

日式香草卡仕达包

クリームパン



* 材 料 * 12cm 5个份

- ① 高筋面粉 70g
干酵母 3/4 小勺
白糖 1 大勺
牛奶 95~105g

- ② 高筋面粉 70g
盐 1/3 小勺
无盐黄油 18g

【塑型用・卡仕达酱】

- 蛋黄 2 个
白糖 50g
低筋面粉 20g
牛奶 180g
香草精 适量
朗姆酒 1/2 小勺
无盐黄油 10g

【烤制用】

- 高筋面粉 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

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

高筋面粉



王后
柔风软欧粉 2.5kg

低筋面粉



王后
柔风糕点粉 2.5kg

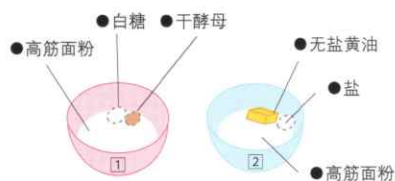
* 准备 *

- 黄油提前放置到室温状态备用。
- 牛奶提前加热到42~43℃备用。

* MEMO *

日式香草卡仕达包 クリームパン

* 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的干酵母上倒入牛奶，用木铲充分搅拌。

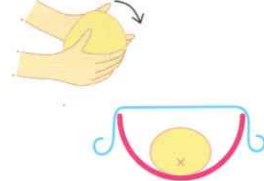


3 加入②的材料后，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。



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 *



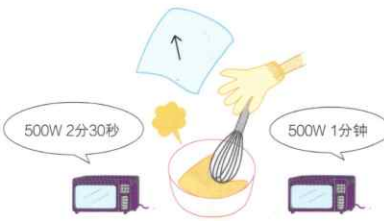
6 将蛋黄放入耐热容器中，打散后加入白糖，打发至颜色发白的状态。



7 筛入低筋面粉混合均匀。

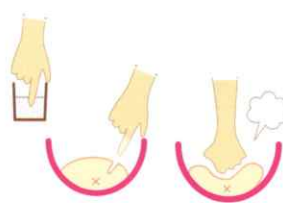


8 牛奶分2次加入混合均匀，松松地盖上保鲜膜，放入微波炉加热（500W 2分30秒），取出混合均匀后再次加热（500W 1分钟）。



9 加入香草精、朗姆酒、无盐黄油搅拌至顺滑。贴上保鲜膜，放上冰块快速冷却。冷却后分成5等分。

* 手指测试・排气・分割・醒面 *



10 做手指测试，排出空气。



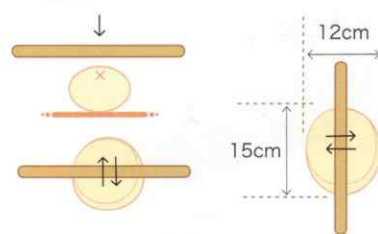
11 分割为5等分。重新团成团，收口朝下，盖上湿布醒面10分钟。

* 醒面中 *



12 准备5张12cm大小的烘焙纸。

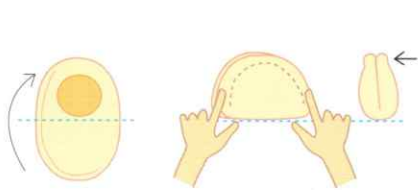
* 塑形 *



13 面团收口向上，擀制成15x12cm大小的竖长椭圆形。



14 在面团中央稍稍向上的位置放上卡仕达酱。

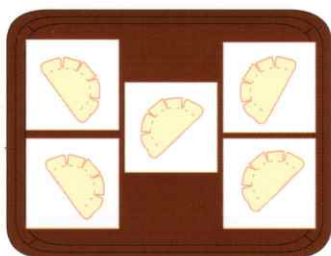


15 从中央向上对折，用手指按压周围重叠的面团，移动至烘焙纸上。



16 使用刮片在重叠的部分均匀切出4条切口（切口长度2cm）。移动至烤盘。

* 二次发酵 *



17 剩余面团使用同样的塑型方法。



18 盖上保鲜膜+湿布，40℃发酵10~15分钟。预热烤箱170℃。

* 烘烤 *



19 表面撒上少许高筋面粉，烘烤。