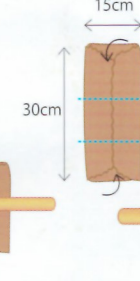
10 将收口向上放置，用擀面杖擀成20X28cm左右的长方形面饼（横着的一边较长）。



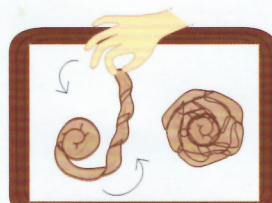
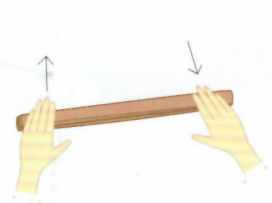
11 将咖啡巧克力面皮（竖着的一边较长）放在面饼中央。将左右两边合到中间，捏紧收口，包起来。



12 用擀面杖擀成30X15cm左右的长方形（竖着的一边较长），折成三折。



13 将面饼旋转90度，让折痕竖过来，然后擀成36X18cm左右的长方形（竖着的一边较长）。竖着切成6等分。



14 手放在面长条两端，一手向外，一手向里地搓动，让长条拧成一股。从中心向外侧卷成旋涡状。三条首尾相接，整成面包的形状。

### \* 2次发酵 \*



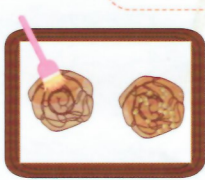
15 盖上保鲜膜+湿布，在40℃的环境中放置20~25分钟。

### \* 第2次发酵中 \*



16 将核桃掰成5mm左右的丁状。

### \* 烘烤 \*



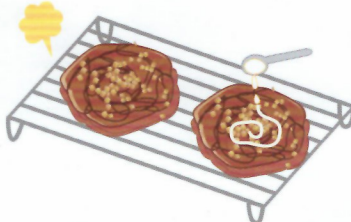
17 在成形的面团表面涂上蛋液，撒上核桃，入烤箱烤制。

### \* 装饰 \*

【制作糖衣】



18 在糖粉里加水，混合均匀。



19 在烤好的面包表面，浇上糖衣。