

# 疯狂 牛角包



了解13款让人  
欲罢不能的、以  
焙乐道美特臻品  
(MIMETIC) 特  
种油脂打造的牛  
角面包。

## 亲爱的烘焙师、糕点师和美食爱好者们

欢迎打开这本记载着13款令人欲罢不能的牛角面包食谱的小册子。它们均由传统的牛角面包发展而来，牛角面包可谓是面包店里的招牌，而我们赋予其非常时尚的元素，完美地契合当下消费者们的审美观！

现在的消费者们青睐的是新品、独创的新鲜口味、千奇百怪的色彩，或以上几种元素再加上未知的新口味或新烘焙方式。毫无疑问，味道是人们挑选烘焙食品时最重要的标准 - 然而，烘焙食品的纹理和色彩也是打动当代消费者的重要因素（*焙乐道和英敏特2019年TasteTomorrow研究报告*）！

这本小册子里所有的牛角面包放到Instagram上都是吸粉机 - 无疑是让人路转粉的一大利器！

在一些创新款牛角面包中，我们还加入了背景知识介绍 - 帮助您在社交媒体或店铺里向消费者们讲述面包背后承载的故事。

我们希望您在这本手册里找到一些灵感，也期望着和您一起探讨如何将焙乐道的出品推介给消费者们。还犹豫什么呢？马上联系您身边的焙乐道销售代表吧！

疯狂牛角包，

焙乐道团队

### 您了解焙乐道美特臻品 (MIMETIC) 模拟油脂吗？

焙乐道美特臻品 (MIMETIC) 特种油脂，用于制作层酥面团和混合面团，能起到神奇的效果：是一款能让大厨们变出魔术的特种油脂：它赋予面包和糕点黄油的风味。另外，它具有优良的可塑性且非常便宜！

欲知更多详情，请点击[www.puratos.com/mimetic](http://www.puratos.com/mimetic)



### 小贴士

在开始烘焙之旅前，请先看看这些小贴士吧！

1. 请把整份食谱看完后再开始制作（没错，我们也知道，这人人都懂，但真的很重要！）
2. 为了打造完美的**双色面团**，您需要在结束前先把大面团的一部分取出来（否则，您会发现面团拌合过度）。在取出的小面团里加入色素和水。把两块面团和在一起。
3. 您可以选择最后成品牛角面包的**大小**：一口大小的，还是更大个头的牛角包。如果您想做迷你牛角包，我们建议您取用20克层酥面团。如果您想做大牛角包，请取用50克层酥面团。
4. 在一些食谱里，我们用注入糖浆的吸管为牛角包做装饰。对于一个50克的牛角包，我们建议用4毫升吸管对其进行装饰。对于20克牛角包，请用1毫升吸管。



## 你知道吗……

赋予厨师打造牛角面包灵感的美食，可能就是13世纪的奥地利新月状螺旋糕饼。然而，今天我们吃到的口感细腻丰富的酥皮牛角面包是维也纳面包师的杰作，他们在1683年成功地发现了打算偷袭布达佩斯的奥斯曼土耳其军队。18世纪玛丽·安托瓦内特皇后最爱的螺旋糕饼也是一种牛角面包，而19世纪奥地利人August Zang在巴黎开的、著名的维也纳面包店更是把牛角面包发扬光大。

资料来源: <http://gourmandisesansfrontieres.fr/2011/12/la-petite-histoire-du-croissant/>



## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	440	44
盐	20	2
糖	100	10
酵母	50	5
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

## 制作方法

<b>拌合</b>	
以螺旋状拌合	4分钟，慢速-4分钟，快速
面团温度	18° C
冰冻	于零下20° C冰冻30分钟
分层	先双折再单折
冷却	于4° C下放置30分钟
<b>装饰</b>	
装饰	将面团在2.7毫米处擀开，切成28×10厘米的三角形，然后卷成50克重量的牛角面包。
最终发酵	于28° C下发酵120分钟相对湿度85%

### 开始烘焙前的装饰工序

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度 以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘烤  
烘焙时间 17分钟。



## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	480	48
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
烤榛子粉	100	10
焙乐道Sapore carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

