

庄鸿铭 人物简介

- ▶▶1986年入行 软欧包创始人
- ▶▶2000年任职台湾复兴航空烘焙研发主厨
- ▶▶2010年北京京日食品担任研发部总监
- ▶▶2012年台湾胖达人创始人
- ▶▶中国天然酵母面包原创人升级为《红酒酵母》技法
- ▶▶再升级为《沙瓦豆酵母蜜》技法
- ▶▶2014年香港面包秀创始人
- ▶▶2016年南京酵墅创始人
- ▶▶2017年上海蜂酿创始人
- ▶▶2018年南京酱宝的家创始人



鹿纹吐司

使用模具：SN2136/SN2137



1. 主面团

原料

高筋面粉	500g
软欧预拌粉	500g
液体砂糖	150g
汤种	100g
干酵母	10g
水	600g
天然葡萄种	200g
盐	10g
黄油	60g

制作步骤：

1. 粉类、酵母、盐、汤种、葡萄种一起倒入搅拌缸，慢速2min，缓缓加入混合好的冰水&液体糖，再转快速搅打至6成筋，加入黄油，慢速1min混合均匀，再转快速搅打至9成筋度。
2. 分切成三个面团，外面团800g，中面团710g，内面团620g。

2. 中面团

原料

主面团	710g
高脂可可粉	8g

制作步骤：

1. 一起倒入搅拌缸搅拌均匀即可。

3. 内面团

原料

主面团	620g
高脂可可粉	30g

制作步骤：

1. 一起倒入搅拌缸搅拌均匀即可。
2. 三色面团一起放入醒发箱基本发酵30min。

4. 分割&发酵

制作步骤：

1. 发酵好的面团取出分割滚圆，外面团40g/个，中面团35g/个，内面团30g/个，基本发酵松弛30min。

5. 整形&入模烘烤

制作步骤：

1. 发酵好的面团取出，将内面团搓成长条，包进擀平的中面团中，搓成长条。
2. 将外面团擀平，包裹好染色面团，搓成长条，长度约25~26cm，注意收口不要让颜色外漏。
3. 放入模具中，每个模具6条面团，稍微按压一下，醒发50~60min至模具7分半~8分满即可。
4. 入炉烘烤，上下火210°C烤35min。

汤种

原料

高筋面粉	1000g
95°C开水	900g
盐	10g
液体砂糖	100g

制作步骤：

1. 将高粉与盐和液体砂糖倒入搅拌缸，再将水煮沸至沸腾（95°C以上）往缸内倒入，拌至无干粉状态即可，封装后放置冷藏12小时后备用。

天然葡萄种

原料

高筋面粉	500g
软欧预拌粉	500g
葡萄液	700g

制作步骤：

1. 高筋面粉与软欧预拌粉和葡萄液倒入搅拌机，搅拌成7成筋程度 面温25°C在室温22~25°C，发酵12小时，3被大后即可备用。

备注：咖啡色为 可可粉；
绿色为 抹茶粉；
紫色为 紫薯粉。

史多伦

使用模具：SN2136/SN2137

1. 中种

原料

高筋面粉	500g
牛奶	325g
干酵母	20g

制作步骤：

1. 面粉、酵母&牛奶倒入搅拌缸，慢速2min，再转快速2min，搅打至面团光滑，取出后常温发酵1小时。

2. 主面团

原料

黄油	330g
砂糖	90g
盐	8g
高筋面粉	250g
葡萄种	300g
果干	1080g (葡萄干360g/橙皮丁)
红酒香料	10g 240g/蔓越莓干360g/ 红酒120g/浸泡三天 后使用)

制作步骤：

1. 中种面团、高筋面粉、盐、砂糖、葡萄种、红酒香料&黄油一起倒入搅拌缸中，慢速2min，再转快速1min搅拌至完全混合均匀。
2. 加入泡好的果干，慢速混合均匀即可。
3. 分割成800g/个，稍整形后松弛20min。



使用模具：SN2136/SN2137

3. 整形&入模烘烤

制作步骤：

1. 整形：松弛好的面团取出，表面拍平后翻过来，左右两边折进来，拍平整后由上而下卷起成柱状，搓成适合的长度，接口朝下放在烤盘上。
2. 接口朝上放置在模具中，按压一下保证底部和模具尽量贴合，温度32~35℃，湿度70%~80%，醒发60min。
3. 入炉烘烤：上下火200℃，烘烤45min；
4. 出炉后脱模，表面刷融化的黄油，每条要吸收100g黄油，冷却至隔天。
5. 冷却后的史多伦表面沾砂糖，撒糖粉装饰即可。

4. 葡萄种

原料

高筋面粉	600g
菌水	400g

(发酵完成的葡萄液)

制作步骤：

高筋面粉与葡萄菌水倒入搅拌机搅拌成7成筋程度 面温25度在室温22-25度 发酵12小时，3倍大后即可备用。

