



Step-by-Step， 您也可以成爲烘焙師！

烘焙的步驟各家做法不盡相同，只是烘焙時需要留意的小撇步，就是初試的您能不能成功的最有利因素。「烘焙食品，一試上手！」全彩圖解，請大家跟著書裡的步驟，一步一步地實作，出爐時的那份感動，將不是言語能夠說明。您亦會了解，烘焙，不僅僅只單靠精準的計量就能有完美的作品。最後，若您做出了心得，且已不是興趣可以滿足，書末謹附「您也可以試試看」單元供您挑戰專業烘焙師！

而本書能夠順利出版，真的要感謝考用出版社總編輯洪季楨小姐以及編輯的鼎力協助，如此也圓了自己想告訴各位，好吃麵包怎麼做的那一份心意與夢想！

陳璿謙





菠蘿甜麵包



一、製作數量：

- 1.製作每個成品重 100 ± 5 公克（包奶酥餡）之菠蘿甜麵包28個。
- 2.製作每個成品重 100 ± 5 公克（包奶酥餡）之菠蘿甜麵包30個。
- 3.製作每個成品重 100 ± 5 公克（包奶酥餡）之菠蘿甜麵包32個。

備註（編號：077-900201E）

- 1.麵糰配方中糖及油脂用量皆需為麵粉用量之10%以上。
- 2.麵糰：奶酥餡：菠蘿皮=2.5：1：1。
- 3.餡料不得於包餡前先行分割，需待包餡時使用包餡匙取餡包入，否則以零分計。
- 4.表面不得使用模具或工具切割，須刷蛋黃液，否則以零分計。
- 5.取成品數量20%秤重，每個平均重量必須控制在規定範圍內，否則以零分計。
- 6.有下列情形之一者，以不良品計：成品高度未達4.5公分，或底部（麵包本體）直徑未達10公分，或菠蘿皮過於堅韌如餅皮，或菠蘿皮脫落超過20%，或菠蘿皮裂紋未超過20%，或菠蘿皮覆蓋面積未達80%，或內餡乾硬，或內餡外溢（即底部或表面可看到內餡）。

二、製作材料及配方：

成品數量：100±5g (28、30、32個)				
麵糰：奶酥餡：菠蘿皮 (2.5：1：1)				
原料名稱	烘焙%	重量(g)	實際%	重量(g)
麵糰				
高筋麵粉	80	819	40.71	819
低筋麵粉	20	205	10.18	205
鹽	1.2	12	0.61	12
砂糖	20	205	10.18	205
奶粉	4	41	2.04	41
乾酵母	1.3	13	0.66	13
蛋	10	102	5.09	102
水	50	512	25.45	512
酥油	10	102	5.09	102
合計	196.5	2012	100	2012
奶酥餡				
奶油	65	241	29.95	241
糖粉	35	130	16.13	130
奶粉	100	371	46.08	371
玉米粉	7	26	3.23	26
奶水	10	37	4.61	37
合計	217	805	100	805
菠蘿皮				
酥油	25	89	10	89
白油	25	89	10	89
糖粉	50	179	21	179
鹽	1	4	0	4
奶粉	4	14	2	14
蛋	35	125	15	125
高筋麵粉	100	358	42	358
合計	240	859	100	859