### 馅料

焙乐道快馥即用吉士酱 (CremfilNutolade) 和10%迷你碎仙贝饼混合

### 糖浆

糖	500
水	500

1个香草豆荚

### 双色

勃良第葡萄酒色：在结束前2分钟取出425克面团，将其与40克可可粉、1克红色素拌合，然后用20克水稀释。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合 4分钟，慢速-4分钟，快速  
 面团温度 18° C  
 冰冻 于零下20° C冰冻30分钟  
 分层 将未上色的面团双折两次  
 冷却 于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰 将未上色的面团置于顶部，然后在2.7毫米处擀开。将面团切成25 × 9厘米的三角形，然后卷成50克的牛角面包（白色面团在里面）  
 最终发酵 于28° C下发酵120分钟85%。

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度 以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘烤  
 烘焙时间 17分钟。

### 烘焙完成后

表面挂上糖浆，在面包里注入15克焙乐道快馥即用吉士酱 (CremfilNutolade) 和碎仙贝饼混合物以烤榛子、精选焙乐道贝可拉牛奶巧克力和经过轻度烘烤后裹有焦糖的杏仁碎 (Bresilienne) 加以装饰

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、可可粉、榛子粉、红色素、焙乐道快馥即用吉士酱 (CremfilNutolade)、迷你仙贝饼干、香草豆荚、精选焙乐道贝可拉牛奶巧克力、烤榛子、经过轻度烘烤后裹有焦糖的杏仁碎 (Bresilienne)。





## 你知道吗……

关于提拉米苏诞生时间和地点的争论从来就没消停过！据称它是西耶那(据说是为科西莫三世公爵(Duke Cosimo III而创造)和都灵发明的,但也可能是20世纪60年代特雷维索的糕点师Roberto “Loly” Linguanotto的发明,它的名字来自威尼托方言“提拉米苏”(意为:带我走吧)。然而,最近一本书称它起源于两个位于意大利弗留利地区的小村庄。值得庆幸的是,来自焙乐道的这款同名美食身世清楚,没有争议!

资料来源: <https://www.ilgiornaledelcibo.it/origini-del-tiramisu/>



## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	440	40
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
可可粉	40	4
更多的水	20	2
焙乐道Sapore carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

## 馅料

意大利马斯卡普尼奶油配意大利苦杏仁酒	
马斯卡普尼奶油	300
焙乐道Chantypak无奶奶油	600
意大利苦杏仁酒	45

## 咖啡糖浆

特浓意大利espresso咖啡	100
糖	100

## 双色

白色: 在结束前2分钟取出425克面团和2克白色素拌合。  
褐色: 在白色面团拌合结束前2分钟取出425克面团, 在大面团里加入40克可可粉和20克水。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合	4分钟, 慢速-4分钟, 快速
面团温度	18° C
冰冻	于零下20° C冰冻30分钟
分层	将褐色面团双折两次
冷却	于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰	将上色的面团置于顶部, 然后在2毫米处擀开。将面团切为17 × 6.5厘米的三角形, 然后卷成20克的牛角包
最终发酵	于28° C下发酵120分钟相对湿度85%

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度	以柜式烤箱用210° C初始蒸汽烘烤
烘焙时间	17分钟。

### 烘焙完成后

将咖啡糖浆涂于表面。切开面包, 底部放一层薄薄的牛奶巧克力。  
将一些马斯卡普尼奶油注入牛角包内, 然后合拢面包。用吸管将一些马斯卡普尼奶油点缀在面包上并撒上可可粉。加入1吸管, 总共1毫升的咖啡糖浆。

## 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、可可粉、马斯卡普尼奶油、焙乐道Chantypak无奶奶油、牛奶巧克力、白色素、意大利苦杏仁酒、意大利特浓espresso咖啡。

焙乐道美特臻品

# 布朗尼核桃仁巧克力饼 风味牛角包



## 你知道吗……

布朗尼核桃仁巧克力饼的起源可以追溯到1893年伯莎·帕尔默向她丈夫在芝加哥帕默斯酒店的厨师提出的一项要求，她希望厨师为女士们做些一口大小的蛋糕。现在，我们用21世纪的香酥牛角包重新定义了布朗尼核桃仁巧克力饼！

资料来源: <http://mentalfloss.com/article/60011/who-invented-brownie>



## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	460	46
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
可可粉	60	6
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

