

朋福东 人物简介

- ▶ 荣获2011年上海FHC国际比赛银奖
- ▶ 2015年贝太“妙手厨心烘焙造型大赛”评委
- ▶ TCU先进名厨联盟成员之一
- ▶ 面包研修社技术合伙人
- ▶ 第44届国际面包大赛教裁判
- ▶ 第44届国际面包大赛重庆赛区冠军教练
- ▶ 第44届世界技能大赛烘焙项目冠军导师
- ▶ 第六届世界杯面包大赛总决赛冠军
- ▶ 2017年获世界面包大赛冠军，
同年，在总决赛中获世界面包大赛
最佳艺术面包奖，并跻身世界六强



UFO

1. 布里欧修配方

原料	重量
T45	70g
T55	70g
砂糖	28g
盐	2.8g
鲜酵母	5.6g
鲁邦种	28g
鸡蛋	21g
牛奶	84g
黄油	63g

3. 饼干皮

原料	重量
黄油	33g
砂糖	26g
鸡蛋	13g
T45	30g
紫薯粉	6g

2. 芒果馅

原料	重量
牛奶	35g
砂糖	18g
黄油	4g
蛋黄	7g
香草荚	1ps
低筋面粉	4g
芒果果茸	14g

4. 树莓馅

原料	重量
牛奶	35g
砂糖	18g
黄油	4g
蛋黄	7g
香草荚	1ps
低筋面粉	4g
树莓果茸	14g



观看制作视频
请扫二维码



使用模具：SN61385



宇宙之能量

1. 布里欧修配方

原料	重量
T45	70g
T55	70g
砂糖	28g
盐	2.8g
鲜酵母	5.6g
鲁邦种	28g
鸡蛋	21g
牛奶	84g
黄油	63g

2. 芒果馅

原料	重量
牛奶	35g
砂糖	18g
黄油	4g
蛋黄	7g
香草荚	1ps
低筋面粉	4g
芒果果茸	14g

3. 饼干皮

原料	重量
黄油	33g
砂糖	26g
鸡蛋	13g
T45	30g



使用模具：SN35885



观看制作视频
请扫二维码



SANNENG

烘焙业的专家 大师傅的选择

陨石

WORLD CHAMPION'S WORK
世界冠军作品



使用模具：SN61395

布里欧修配方 Brioche recipe	原料	重量
	T45	70g
	T55	70g
	砂糖	28g
	盐	2.8g
	鲜酵母	5.6g
	鲁邦种	28g
	鸡蛋	21g
牛奶	84g	
黄油	63g	
黑色面团	原色面团	100g
	可可粉	5g
树莓馅	牛奶	35g
	砂糖	18g
	黄油	4g
	蛋黄	7g
	香草荚	1psc
	低筋面粉	4g
	树莓果茸	14g



观看制作视频
请扫二维码

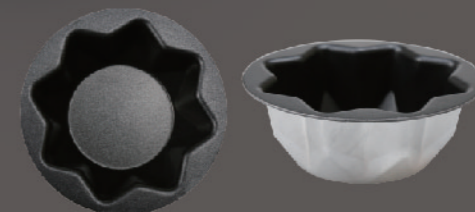


SANNENG

烘焙业的专家 大师傅的选择

行星

WORLD CHAMPION'S WORK
世界冠军作品



使用模具：SN62035

丹麦面包配方 Danish dough recipe	原料	重量
	T45	240g
	盐	4.8g
	鲜酵母	9.6g
	砂糖	31g
	蜂蜜	12g
	鲁邦种	48g
	鸡蛋	12g
	牛奶	24g
	水	72g
巧克力色丹麦面团	原色面团	100g
	可可粉	5g
	牛奶	5g
	黄油	2.5g
	夹心黄油	120g



观看制作视频
请扫二维码