

起司卡士達貝果



起司卡士達貝果，鹹香奶香交織的幸福滋味！

咬下的瞬間，感受貝果的紮實彈韌，外層微脆、內裡柔軟，每一口都滿溢濃郁奶香與鹹香起司的絕妙搭配。

添加麵Q寶A-PLUS讓麵糰柔軟度提升，搭配起士卡士達內餡，鹹香滑順，與烘烤後的酥脆外層形成完美對比。沖泡式卡士達粉(CL)也可以搭配其他風味，應用到麵包夾餡、鹹式塔派等各式產品中。

簡單烘烤，即享專屬於起士卡士達與貝果的細膩享受，無論早餐、下午茶都令人回味無窮！

材料

起司卡士達貝果

貝果 1顆
起士卡士達餡 適量

貝果

高筋麵粉 400g
砂糖 6g
 A.Ta沙漠湖鹽 6g
乾酵母 2g
蜂蜜 8g
冰水 208g
奶油 16g
 麵Q寶A-PLUS 4g

起士卡士達餡

 沖泡式卡士達(CL) 50g
 超濃起士調味粉 30g
 愛牧牛奶 180g

製程

起司卡士達貝果

- 1.將貝果剖半
- 2.抹上適量起士卡士達餡，即完成

貝果

- 1.用鉤狀攪拌器，將所有材料一起攪拌，慢速攪拌5分鐘，中速攪拌4分鐘
- 2.攪拌至完成基本發酵：室溫(28°C)，30分鐘 (蓋濕布或保鮮膜)
- 3.分割麵糰 100g/顆，滾圓，鬆弛10分鐘 (蓋濕布或保鮮膜)

- 4.桿平整型(直接滾成長條)，麵糰往下滾，最後把線朝上。滾成長條之後的麵糰兩邊都有開口，把一邊的開口塞進另外一邊的開口，變成圓之後收口包好，最少塞進3公分左右之後捏緊，這樣收口才不會鬆掉
 - 5.最後發酵：32℃，80分鐘
 - 6.煮一鍋蜂蜜水，水滾之後轉小小火，將麵糰放進蜂蜜水裡正反面分別燙過20~30秒即撈起。背面先朝上，30秒鐘再翻面，換成面朝上，之後就可以撈起
 - 7.烤焙: 200/180℃，12~15分鐘，烤到第10分鐘可拉出來轉向繼續烤，顏色較均勻，時間到顏色還未上色，可用烤箱餘溫放置5~10分鐘，讓表面顏色深一點
- 註：燙貝果不要燙太久，火也不要開太大，否則貝果表皮會變皺

起士卡士達餡

- 1.將沖泡式卡士達粉(CL)、超濃起士調味粉與愛牧牛奶一起慢速拌勻
- 2.用快速攪拌1~2分鐘，至無粉粒光滑狀
- 3.可再加入其他食材配料拌勻
- 4.冷藏備用
- 5.起士卡士達餡可用於麵包夾餡，鹹式塔派等



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw