



## TD161 ふわもちドーナツ

- ・ ふわっと、もちっとした生感覚のドーナツです。
- ・ 表面がザクザクに割れた、表情豊かなドーナツです。

### 【配合】

ミックス	100%
全卵	45%
液状乳化油脂（※）	10%
水	45%

※液状乳化油脂はケーキドール（ミヨシ油脂）、パスキー（月島食品）、マリッシュスーパー（花王）などをご使用下さい。

### 【製法】

ミキシング（ビーター使用）

- ① ミキサーに全卵、液状乳化油脂、水を加え軽く混ぜる
- ② ミックスを加え、低速30秒、中低速2分
- ③ かき落とし後、低速30秒

生地温度：15～20℃

フロアタイム：5～10分

分割：30g

フライ：170℃、7分（潜行式）

仕上げ：粗熱が取れた後、クリームを注入し、粉糖をかける。