

黑加仑可可软欧 ショコラカシス



材料 18cm 1个份

① 高筋面粉 125g
干酵母 1 $\frac{1}{3}$ 小勺
白糖 2 大勺
可可粉 40g
水 210~220g

② 高筋面粉 125g
盐 1/2 小勺

③ 黑加仑干 50g
黑巧克力 50g

【塑形用】

高筋面粉 2 大勺

※ 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

高筋面粉



王后
柔风软欧粉 2.5kg

准备

- 水提前加热到42~43℃备用。
- 黑巧克力放置室温。
- 黑加仑干用热水氽烫后，去除多余水分。
- 准备大号发酵藤篮。

* MEMO *

* 称量・揉面 *



1 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。

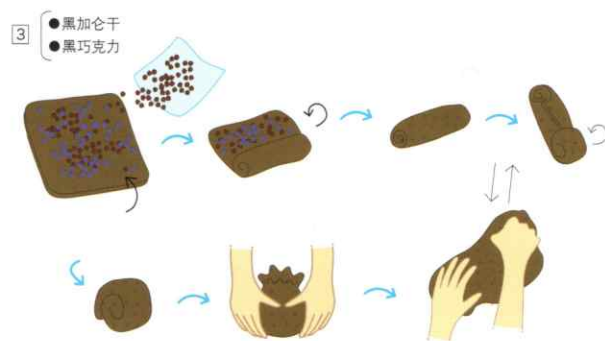
2 往①的干酵母上倒入水，
用木铲充分搅拌。

3 加入②的材料后，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。

4 在桌上揉面。

* 一次发酵 *

* 手指测试・排气 *



5 揉到8成时将面团展开。将③分散放在面团上面，然后将面团从手边
往上卷后再从一端往另一端卷。揉3下后将材料混合均匀。

6 将面团团成团，收口向下，放进面包盆
中盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

7 做手指测试，排出空气。

* 醒面 *

* 醒面中 *

* 塑形 *

* 二次发酵 *



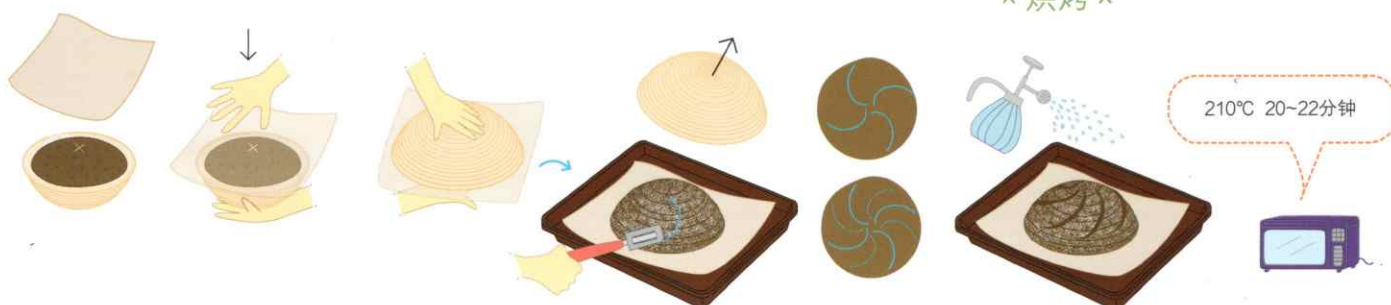
8 重新团成团，收口向下盖
上湿布醒面10分钟。

9 往发酵藤篮中筛入高筋面粉。
准备一张烘焙纸。

10 面团收口向下，按压排气后重新团圆后捏紧收口。
收口向上，放入发酵藤篮，轻压面团，使其贴在模
具上。

11 盖上保鲜膜+湿布，40℃发酵
20~25分钟。预热烤箱210℃。

* 烘烤 *



12 两手下分别按住模具和烘焙纸，连同模具和烘焙纸一
起翻过来。将面团和烘焙纸一起放入烤盘中，脱模。

13 从中心向外2cm的位置开始，使用割包刀划出
8条放射状的弧形曲线。

14 面团表面喷水，放入烤箱烤制。

210℃ 20~22分钟