

甜甜圈（巧克力）



如图：沿开口出拆开包装



有网纹的一面朝下摆放
解冻，时间15-20分钟



设定平炉温度：上火190°C、
下火190°C，时间4分钟



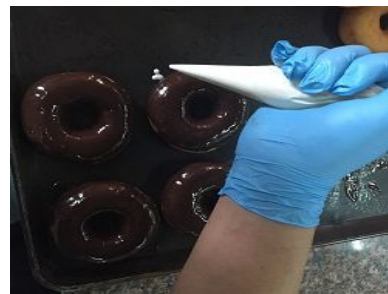
烘烤后的产品表面温度降
至20-25°C，才可进行装饰



- 1.隔水加热巧克力（温度：
50°C）
- 2.用裱花袋装白巧克力浆备用
- 3.将甜甜圈没有网纹的一面粘



粘好巧克力的甜甜圈有
间隔的放在烤盘上，以
免产品粘到一起



在粘好黑巧克力的甜甜圈
上挤白巧克力进行装饰



如图：有间隔的快速挤上
白巧克力



装饰后的产品需放置30
分钟左右让巧克力凝固

- 备注：
- 1.加热后的甜甜圈需要凉冻至表面温度达到20-25°C才可进行装饰
 - 2.加热的巧克力浆温度不能低于或高于50°C
 - 3.每个产品上所粘的巧克力重量为：10-12克

甜甜圈（巧克力）



如图：沿开口出拆开包装



有网纹的一面朝下摆放
解冻，时间15-20分钟



设定平炉温度：上火190°C、
下火190°C，时间4分钟



烘烤后的产品表面温度降
至20-25°C，才可进行装饰



- 1.隔水加热巧克力（温度：
50°C）
- 2.用裱花袋装黑巧克力浆备用
- 3.将甜甜圈没有网纹的一面粘



粘好巧克力的甜甜圈有
间隔的放在烤盘上，以
免产品粘到一起



在粘好白巧克力的甜甜圈
上挤黑巧克力进行装饰



如图：有间隔的快速挤上
黑巧克力



装饰后的产品需放置30
分钟左右让巧克力凝固

备注：

- 1.加热后的甜甜圈需要凉冻至表面温度达到20-25°C才可进行装饰
- 2.加热的巧克力浆温度不能低于或高于50°C
- 3.每个产品上所粘的巧克力重量为：10-12克