

南瓜枫糖皇冠包

メープルかぼちゃのブリオッシュ



* 材 料 * 8cm 5个份

①	高筋面粉	70g
	干酵母	1 $\frac{1}{3}$ 小勺
	白糖	1 大勺
	蛋液	26g
	蛋黄	1 个
	水	45~55g

②	高筋面粉	70g
	盐	1 / 3 小勺
	无盐黄油	30g

【塑形用・南瓜卡仕达酱】

南瓜粉	20g
卡仕达粉	30g
枫糖粉	2 大勺
牛奶	95~105g

朗姆酒渍葡萄干	30g
---------	-----

【涂抹模具用】

无盐黄油	适量
------	----

【烤制用】

蛋液	适量
枫糖粉	1 小勺
杏仁片	5g
南瓜子仁	5g

【装饰用】

防潮糖粉	1 小勺
------	------

* 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

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

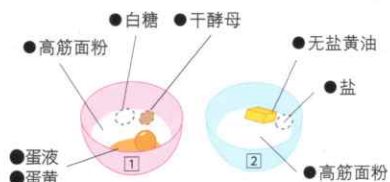
* 准备 *

- 鸡蛋・黄油提前放置于室温。
- 水提前加热到42~43℃备用。
- 准备马芬模具5个。

* MEMO *

南瓜枫糖皇冠包 メープルかぼちゃのプリオッシュ

* 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 *



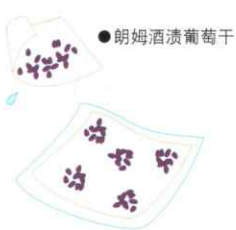
5 面团团成团，收口向下，放进面包盆中盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

* 第一次发酵中 *

【南瓜卡仕达酱】



6 料理盆中放入南瓜粉·卡仕达粉·枫糖粉·牛奶，持续搅拌1分钟后分成5等分。



7 朗姆酒渍葡萄干去除多余水分，分成5等分。

* 手指测试·排气·分割·醒面 *



8 做手指测试，排出空气。

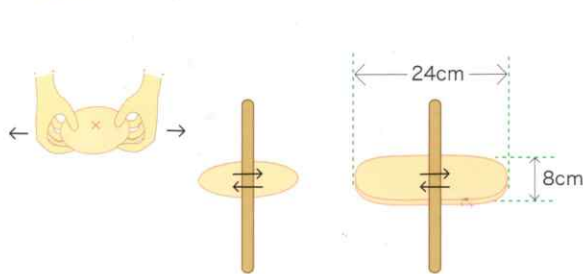
9 分为5等份，团圆。收口向下，盖上帆布+湿布醒面10分钟。

* 醒面中 *

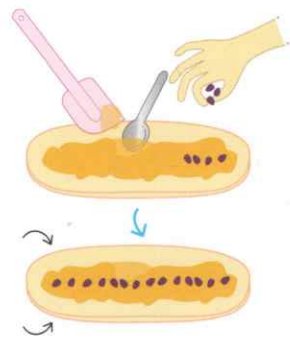


10 马芬模具内侧涂抹黄油。

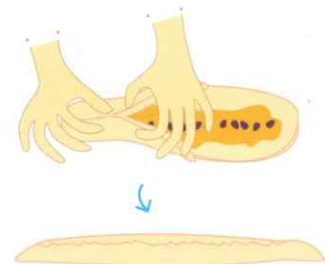
* 塑形 *



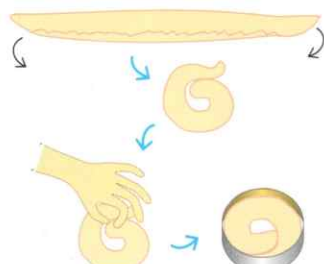
11 面团收口向上，用手拿住两端，轻轻拉扯面团稍稍延展后，放置在桌面，用擀面杖擀制为24x8cm的横长椭圆形。



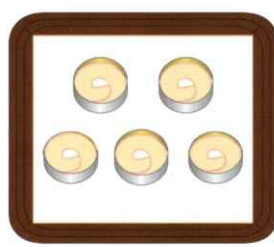
12 涂抹上1/5的南瓜奶油，周围空出1~2cm，放上朗姆酒渍葡萄干。



13 将面团向中央收拢后捏紧边缘。

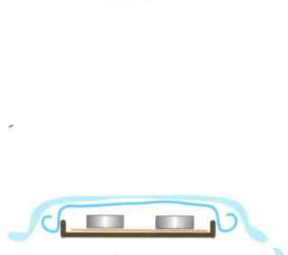


14 收口向下，将两端重叠4~5cm左右，围成圆圈，捏紧边缘后放入模具内。剩余面团同样的方法塑形。



15 使用剪刀在面团上垂直平均的剪9~10个1/2深度的切口。

* 二次发酵 *

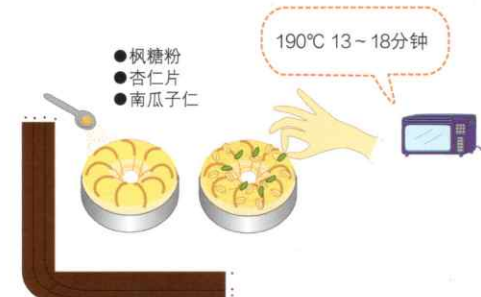


16 盖上保鲜膜+湿布，40℃发酵15~20分钟。预热烤箱190℃。

* 烘烤 *



17 表面涂抹上蛋液。



18 撒上枫糖粉，放上杏仁片和南瓜子仁，放入烤箱烤制。

* 装饰 *



19 脱模后散热，撒上防潮糖粉。