馅料（于180° C下，烘焙整盘需要18分钟）

焙乐道Tegral Satin 布朗尼面包改良剂	
拌合	1000
鸡蛋	450
黄油	450
贝可拉黑巧克力块 (C501U)	200

香草奶油酱	
牛奶	250
奶油 35%	250
4个鸡蛋黄	
糖	80
1个香草豆荚	

糖浆	
糖	500
水	500
1个香草豆荚	

## 制作方法

<b>拌合</b>	
以螺旋状拌合	4分钟，慢速-4分钟，快速
面团温度	18° C
冰冻	于零下20° C冰冻30分钟
分层	双折一次然后单折一次
冷却	于4° C下放置30分钟
<b>装饰</b>	
装饰	将面团在2.7毫米处擀开。将面团切成25 × 9厘米三角形，将布朗尼核桃仁巧克力饼（10克）和一块巧克力棒放在面团上，再一起卷成50克的布朗尼面包。
最终发酵	于28° C下发酵120分钟相对湿度85%

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度	以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘焙
烘焙时间	17分钟。

### 烘焙完成后

将糖浆涂于表面。以Deli焦糖（配1%海盐）和美洲山核桃粒加以装饰。然后在面包顶部倒一管（4毫升）香草奶油酱。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、可可粉、焙乐道Tegral Satin 布朗尼面包改良剂、贝可拉黑巧克力块C501U、Deli焦糖、美洲山核桃、巧克力棒。



# 黑胡椒羊奶干酪意面风味牛角包



## 你知道吗……

符合当代潮流，这种又甜又美味的牛角面包巧妙地  
将传统的月牙糕点、意大利羊乳罗马诺干酪和  
新鲜磨碎的黑胡椒融合在一起。味道好极了！



## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水士	440	40
盐	20	2
糖	50	5
酵母	50	5
新鲜研磨的黑胡椒	10	1
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

## 馅料

### 贝夏美调味白汁

牛奶	500
白油面酱	70-90
羊乳罗马诺干酪	120
胡椒和盐	Q.S.
肉豆蔻	Q.S.

## 双色

黑色: 在结束前2分钟取出425克面团，加入10克植物炭拌匀。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合	4分钟，慢速-4分钟，快速
面团温度	18° C
冰冻	于零下20° C冰冻30分钟
分层	将未上色的面团双折两次
冷却	于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰	将上色的面团置于顶部，然后在2毫米处撕开。将面团切为17 × 6.5厘米的三角形，然后卷成20克的牛角包
最终发酵	于28° C下发酵120分钟85%。

### 烘焙工作开始之前

在面团表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶，撒上种子（罂粟种子和芝麻）

### 烘焙

烤箱温度	以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘烤
烘焙时间	14分钟。

### 烘焙完成后

用15-20克焦糖酱作馅料，并用羊乳罗马诺干酪片覆盖（与一些蔬菜木炭混合为黑色）。制作干酪片的方法如下：将250克干酪涂抹在烤盘上，以180° C的高温于烤箱内烘焙直至酥脆。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、新磨黑胡椒、肉豆蔻、白油面酱、意大利羊乳罗马诺干酪（用于贝夏美调味白汁和装饰）、墨鱼汁、混合种子。



## 你知道吗……

法国第一的维也纳风味、经典的牛角面包和全国第四受欢迎的甜点——柠檬蛋白酥完美结合，紧紧抓住了热爱早餐、早午餐(以及任何时候的餐点!)的老饕们的心。

资料来源: 哈瑞斯互动民调机构2015年研究报告



## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	440	44
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
两个酸橙切片		
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

## 馅料

柠檬派 (请先煮沸再灌入馅料)

意大利蛋白酥: 将115°C的300克糖和90克水慢慢倒入略微乳化的蛋清中(150克), 高速搅匀直到获得合适的稠度。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合 4分钟, 慢速-4分钟, 快速  
 面团温度 18°C  
 冰冻 于零下20°C冰冻30分钟  
 分层 双折一次然后单折一次  
 冷却 于4°C下放置30分钟

### 装饰

装饰 将面团在2.7毫米处擀开, 切成25×9厘米的三角形, 然后卷成50克重量的牛角面包。  
 最终发酵 在28°C/85%相对湿度的条件下发酵120分钟。

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度 以柜式烤炉用210°C初始蒸汽烘烤  
 烘焙时间 17分钟。

