

烹飪示範  
**富士山包 (約10個)**

**藍色麵糰**

高筋粉	210 克	
糖	10 克	
鹽	3 克	
酵母	7 克	
牛油	20 克	
牛奶	150 克	
食用色素	1 克	(視乎個人)

**原色麵糰**

高筋粉	120 克
糖	6 克
鹽	1 克
酵母	3 克
牛油	10 克
牛奶	75 克

**麵糰比例(麵糰重量視乎模具大小而定)**

白色麵糰	20 克
藍色麵糰	35 克

**紅桑梅忌廉**

紅桑梅	45 克
忌廉	150 克
糖	15 克



**小貼士**



示範採用10cm模具

食譜由烘焙專家陳慶華師傅提供  
© BSH Home Appliances Limited, 2020



歡迎訂閱Bosch電子快訊以掌握更多專屬福利 -  
折扣、保養、產品資訊及實用小貼士等！



Bosch Home HK



Boschhomehongkong



Bosch Home HK

## 烹飪示範

# 富士山包 (約10個)

### 製作方法：

#### 麵糰部分(藍色):

1. 先將高筋粉、糖、鹽、酵母放入廚師機內以1度拌勻。
2. 加入牛油、牛奶，以1度拌勻後，再以3度將麵糰及加入食用色素打約20分鐘，至將麵糰打至表面光滑。
3. 發酵至2倍大。
4. 將模具內壁上粉
5. 放氣、分割成所需份量，放入模具再發酵

#### 麵糰部分(原色):

1. 先將高筋粉、糖、鹽、酵母放入廚師機內以1度拌勻。
2. 加入牛油、牛奶，以1度拌勻後，再以3度將麵糰及打約20分鐘，至將麵糰打至表面光滑。
3. 發酵至2倍大。
4. 將模具內壁上粉
5. 放氣、分割成所需份量，放入模具進行第二次發酵至2倍大

#### 紅桑梅忌廉:

1. 將紅桑梅放入攪拌杯內打成果汁
2. 用打蛋球將忌廉發打至企身均勻幼滑。
3. 將紅桑梅汁與忌廉混合均勻放入腳袋，放入雪櫃冷凍備用

#### 焗製麵包及完成:

1. 放入已預熱170°C的焗爐，焗約20分鐘，完成。
2. 入焗時於模具頂上加上重物作定型。
3. 放涼後於麵包頂部開一小口，並於包內騰出空間，再將紅桑梅忌廉注入包內。
4. 最後灑上防潮糖霜(作裝飾用)

食譜由烘焙專家陳慶華師傅提供

© BSH Home Appliances Limited, 2020



歡迎訂閱Bosch電子快訊以掌握更多專屬福利 - 折扣、保養、產品資訊及實用小貼士等！



Bosch Home HK



Boschhomehongkong



Bosch Home HK