黑芝麻醬

原料名稱	重量		製作方式及注意事項	
飲用水	720	g	攪拌方式：	發酵箱溫/濕度：
麥芽糖	360	g	攪拌程度：	麵糰重量：
2砂糖	480	g	麵糰終溫：	烤焙前裝飾：
無糖芝麻醬	1110	g	基本發酵：	烤焙溫度：
芝麻粉	1200	g	中間發酵：	烤焙時間：
紅豆餡	1340	g	最後發酵：	外觀造型：
無鹽奶油	900	g		
		g		
總計重	6120	g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		