

# 塞纳双岸恰巴特 リュスティック



＊材 料＊ 10cm × 6个

【面团】

①	t55	125g
	绵白糖	2 大勺
	即发干酵母	1 $\frac{1}{3}$ 小勺
	麦芽粉	1/2 小勺
	水	180~190g
②	t55	125g
	盐	1/2 小勺

【焦糖碧根果】

焦糖液・混合用	细砂糖	2 大勺
	水	2 小勺
	淡奶油	1 小勺
	碧根果	30g
	糖渍栗子	50g

【培根芝麻菜】

培根片	60g
芝麻菜	20g

【手粉】

高筋面粉	适量
------	----

【烘烤用】

高筋面粉	1 大勺
无盐黄油	10g

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱	无盐黄油	淡奶油
		
松下 NN-DS59JB 蒸汽烤箱微波炉	总统 无盐黄油 200g	总统 淡奶油 1L

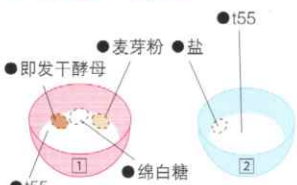
＊准备＊

- 准备42~43℃的发面水。
- 碧根果使用烤箱预烤，170℃烘烤10分钟。  
(不需提前预热)
- 淡奶油放置在常温备用。
- 黄油放置在冷藏保存。

＊MEMO＊



## \* 称量・揉面 \*



1 将①②盆的食材相应摆放好。



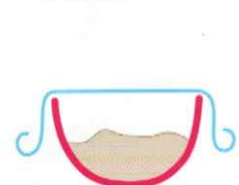
2 将温水倒在干酵母上，快速搅拌均匀。



3 倒入②盆的食材，防止粉末飞溅轻轻搅拌。



4 搅拌至混合均匀。



## \* 一次发酵 \*

## \* 第一次发酵中 \*

### 【焦糖碧根果】

●碧根果  
●糖渍栗子



6 碧根果切成1cm块状，栗子去皮后吸水切成5mm的块状。



7 在锅内加入细砂糖，倒上水完全浸没，开中火加热至细砂糖完全溶解。

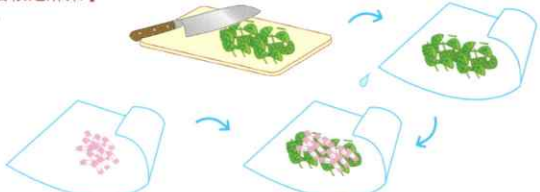


8 持续加热至出现颜色后轻微搅拌均匀，关火后加入常温的淡奶油，搅拌均匀。



9 加入切过的碧根果，快速裹上焦糖酱，取出到烘焙纸上散熟。

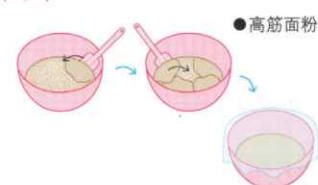
### 【培根芝麻菜】



11 将培根切成1cm宽条状。

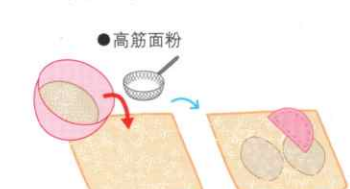
12 将芝麻菜去除根部，切成3cm长，与处理好的培根混合在一起。

## \* 醒面中 \*

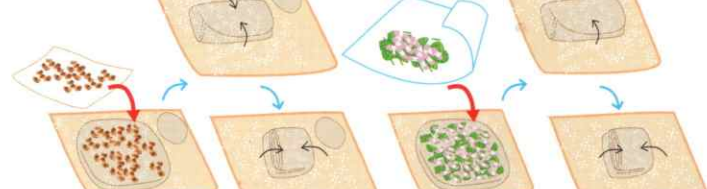


10 连带焦糖再次切成1cm的块状，与切好的栗子混合在一起。

## \* 分割・醒面 \*



14 准备帆布，全体撒上高筋面粉。面团表面撒上高筋面粉，用刮片移动到帆布上，均等地切成2等分。



15 取出一个面团，在帆布上铺开成大致20×20cm的方形，撒上焦糖碧根果和栗子块上下左右各对折3次。

16 另外一个面团，在帆布上铺开成大致20×20cm的方形，撒上培根和芝麻菜，折叠方法相同。



17 将两个面团都最终重新团圆，捏紧收口朝下放入盆中，盖上保鲜膜和湿毛巾。40°C发酵15~20分钟。

## \* 塑形 \*



18 在发酵后的面团表面撒上高筋面粉，取出用手按压成20×10cm的长方形。依次按照梯形的形式各切成3等分。



19 放在烤盘上。



20 另一个面团同样的方法操作，表面筛上1大勺的高筋面粉。

## \* 二次发酵 \*

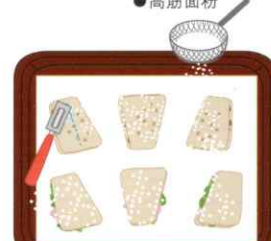
## \* 第二次发酵中 \*



21 盖上帆布和湿毛巾，40°C发酵10~15分钟。

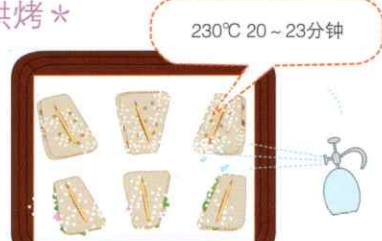


22 将冷藏的黄油分成6等分。



23 面团表面再次筛上少许高筋面粉，用割包刀，在表面纵向割包，8成长，5mm深度。

## \* 烘烤 \*



24 切口处放上准备好的黄油，全体喷水后烘烤。