

大理石乳酪

一. 产品说明

产品特色:						
本配方可产出：	12 个	规格：7 寸	每个重：	克	制作者：	日期

二. 配方及制程

图片（picture）:		程序	材料:: Lngrdient	重量 g: Weight	做法:
			饼底:		
	A	黄油	600		
	B	红糖	300		
		核桃仁	500		
			低筋粉	1100	
			乳酪浆:		
	A	奶油乳酪	4000		
	B	细糖	1000		
		栗粉	140		
	C	全蛋	14 个		
D	酸奶	563			
E	淡奶油	470			
制作流程：Dough proving process		F	牛奶	750	
饼底：a 融化加入 b 拌匀以 180---180 烤 20 分钟。 乳酪浆：a 慢速拌匀加入 b 分 4 次加入 c 再加入 d e f 拌匀即可。					
注意事项： 饼底 180/18 烤 15 分钟					
烘烤炉温及时间：面火：150 底火：150 时间：90 分钟 转炉后：面火：180 底火：150 时间：10 分钟					