



## ベイクドドーナツ

## 【配合】

H40洋風どら焼ミックス	100%
卵(正味)	35%
溶かしマーガリン	40%
水	12%

## 【製法】

ミキシング(ビーター使用)

- ① 卵、水を均一に混ぜ、ミックスを加え 低速1分  
中低速1分
- ② 溶かしマーガリンを徐々に加えながら 低速1分  
かき落とし後 低速1分

フロアタイム : 5分

分割 : 絞り袋に生地を入れ、ベイクド・ドーナツベ  
イカーの型の8分目ぐらいまで絞る  
(約60g)

焼成 : 温度設定 目盛 3.0~3.5  
時間設定 目盛 4.5~5 (約4分30秒~5分)

## 【備考】

※生地冷凍も可能です。冷凍生地を使う場合は十分解凍してから  
焼成して下さい。