面包师的必备品小册子

PIN AND PEEL™

问题解决

解决问题不是变魔术，通常是通过批判性观察、结构化思维过程和获取适当信息来源来实现的。并非所有问题都能使用相同的方法解决，但是问题解决过程中的关键要素大致相同。

解决问题的常见中间步骤通常遵循以下简单步骤：

看到了什么问题？

为什么出现此问题？

这是因为？

纠正措施

观察和推理是解决问题的关键要素。前者可以很容易地系统化，而后者在很大程度上依赖于是否可获得适当信息，以将其用作比较的基准。

成功解决问题的关键如下：

记录

获取有关成分和生产过程的数据。

分析

如果有标准的记录表可用，则初始分析会很简单，只需考虑所记录的数据是否偏离了流程规范以及偏离的方向。然后，可以将任何更改所造成的影响与现有（任何形式的）知识库进行比较，以提供诊断基准。

信息来源

烘焙产品的生产过程中很少会遇到以前从未遇到过的不同寻常的问题。即使出现新问题，获取适当信息来源通常也能揭露非常相似的问题和解决方案，这些解决方案可以很容易地适应特定需求。

混合方法

方法	目的
搅打	大力搅拌食物使空气进入，或产生面筋
混合	混合两种或多种配料，直至均匀分布
搅拌乳化	大力混合软化的脂肪和糖，同时让空气进入
切块	将固体脂肪加入到干性配料中，直至留下所需大小的块状为止
翻拌	非常轻柔地将诸如打发好的奶油或鸡蛋之类的配料加入干性配料、面糊或奶油中
揉捏	揉捏面团使其产生面筋
过筛	用金属网筛一种或多种干性配料，以去除块状物、结合并混入空气
搅拌	用手轻轻混合各种配料，直至混合均匀
打发	大力搅打以混入空气

设备
勺子或带有桨叶附件的电动搅拌机
勺子、橡皮刮刀、打蛋器或带有桨叶附件的电动搅拌机
带有桨叶附件的电动搅拌机以中速运行
糕点切割器、手指或带桨叶附件的电动搅拌机
橡胶刮刀或气球形打蛋器
带有和面钩的手动或电动搅拌机；如果手动搅拌，则必须有节奏、用力且反复地将面团折叠和翻转
旋转式或鼓式筛或网状过滤器
打蛋器或橡胶刮刀
打蛋器或带打发附件的电动搅拌机

面粉种类

种类	蛋白质百分比
蛋糕粉	6 - 8
糕点面粉	7 - 9.5
中筋面粉	9.5 - 12
欧式面包面粉	11.5 - 12.5
高筋面粉	11.5 - 14
全麦面粉	13 - 14
杜伦小麦面粉	12 - 15

用途
软蛋糕
曲奇、馅饼皮
一般烘焙
欧式硬皮炉烤面包、法式长棍面包
酵母面包、模制面包、小圆面包、酥皮面团
各种面包
面条、意大利面和意大利面包

脂肪类型

类型	脂肪
黄油	80-82%
无水乳脂	100%
乳制品混合物	80-82%
黄油替代品	100%
酥油	100%
人造黄油	80-84%
涂抹品	76-80%

定义
黄油是一种乳制品，含有高达80%的乳脂。它是通过搅拌新鲜或发酵的奶油或牛奶以将乳脂与酪乳分离而制成的。
无水乳脂是一种大体由纯乳脂构成的产品。它必须含有至少99.8%的乳脂，由鲜奶油或黄油制成。
使用黄油乳制品混合物制成的产品可作出“包装声明”，声明其混合物包括AMF（无水乳脂）、椰子油和澳大利亚非转基因芥花油，是黄油的功能性替代品。
一种特殊配方的起酥油，融入了黄油的许多自然属性。在烘培行业中用于让食物产生质感。
一种主要用于烘焙的固体脂肪，有如此称呼是因为它能带来“酥”或脆的质感。它是来自动物或植物的脂肪或猪油。
每 100 克人造黄油必须含有80克以上的脂肪、16 克以下的水分和 4 克以下的盐分。必须添加维生素 A 和维生素 D。
可以含有任意量的脂肪和水，但含盐量必须少于 4 克，并含有维生素A和维生素 D。

