

Y-56 ソフト包あんイーストドーナツミックス



【特 長】

- ・ さっくりとした歯切れの良いあんドーナツです。
- ・ 口溶けに優れています。

【標準配合】	ミックス	100%
	ショートニング	6%
	生イースト	2%
	全卵	8%
	水	40%

【標準製法】	ミキシング（フック使用）オールイン
	低速4分、中高速8～10分
	生地温度 27～28℃
	フロアタイム 20～30分
	生地重量 30g
	ベンチタイム 15分
	成型 30g包餡
	ホイロ 40℃、60%、30～40分
	フライ 180℃、90秒 反転 90秒

【食品添加物】 ベーキングパウダー、乳化剤、酵素、ビタミンC

【特定原材料等】 小麦、乳、大豆

【荷 姿】 10kg

【賞味期間】 5ヶ月