

焼きドーナツ

しっとり、口溶けの良い焼きドーナツができます。

配合

(プレーン)

BC-800(焼きドーナツミックス)	100	%
全卵	40	
牛乳	3	
溶かしマーガリン	40	

(ココア)

BC-800(焼きドーナツミックス)	100
全卵	40
牛乳	10
溶かしマーガリン	40
ココア粉末(ミックス粉に混ぜておく)	5

(抹茶)

BC-800(焼きドーナツミックス)	100
全卵	40
牛乳	8
溶かしマーガリン	40
抹茶粉末(ミックス粉に混ぜておく)	2



工程

- ミキシング ①卵、牛乳を混ぜ合わせる L1分
 (ビーター使用) ②ミックス粉を加える L1分ML2分
 ③溶かしマーガリンを加える L1分
 ④かきおとし L1分

捏上温度 20~25℃

フロアタイム 10分

分割重量 70g

新IFTレー ドーナツ100S(φ100
 (底φ84)×H30)

焼成温度 上火190℃/下火150℃

焼成時間 17分~

仕上げ チョココーティング