類別：麵包			
	麵糰	奶酥餡	菠蘿皮
成品 每個重量	100	100	100
烘焙耗損	0.93	0.93	0.9
產品比例和	4.5	4.5	4.5
單項比例	2.5	1	1
每個重量	59.737	23.895	24.691
數量	28	28	28
損耗	0.95	0.95	0.9
總重量	1761	704	751
係數 (倍數)	8.96	3.25	3.13
計算重量			
28個			
麵糰	$100 \div 0.93 \div 4.5 = 23.895$ $59.737 \times 28 \div 0.95 = 1761$ $\times 2.5 = 59.737$ $\div 196.5 = 8.96$		
奶酥餡	$100 \div 0.93 \div 4.5 = 23.895$ $23.895 \times 28 \div 0.95 = 704$ $\times 1 = 23.895$ $\div 217 = 3.25$		
菠蘿皮	$100 \div 0.9 \div 4.5 = 24.691$ $24.691 \times 28 \div 0.9 = 751$ $\times 1 = 24.691$ $\div 240 = 3.13$		
30個			
麵糰	$100 \div 0.93 \div 4.5 = 23.895$ $59.737 \times 30 \div 0.95 = 1886$ $\times 2.5 = 59.737$ $\div 196.5 = 9.60$		
奶酥餡	$100 \div 0.93 \div 4.5 = 23.895$ $23.895 \times 30 \div 0.95 = 755$ $\times 1 = 23.895$ $\div 217 = 3.48$		
菠蘿皮	$100 \div 0.9 \div 4.5 = 24.691$ $24.691 \times 30 \div 0.9 = 805$ $\times 1 = 24.691$ $\div 240 = 3.35$		
32個			
麵糰	$100 \div 0.93 \div 4.5 = 23.895$ $59.737 \times 32 \div 0.95 = 2012$ $\times 2.5 = 59.737$ $\div 196.5 = 10.24$		
奶酥餡	$100 \div 0.93 \div 4.5 = 23.895$ $23.895 \times 32 \div 0.95 = 805$ $\times 1 = 23.895$ $\div 217 = 3.71$		
菠蘿皮	$100 \div 0.9 \div 4.5 = 24.691$ $24.691 \times 32 \div 0.9 = 878$ $\times 1 = 24.691$ $\div 240 = 3.67$		



三、製作流程：

- 1.秤材料。
- 2.將粉類材料，放入攪拌缸中，再倒入濕性材料，用低速攪拌均勻，轉成中速約打12分鐘，直到表面有一些光亮度。
- 3.進基本發酵，40分鐘以上90分鐘以下。
- 4.將發酵好麵糰加入奶油，再做第二次攪拌，攪拌至完成階段。
- 5.基本發酵10～15分鐘後，做翻麵再入發酵箱發酵10～15分。
- 6.分割重量，滾圓。
- 7.中間鬆弛（約10分鐘）。
- 8.麵糰一面壓皮一面包餡，整形。
- 9.進最後發酵，直徑約9公分，再入烤箱烘烤。
- 10.烤箱溫度：上火200℃／下火180℃，著色後調至上火160～160℃，烘烤時間約17分鐘。

奶酥製作方法

- 1.將奶油加糖粉打發反白，加入奶粉、玉米粉拌勻，再加入奶水拌勻。

菠蘿皮製作方法

- 1.將酥油、白油、糖粉、鹽、奶粉一起打發至反白，分次加入全蛋備用。要包餡前再翻壓高筋麵粉，均勻即可使用。

成品照片



菠蘿甜麵包製作流程



秤料



加入全部材料（油脂除外）



慢速攪拌



攪拌至擴展階段



基本發酵



基本發酵後加入油攪拌



攪拌至完成階段



薄膜狀



整形



翻麵鬆弛



分割



滾圓



底部壓菠蘿皮沾粉



麵糰一面菠蘿皮另一面包餡



推皮包餡



菠蘿甜麵包製作流程



包好擺盤刷蛋黃



擺盤自然發酵



自然裂開



2倍大後入爐烘烤



上色轉向



烤熟



出爐



成品

菠蘿甜麵包製作流程——奶酥



奶酥餡料



全部加入攪拌



打至微反白即可



奶酥狀態

菠蘿甜麵包製作流程——菠蘿皮



菠蘿皮材料



酥油、白油加糖粉、奶粉



搓揉打發



搓揉打發



分次加入蛋



搓揉打發



分次加入蛋打發



高筋麵粉加入翻壓均勻



翻壓均勻



均勻成糰



搓長柱狀



分割秤重