成分及其功能

成分	增软	增韧
面粉		✔
糖	✔	
脂肪	✔	
水		
牛奶		✔
鸡蛋	✔	✔
盐		✔
发酵剂		
香料		

增加水分	干燥	膨胀	增添风味
	✔		
✔			
✔			
✔			
✔	✔		
✔			
		✔	
			✔

PIN AND PEEL™

酥皮糕点

方法

1. 在装有和面钩的搅拌机的碗中，将盐溶解在冷却水中。加入面粉和 Lamination Blend（酥皮专用油）。

2. 揉捏大约 1 到 2 分钟，直至刚好形成光滑的面团。

3. 将面团用保鲜膜包紧并冷藏1小时。

4. 要卷入 Lamination Blend（酥皮专用油），首先将其放在两张烤盘纸或保鲜膜之间。用擀面杖软化脂肪，使其像粘土一样保持坚实且柔韧。将脂肪塑造成一个 20 厘米的长方形。重要的是面团和脂肪的稠度需要几乎相等。

5. 在撒了少许面粉的工作台上，将面团擀成约46厘米长的长方形。根据需要提起并转动面团以防止粘连。

6. 使用干燥的糕点刷，刷掉面团表面的任何残余面粉。

7. 将脂肪置于长方形面团的左侧，将面团的右侧折叠到脂肪上，然后将四边压紧以密封。如有必要，拉伸面团；重要的是不要将任何脂肪暴露在外。

8. 从无缝的一侧开始，将面团沿一个方向擀成约60厘米的均匀、光滑的长方形。

9. 使用干燥的糕点刷刷掉面团表面的散面粉。将面团折成三等份，就像一封三折页的商业信函一样。这样就完成了第一回合。用保鲜膜包裹至少 20 分钟。

10. 将面团旋转 90 度，再次将面团擀成约 60 厘米的均匀、光滑的长方形。再次将面团折叠成三等份，完成第二轮。用保鲜膜包裹面团至少 30 分钟。

11. 重复擀面团、折叠和冷却的步骤，直到面团总共转动5轮，将面团完全覆盖并冷却1小时，然后塑形和烘烤。

配料	面包师百分比	对于 1KG
第 1 组 面粉总重	100%	1000
高筋面粉	100%	1000
盐	2%	20
品必乐 LAMINATION BLEND（酥皮专用油）	25%	250
第 2 组		
冷却水	51%	510
第 3 组		
品必乐LAMINATION BLEND（酥皮专用油）	75%	750

杏仁曲奇饼

方法

1. 准确称量配料，所有配料均需为室温温度。
2. 使用搅拌机的低速到中速档将所有干性配料混合。
3. 慢慢加入脂肪并混合，直至形成有粘性的面团。
4. 将面团滚成一个球时，应该能够保持其形状。
5. 滚成 30 克的小球，压扁，将杏仁压入面团中。
6. 刷上蛋黄。
7. （160° C）烤大约12至14分钟。

成分	面包师百分比	对于 1KG
第 1 组 面粉总重	100%	1000
面粉	100%	1000
杏仁粉	66.67%	667
糖	66.67%	667
盐	0.83%	8
小苏打	1.67%	17
泡打粉	2.22%	22
第 2 组		
品必乐 BAKING BLEND （烘焙专用油）	83.33%	833.3

黄油蛋糕

方法

1. 把鸡蛋和牛奶放在一个小碗里，轻轻搅拌直到混合。

2. 将干性配料一起筛到配有浆叶的搅拌机碗里。

3. 加入黄油，低速搅拌直至面粉完全覆盖。

4. 低速打入一半的蛋液。

5. 将配料刮下来，然后加入剩余的蛋液，高速打3分钟。

6. 将面糊分成三份，装在三个涂有油且放内衬纸的8英寸烤盘中。

7. 170° C烤至金黄，并且蛋糕检测器拔出后应该是干净的。

配料	面包师百分比	对于 1KG
第 1 组 面粉总重	100%	500
品必乐 BAKING BLEND （烘焙专用油）	61.5%	308
蛋糕粉	100%	500
泡打粉	3%	15
细砂糖	115%	575
盐	1.5%	8
第 2 组		
牛奶	62%	242
鸡蛋	49%	190

