

大理石乳酪

一. 产品说明

产品特点:

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:: Ingrdient	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		
	F	牛奶	750		
<p>制作流程: Dough proving process</p> <p>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。</p>					
<p>注意事项:</p> <p>饼底 180/18 烤 15 分钟</p>					
<p>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</p>					