### 烘焙完成后

面包内以柠檬派馅料填充并在面包外部以意大利蛋白酥作装饰, 然后进行烘烤。将一些酸橙片和/或一片干柠檬置于面包顶部。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、柠檬派馅料、酸橙片、干酸橙。





## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	440	44
盐	20	2
糖	50	5
酵母	50	5
植物炭	5	0,5
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1,5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

## 馅料

将diplomat奶油和大块饼干混合(1/3焙乐道Cremyvit和2/3 焙乐道Chantypak无奶奶油)

## 糖浆

糖	500
水	500
1个香草豆荚	

## 双色

黑色: 在擀面前将25%的面团放在一边, 不要进行叠层。将剩下的75%面团进行叠层工作, 然后把拿出的25%面团放在顶部。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合 4分钟, 慢速-4分钟, 快速  
 面团温度 18° C  
 冰冻 于零下20° C冰冻30分钟  
 分层 将主面团双折两次  
 冷却 于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰 把小面团放在上面, 在2.7毫米处擀开。将面团切成25 × 9厘米的三角形后卷成50克的牛角包。  
 最终发酵 于28° C下发酵120分钟85%。

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度 以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘烤  
 烘焙时间 17分钟。

### 烘焙完成后

将糖浆涂于表面。将面包切开并在底部放入一层薄薄的, 含有曲奇饼碎的白巧克力。再将一些diplomat奶油注入牛角包, 将面包闭合。用吸管以diplomat奶油点缀牛角包表面, 再用半块曲奇饼加以装饰。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、墨鱼汁、奥利奥曲奇饼、白巧克力、焙乐道Cremyvit、焙乐道Chantypak无奶奶油、香草豆荚糖



## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	440	40
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	500	50
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

## 馅料

焙乐道淑女牌桃子肉馅和Diplomat奶油  
(将1/3焙乐道Cremyvit和2/3焙乐道Chantypak无奶奶油拌匀)

## 糖浆

糖	500
水	500
1个香草豆荚	

## 樱桃糖浆

杨桃酸樱桃浓缩汁	100
糖	100

## 双色

橙子: 在结束前2分钟取出425克面团, 将其与1克红色素和0.5克黄色素拌匀, 以一勺水稀释。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合 4分钟, 慢速-4分钟, 快速  
面团温度 18° C  
冰冻 于零下20° C冰冻30分钟  
分层 将未上色的面团双折两次  
冷却 于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰 将上色的面团置于顶部, 然后在2毫米处掰开。将面团切为17 × 6.5厘米的三角形, 然后卷成20克的牛角包  
最终发酵 于28° C下发酵120分钟85%。

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度 以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘烤  
烘焙时间 17分钟。

### 烘焙完成后

将糖浆涂于表面。将面包切开, 在底部铺上一层薄薄的焙乐道淑女牌桃子馅料, 上面盖上diplomat奶油, 合上牛角包。用吸管以奶油呈莫西干状对面包表面加以装饰, 再以红黑加仑葡萄和一管4毫升的樱桃糖浆加以装饰。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、红色素、黄色素、焙乐道淑女牌桃子馅料、焙乐道Cremyvit、焙乐道Chantypak无奶奶油、杨桃酸樱桃浓缩汁。





## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	440	40
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

### 馅料

70%焙乐道淑女牌优质草莓馅料（与其拌匀使其更稀一些）

### 糖浆

糖	500
水	500
1个香草豆荚	

### 双色

红色: 在结束前2分钟取出425克面团，倒入2克红色素拌匀。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合 4分钟，慢速-4分钟，快速  
 面团温度 18° C  
 冰冻 于零下20° C冰冻30分钟  
 分层 将未上色的面团双折两次  
 冷却 于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰 将面团切成25 × 9厘米的三角形后卷成牛角包（50克）。将牛角包从中部切开，将其放在烤盘内，尖端向上。  
 最终发酵 于28° C下发酵120分钟85%。

