

CD-555(スペインーナツミックス)

手絞りで綺麗な形状に絞り出すことが出来るスペイン発祥の揚げ菓子用ミックスです。
外側はカリッと軽く、中はしっとり口溶けの良い食感です。

配 合

CD-555	100	%
冷水	115	
サラダ油	3	



工 程

ミキシング	オールイン	L1分ML2分30秒
	(ビーター使用)	※途中適宜かき落とし
捏上温度	15℃~18℃	
重量	50g(8切9号の口金使用で30cm)	
	-20℃で保管	
	※作製した生地は、冷蔵保存で1時間以内にご使用ください。	
	※生地を絞る際は、薄く油を塗るか手粉をふってください。	
フライ温度	180℃(冷凍即フライ)	
フライ時間	適宜反転	3分

ポイント

【ミキシング】(写真:20コートミキサー使用、1kg仕込み)

①



①L1分経過時

粉気がなくなり、生地が1つにまとまります。

②



②ML1分前後経過

生地が少しずつボールの側面に張り付きだします。

③



③ML1分30秒前後経過

生地がボールの底面及び側面全体に張り付きます。
この状態から更に1分程度ミキシングします。

※絞り出してみて硬い場合は、更にミキシングを延長してください。



↑生地をヘラでのばした際、
生地の弾力と抵抗が強い場合は
ミキシングを延長してください。

↑滑らかにのびるようになれば
ミキシング終了の目安です。