

ボンボローニのご提案

「イーストドーナツミックスY-70」を使用した
ふんわりとした軽い食感のボンボローニをご提案致します。

【生地配合】

	原材料	ベーカース%
配合	ミックス粉「イーストドーナツミックスY-70」昭和産業	100%
	生イースト「イースト赤」カネカ	4
	全卵	15
	マーガリン	3
	水	31
工程	ミキシング	1速5分 2速10～11分
	捏上温度	27～28℃
	フロアタイム	20分
	分割・丸め	50g
	ベンチタイム	20分
	成型	再丸め
	ホイロ(36℃・60%)	50分
	ラックタイム	10分
	フライ温度	175℃
	フライ時間	2分 反転 2分
	仕上げ	カスタードクリームを35g注入し、 ドーナツシュガーを掛ける

※弊社ラボミキサー回転数 1速142rpm / 2速240rpm / 3速354rpm / 4速514rpm