## 面包 高级

# 柠檬咖喱多纳滋 バターチキンカレーパン



\*MEMO\*

#### \*材料\* 8cm 6个

|     | 【黄油霜】                   |   |
|-----|-------------------------|---|
|     |                         |   |
|     | - 无盐黄油 20g<br>绵白糖 1½ 大勺 | d |
| 1   | 盐1/2小勺                  | ì |
| 11  |                         |   |
|     | 【面团】                    |   |
| a   | - t55                   |   |
| (2) | _ 脱脂奶粉·······1 大勺       |   |
| (3) | 一鲜酵母 ······10g          |   |
|     | _ 水 ······90~100g       |   |
|     | 【鸡肉咖喱酱】                 |   |
|     | 鸡腿肉65g                  |   |
|     | 盐少许                     |   |
|     |                         |   |
|     | 五香玛莎拉粉少许                |   |
|     | 蔬菜咖喱包100g               |   |
|     | 咖喱粉1/2 小勺               |   |
|     | 【柠檬奶油酱】                 |   |
|     | 新鲜柠檬汁                   |   |
|     | 卡仕达粉 30g                |   |
|     | 牛奶100g                  |   |
|     | 脱脂奶粉 1 大勺               |   |
|     | - 淡奶油 ······100g        |   |
|     | _ 细砂糖 10g               |   |
|     | 柠檬糖浆1 小勺                |   |
|     | 【塑形用】                   |   |
|     | 蛋液13g                   |   |
|     | 面包糠15g                  |   |
|     | 【油炸用】                   |   |
|     | 色拉油                     |   |
|     | 【装饰用】                   |   |
|     | 防潮糖粉                    |   |
|     |                         |   |

#### ※ 该食谱制作过程中使用以下品牌





松下 NN-DS59JB 蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油 200g



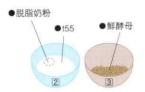
淡奶油 …

#### \*准备\*

- ●黄油、蛋液放置在室温备用。
- ●准备 42~43℃的发面水。
- 整颗柠檬用盐擦洗。
- ●小圆口裱花嘴装入裱花袋备用。
- ●鸡腿肉冷藏解冻。
- ●准备 12cm 大小的烘培纸 6 张。

### 柠檬咖喱多纳滋 バターチキンカレーパン

#### \* 称量·揉面 \*



7 将②盆的材料称量在面包盆中。 将③盆的材料称量在另一个面包 盆中。



2 将黄油霜内★的食材混合在一起打发均匀至微微 3 用温水将鲜酵 发白,分次加入蛋液使其充分乳化。(如果出现 分离,可从面团的高筋面粉中取出1大勺加入后 搅拌均匀备用)



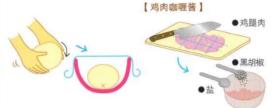
4 在①中倒入黄油霜,搅拌后倒 母完全溶解。 入发酵水, 搅拌至无粉状。



5 移动到桌面 上,将面团揉 至完全光滑。

#### \*一次发酵\*

\*第一次发酵中\*



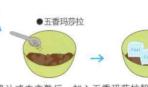
湿毛巾。40℃发酵25-35分 如。

6 放入面包盆,盖上保鲜膜和 7 将鸡腿肉分成6等分,加入 盐、黑胡椒混合均匀。



8 耐热容器中加入蔬菜咖喱包、咖喱粉、鸡腿 肉混合均匀,不需要盖上保鲜膜,微波炉 500W加热8分钟。

●柠檬汁



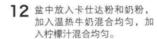
9 确认鸡肉变熟后,加入五香玛莎拉粉混合 均匀,贴上保鲜膜,放上冰袋冷冻快速降 温。



10整颗柠檬挤出汁水, 过滤后取出4小勺。



打发至7成的状态。





●柠檬糖浆

13 分2次加入打发好的淡奶 油,搅拌均匀。加入1小 勺柠檬糖浆混合均匀。



14 装入裱花袋中, 冷藏备用。

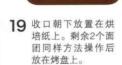
\*手指测试·排气·分割·醒面\*



将面团分成6等分,重新团圆,收口捏紧,盖上湿毛巾, 17 将面团重新排气团圆,收口 醒面10分钟。



18 将面团收口朝上,按压至边 缘稍薄的直径12cm大小的圆 朝下放在烘培纸上, 按压至 形。在面团中央放上1/3的鸡 面团原本1/3的高度(直径 6~7cm)。剩余2个面团同 肉酱,四周向中间收拢捏 紧,注意酱汁不要漏出。



样方法操作后放在烤盘上。 \*油炸\*

\*二次发酵\*



20 盖上帆布+湿毛巾, 40℃发酵15~20分 钟。

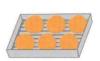
盆中,全体包 裹上蛋液。

21 面团放入蛋液 22 放入面包糠盆中, 全体包裹上面包 糠,缝朝下放回烘 培纸上。炉500W加 热8分钟。



23 「柠檬」(170~180℃油炸2~4分钟) 连着烘培纸一起放入油锅中, 出现浅棕色后 翻面,反面也变成同样颜色再翻面,全体变 成深棕色以后取出沥油。

「鸡肉咖喱」(170~180℃油炸3~5分钟) 连着烘培纸一起放入油锅中, 出行浅棕色后 翻面,反面也变成同样颜色再翻面,全体都 呈现炸色 以后取出沥油。



24 在柠檬多纳兹的侧面 用筷子插孔,将裱花 袋内的奶油挤入。表 面筛上防潮糖粉。