### 烘焙工作开始之前

面包表面涂上焙乐道SunsetGlaze。

### 烘焙

烤箱温度 以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘烤  
 烘焙时间 17分钟。

### 烘焙完成后

将糖浆涂于表面。用吸管吸草莓果泥后点缀面包有白色巧克力的一面。用糖糊成的绿叶对面包进行装饰。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、红色素、焙乐道淑女牌优质草莓馅料70%、焙得Decofondant、绿色素、白巧克力。



## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	440	40
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
脂状花生酱	100	10
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

## 馅料

Deli焦糖

## 双色

褐色: 于结束前2分钟取出425克面团, 倒入40克可可粉和20克水拌匀。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合 4分钟, 慢速-4分钟, 快速  
 面团温度 18° C  
 冰冻 于零下20° C冰冻30分钟  
 分层 将未上色的面团双折两次  
 冷却 于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰 将上色的面团放在上面, 在2毫米处掰开。将面团切成17 × 6.5厘米的三角形后卷成20克的牛角包。

### 最终发酵

于28° C下发酵120分钟85%。

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度 以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘烤  
 烘焙时间 14分钟。

### 烘焙完成后

注入Deli焦糖作为馅料。在面包表面涂上焙乐道贝可拉牛奶焦糖, 再用花生和以巧克力包裹的海盐加以装饰。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、脂状花生酱、可可粉、Deli焦糖、焙乐道贝可拉牛奶焦糖、花生、巧克力包裹的海盐。





## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	440	40
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

## 馅料

### 椰子棒

蛋白	150
糖	250
转化糖浆	30
碎椰肉	500

于60° C将蛋白、糖和转化糖浆融合后倒入椰肉碎拌匀。盖上塑料盖，直到使用前不要打开。

## 双色

蓝色: 于结束前2分钟取出425克面团，倒入2克蓝色素后拌匀。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合 4分钟，慢速-4分钟，快速  
 面团温度 20° C  
 冰冻 于零下20° C冰冻30分钟  
 分层 将未上色的面团双折两次  
 冷却 于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰 将上色的面团放在上面，于2毫米处掰开。将面团切成17 × 6.5厘米的三角形，将椰子棒放在面团蓝色一面后卷入有色的一面，卷成20克的牛角包。  
 最终发酵 于28° C下发酵120分钟85%。

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度 在柜式烤炉中以210° C高温烘焙  
 烘焙时间 以初始蒸汽烘焙14分钟

### 烘焙完成后

面团表面盖上焙乐道优甜贝可拉巧克力酱（50%牛奶巧克力和50%黑巧克力，配一些贝可拉纯优压榨可可油使其更稀），然后以椰肉碎和巧克力装饰。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、椰肉碎、转化糖浆、焙乐道贝可拉精选牛奶巧克力、焙乐道贝可拉精选黑巧克力、焙乐道贝可拉纯优压榨可可油、巧克力装饰、蓝色素。



## 你知道吗……

覆盆子风味软糖是比利时最具代表性的甜品之一。据说这种软糖的灵感来自僧侣的帽子。我们的牛角包完美再现了这种比利时美食的外观和味道，和它一样经典，充满令人无法抗拒的覆盆子香气！



## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	440	44
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
紫色色素	8	0,8
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1,5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

## 馅料

覆盆子奶油	
杨桃覆盆子	500
鸡蛋	100
鸡蛋黄	150
糖	100
4片明胶	
黄油	150
在吸入吸管前，放进一些比利时软糖块	100

## 比利时软糖涂料

比利时软糖糖浆	100
糖	50
水	75

## 双色

紫色：在擀面前将25%的面团放在一边，不要进行叠层。将剩下的75%面团进行叠层工作，然后把拿出的25%面团放在顶部。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合	4分钟，慢速-4分钟，快速
面团温度	18° C
冰冻	于零下20° C冰冻30分钟
分层	将主面团双折两次
冷却	于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰	把小面团放在上面，在2毫米处擀开。将面团切成17 × 6.5厘米的三角形后卷成牛角包(20克)。将牛角包从中部切开，将其放在烤盘内，尖端向上。
最终发酵	将面团置于硅胶烤垫上，在28° C/85%相对湿度条件下发酵120分钟。

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度	以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘烤
烘焙时间	14分钟。

### 烘焙完成后

在面包表面涂上比利时软糖涂料。从面包顶部注入覆盆子奶油馅料。再用一管1毫升比利时软糖涂料盖于顶部。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、比利时软糖块、比利时软糖糖浆、杨桃覆盆子。





