

菠萝奶酥可颂



商品信息

商品类型:

售卖条码 PLU:

说明Category:

类说明Fineline:

保质期: 2天

陈列方式: 货架

配料表

原料名称	百分比	用量 (g)
1 速冻奶酥可颂	100%	85×2
2 菠萝皮	18.8%	40
3 蛋黄液	1.4%	3
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23 合计		213
半成品用量(g)		213
半成品数量(个)		2

制作技巧及步骤

拆箱、解冻、摆盘图片



- 1 将冷冻的速冻奶酥可颂面团从-18℃冷库里拿出
- 2 放入40cm×60cm烤盘中，每盘放12个，
- 3 25℃室温下，解冻解冻60分钟左右，面团中心温度20℃
- 4 用手按上去无硬块，即可发酵
- 5
- 6
- 7
- 8

醒发，烤前装饰图片



- 1 醒发：温度32℃，湿度80%，醒发80分钟左右。
- 2 体积是没发酵前的3倍左右
- 3 将菠萝皮加工好后盖在面包上面。
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8



- 1 菠萝皮加工方法：准备毛巾、菜刀、菜板各一个。
- 2 将毛巾垫着菜板下面。
- 3 将20克的菠萝皮用菜刀拍平，能盖满面包表面即可
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8



- 1 刷一次蛋黄液。
- 2 用竹签花出菠萝纹路。
- 3 即可入炉烘烤。
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

烘烤图片

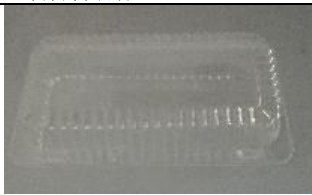


- 1 平炉，上火190℃，下火180℃，时间18分钟
- 2 风炉烘烤，温度175℃，时间16分钟
- 3 出炉轻轻颠一下。
- 4 冷却60分钟左右，面包中心温度30℃即可以包装。
- 5 包装方式：2个/盒
- 6
- 7
- 8

商品规格

耗材标准

包装物料名称:



耗材Item:

成品重量: 每盒;170g-190g

蓝莓丹麦



商品信息

商品类型:	
售卖条码 PLU:	
品类说明Category:	
品类说明Fineline:	
保质期:	2天
陈列方式:	货架

配料表

原料名称	百分比	用量 (g)
1 速冻甜丹麦片 (花形)	100%	50×2
2 全蛋液	1.20%	1
3 卡仕达馅	28.6%	30
4 防潮糖粉	2.4%	1
5 蓝莓馅	42.9%	40
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23 合计		172
半成品用量(g)		172
半成品数量(个)		2

制作技巧及步骤

拆箱、解冻、摆盘图片



- 1 将冷冻的速冻甜丹麦片 (花形) 从-18℃冷库里拿出
- 2 放入40cm×60cm烤盘中, 每盘放12个,
- 3 25℃室温下, 解冻解冻50分钟左右, 面团中心温度20℃
- 4 用手按上去无硬块, 即可发酵
- 5
- 6
- 7
- 8

醒发, 烤前装饰图片



- 1 醒发: 温度32℃, 湿度80%, 醒发60分钟左右。
- 2 装饰前把散开的形状, 整理一下。
- 3 刷蛋液, 每个中间装饰15g卡仕达馅
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

烘烤图片



- 1 平炉, 上火190℃, 下火180℃, 时间18分钟
- 2 风炉烘烤, 温度175℃, 时间16分钟
- 3 出炉轻轻颠一下。
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

烤后装饰图片



- 1 冷却60分钟左右, 面包中心温度30℃即可以装饰。
- 2 装饰: 表面筛防潮糖粉20克 (12个)
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

烤后装饰图片



- 1 每个装饰20克的蓝莓果馅
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

商品规格

耗材标准

包装物料名称:



耗材Item:

成品重量: 每盒;150g-160g

苹果丹麦



商品信息

商品类型:	
售卖条码 PLU:	
品类说明Category:	
品类说明Fineline:	
保质期:	2
陈列方式:	常温

配料表

原料名称	百分比	用量 (g)
1 速冻甜丹麦片 (花形)	100%	50×2
2 全蛋液	1.20%	1
3 卡仕达馅	28.6%	30
4 防潮糖粉	2.4%	1
5 苹果馅	42.9%	40
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23 合计		172
半成品用量(g)		172
半成品数量(个)		2

制作技巧及步骤

拆箱、解冻、摆盘图片



- 1 将冷冻的速冻甜丹麦片 (花形) 从-18℃冷库里拿出
- 2 放入40cm×60cm烤盘中, 每盘放12个,
- 3 25℃室温下, 解冻解冻50分钟左右, 面团中心温度20℃
- 4 用手按上去无硬块, 即可发酵
- 5
- 6
- 7
- 8

醒发, 烤前装饰图片



- 1 醒发: 温度32℃, 湿度80%, 醒发60分钟左右。
- 2 装饰前把散开的形状, 整理一下。
- 3 刷蛋液, 每个中间装饰15g卡仕达馅
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

烘烤图片



- 1 平炉, 上火190℃, 下火180℃, 时间18分钟
- 2 风炉烘烤, 温度175℃, 时间16分钟
- 3 出炉轻轻颠一下。
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

烤后装饰图片



- 1 冷却60分钟左右, 面包中心温度30℃即可以装饰。
- 2 装饰: 表面筛防潮糖粉20克 (12个)
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

烤后装饰图片



- 1 每个装饰20克的苹果果馅
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

商品规格

耗材标准

包装物料名称:



耗材Item:

成品重量: 每盒;150g-160g