燕麦葡萄干曲奇饼

方法

1. 准确称量配料。所有配料均需要为室温温度。

2. 将脂肪、糖、盐和香料放入搅拌碗中。使用装有桨叶的搅拌机，低速搅拌这些配料。在搅拌过程中，停止搅拌机并刮下碗上的配料以确保混合均匀。

3. 搅拌成光滑的糊状物，但不要打成奶油状。

4. 加入鸡蛋和液体配料（如有），并低速搅拌。

5. 筛入面粉和发酵剂。混合到刚好结合的程度。不要过度混合，否则会产生面筋。

6. 将曲奇饼放在准备好的烤盘上。各个曲奇饼之间留出足够的空间，使其有空间膨胀。

7. 160° C烤大约 12 至 15 分钟。

配料	面包师百分比	对于 1KG
第 1 组 面粉总重	100%	1000
品必乐 BAKING BLEND （烘焙专用油）	67%	670
红糖	133%	1330
盐	2%	15
第 2 组		
鸡蛋	33%	330
香草	3%	30
牛奶	8%	80
第 3 组		
糕点面粉	100%	1000
泡打粉	4%	40
小苏打	2%	20
肉桂	1%	10
传统燕麦片	83%	830
葡萄干	67%	670

甜面包

方法

1. 将面粉、其他干性配料和酵母放入装有和面钩的搅拌机碗中。
2. 将液体混入干性配料中，搅拌至差不多有弹性为止，低速搅拌 2 分钟。
3. 加入脂肪并继续混合，直到形成柔软的面团，中速搅拌5分钟。
4. 覆盖醒发 30 分钟。
5. 将面团分成 60 克大小的剂子。
6. 做成圆形，放在衬有烤盘纸的托盘上。
7. 醒发 10 分钟。
8. 最后发酵直至发到 2 倍大小。
9. 刷上蛋液。
10. 162° C烤 14 分钟。

配料	面包师百分比	对于 1KG
第 1 组		
面粉总重	**100%**	**1000**
高筋面粉	75%	750
中筋面粉	25%	250
改良剂	0.5%	5
干酵母	3%	30
盐	1.4%	14
糖	21%	112
奶粉	5.5%	55
第 2 组		
冷却水	42%	420
鸡蛋	10%	100
第 3 组		
品必乐 BAKING BLEND（烘焙专用油）	20%	200

PIN AND PEEL™

奶油霜

方法

1. 开始制作前，所有配料都应处于室温下。将蛋白放入搅拌碗中。旁边准备好 270 克糖。

2. 将 540 克糖放入盛有足够水的煮锅中，用大火煮沸。

3. 当糖浆的温度接近软球状态（116° C）时，开始打发蛋白，密切观察糖的温度，不要超过 116° C。

4. 当蛋白呈湿性发泡时，逐渐将 270 克糖加入其中。

5. 将搅拌机速度降至中速，继续将蛋白打发至硬性发泡。

6. 当糖浆达到软球状态时，在搅拌机运行的同时立即将其倒入蛋白中。

7. 将糖浆均匀地倒入碗的侧边和搅拌器之间。如果糖浆碰到搅拌器，则会飞溅并导致结块。

8. 继续以中速打至蛋白完全冷却。

9. 此时，产品被称为意大利蛋白奶油霜。

10. 逐渐将软化的黄油加入意大利蛋白奶油霜中，待所有黄油都混合后，根据需要加入调味料。

配料	面包师百分比	对于 1KG
第 1 组		
蛋白	无	400
细砂糖	无	750
水	根据需要	
第 2 组		
品必乐 BAKING BLEND（烘焙专用油）	无	1250