## 配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水土	440	44
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

## 馅料

### 焙乐道淑女牌苹果和肉桂馅料

Diplomat奶油（将1/3焙乐道Cremyvit和2/3焙乐道Chantypak无奶奶油拌匀）配南瓜派调味料

## 糖浆

糖	500
水	500
1个香草豆荚	

## 双色

黄色: 于结束前2分钟取出425克面团, 倒入2克黄色素后加几滴水稀释拌匀。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合

4分钟, 慢速-4分钟, 快速

面团温度

18° C

冰冻

于零下20° C冰冻30分钟

分层

将未上色的面团双折两次

冷却

于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰

将上色的面团置于顶部, 在2.7毫米处擀开。

将面团切成25 × 9厘米的三角形后卷成50克的牛角面包。

最终发酵

于28° C下发酵120分钟85%。

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度

以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘烤

烘焙时间

17分钟。

### 烘焙完成后

将糖浆涂于表面。将面包切开后于底部铺上一层薄薄的焙乐道淑女牌苹果和肉桂馅料, 上面盖上diplomat奶油, 合拢牛角包。用吸管吸一些奶油对面包进行点缀, 再铺上比利时肉桂焦糖饼干碎。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、黄色素、焙乐道淑女牌苹果和肉桂馅料、焙乐道Chantypak无奶奶油、焙乐道Cremyvit、南瓜派调味料、比利时肉桂焦糖饼干碎。

# 巴黎布雷斯特泡芙开心果 风味牛角包



## 你知道吗.....

在1910年，拉斐特城堡 (MaisonsLaffitte) 的糕点师路易斯·杜兰德 (Louis Durand) 发明了一款庆祝著名的巴黎-布雷斯特自行车赛 (Paris-Brest cycle race) 的糕点，并给它起了同样的名字。110年后，我们从这款法国经典美食上找到了灵感，更进一步地创造出一款充满了口感细腻丰富美味馅料的开心果牛角包。

资料来源: <https://www.paris-brest.fr/historique.html>



## 配方

### 面团配方

	g	%
面粉	1000	100
水土	440	44
盐	20	2
糖	80	8
酵母	50	5
焙乐道Sapore Carmen	50	5
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道S500面包改良剂	15	1.5
焙乐道美特臻品片状奶油	500	50

### 馅料

#### 果仁糖开心果脆松饼

焙乐道贝可拉精选白巧克力	90
焙得果仁糖开心果	215
焙乐道贝可拉纯优压榨可可油	10
盐	1
焙乐道芭缇斯芳夹心巧克力	15

#### 开心果慕斯奶油

Crème patissière蛋奶沙司 (配焙乐道Cremyvit)	500
榛子酱开心果	50
糊状黄油	150

### 糖浆

糖	500
水	500
1个香草豆荚	

### 双色

绿色: 于结束前2分钟取出425克面团，倒入2克绿色素，加入几滴水稀释后拌匀。

## 制作方法

### 拌合

以螺旋状拌合	4分钟，慢速-4分钟，快速
面团温度	18° C
冰冻	于零下20° C冰冻30分钟
分层	将未上色的面团双折两次
冷却	于4° C下放置30分钟

### 装饰

装饰	将上色的面团置于顶部，然后在2.7毫米处擀开。将面团切为25 × 9厘米的三角形，然后卷成50克的牛角包
最终发酵	于28° C下发酵120分钟85%。

### 烘焙工作开始之前

在表面涂上焙乐道Sunset透明镜面果胶

### 烘焙

烤箱温度	以柜式烤炉用210° C初始蒸汽烘烤
烘焙时间	17分钟。

### 烘焙完成后

在面包表面涂上糖浆并以开心果碎点缀。将面包从中部切开后于底部铺一些果仁糖开心果脆松饼，上面盖上慕斯奶油，合拢牛角包。

### 特殊配方前瞻

焙乐道Sunset透明镜面果胶、绿色素、焙乐道贝可拉精选白巧克力、焙得果仁糖开心果、榛子酱开心果、开心果碎、焙乐道Cremyvit、黄油、焙乐道芭缇斯芳夹心巧克力、焙乐道纯优压榨可可油、盐。