丹麦卷

方法

1. 在装有和面钩的搅拌机碗中加入水和鸡蛋，然后加入干性配料，加入 Lamination Blend（酥皮专用油）揉入脂肪。
2. 搅拌大约 2 到 4 分钟至面团光滑且摸起来略有粘性。
3. 将面团放入已撒少许面粉的碗中。覆盖并冷藏 1 小时。
4. 要卷入 Lamination Blend（酥皮专用油），首先将其放在两张烤盘纸或保鲜膜之间。用擀面杖软化脂肪，使其像粘土一样保持坚实且柔韧。把脂肪塑形成一个 20 厘米的长方形。重要的是面团和脂肪的稠度需要几乎相等。
5. 在撒了少许面粉的工作台上，将面团擀成约 30-45 厘米的长方形。刷掉多余的面粉。
6. 将 Lamination Blend（酥皮专用油）放在面团的左侧。将面团折叠起来，包裹住脂肪。将边缘压在一起以密封。
7. 将面团擀成约 30-45 厘米的长方形，用三折页的折法折叠面团。这种擀面团和折叠的步骤（称为一轮）必须总共进行3次。根据需要，在每轮之间醒发面团。最后一轮完成后，用保鲜膜将面团包好并冷藏 1 小时。
8. 压出 4 毫米的厚度，确保慢慢将其压得更薄。将压好的面团放在工作台上，固定成 25 厘米的宽度。
9. 切成 80x80 毫米的正方形，根据需要进行填料和折叠。
10. 刷上蛋液（1个鸡蛋加1克盐）。
11. 在 34° C的温度和 70 %的湿度下发酵约 40 分钟。
12. 200° C烤 20 分钟或烤至金黄。
13. 趁热淋上杏糖浆。

变化配方

1. **巧克力意大利奶油霜：**在奶油霜中加入 15 毫升香草精，然后搅拌加入 300 克融化冷却的苦甜巧克力。
2. **柠檬意大利奶油霜：**在奶油霜中加入60毫升柠檬提取物和12克磨碎的柠檬皮。
3. **咖啡意大利奶油霜：**在奶油霜中加入60毫升咖啡提取物或浓咖啡。

配料	面包师百分比	对于 1KG
第 1 组 面粉总重	100%	1000
高筋面粉	100%	1000
香草精	1.5%	15
肉桂	0.2%	2
速发酵母	3.0%	30
糖	12%	120
盐	1%	10
第 2 组		
鸡蛋	10%	100
牛奶	4%	40
冷却水	44%	440
第 3 组		
品必乐 LAMINATION BLEND （酥皮专用油）	9%	90
第 4 组		
品必乐LAMINATION BLEND（酥皮专用油）	70%	700

脏脏包

方法

1. 将水和鸡蛋加入装有和面钩的搅拌机碗中，然后加入干性配料，加入 Lamination Blend（酥皮专用油）揉入脂肪。

2. 搅拌大约 2 到 4 分钟，直至面团光滑且摸起来略有粘性。

3. 将面团放入已撒少许面粉的碗中。覆盖并冷藏 1 小时。

4. 要卷入Lamination Blend（酥皮专用油），首先将其放在两张烤盘纸或保鲜膜之间。用擀面杖软化脂肪，使其像粘土一样保持坚实且柔韧。把脂肪塑形成一个20厘米的长方形。重要的是面团和脂肪的稠度需要几乎相等。

5. 在撒了少许面粉的工作台上，将面团擀成约 30-45 厘米的长方形。刷掉多余的面粉。

6. 将 Lamination Blend（酥皮专用油）放在面团的左侧。将面团折叠起来，包裹住脂肪。将边缘压在一起以密封。

7. 将面团擀成约 30-45 厘米的长方形，用三折页折法折叠面团。这种擀面团和折叠的步骤（称为一轮）必须总共进行 3 次。根据需要，在每个回合之间醒发面团。最后一轮完成后，用保鲜膜将面团包好并冷藏 1 小时。

8. 压出 4 毫米的厚度，确保慢慢将其压得更薄。将压好的面团放在工作台上，固定成 25 厘米的宽度。

9. 将压好的面团放在工作台上，固定成20厘米的宽度。使用尺子测量并切成6厘米长的条。

10. 卷入巧克力并封底。将成型的糕点放在衬有纸的烤盘上。

11. 在 34° C的温度和 70% 的湿度下发酵至两倍大小。

12. 200° C烤 20 分钟。

13. 冷却后，蘸上甘纳许，撒上可可粉即可完成。

配料	面包师百分比	对于 1KG
第 1 组 面粉总重	100%	1000
高筋面粉	100%	1000
可可粉	6%	60
速发酵母	3%	30
糖	10%	100
盐	1%	10
第 2 组		
鸡蛋	15%	150
牛奶	48%	480
第 3 组		
品必乐LAMINATION BLEND（酥皮专用油）	10%	100
GROUP 4		
品必乐LAMINATION BLEND（酥皮专用油）	52%	520

PIN AND PEEL™

pinandpeel.com