

# YD-100 ～もちしっとリイーストドーナツ～

## 配 合

YD-100	100	%
生イースト	2	
マーガリン	5	
全卵(正味)	5	
水	54	～

## 工 程

ミキシング	(オールイン) L4分ML9分MH3分
捏上温度	26℃
発酵条件	28℃ 30分
分割重量	45g(リングドーナツ) 60g(包餡)
ベンチタイム	20分
ホイロ温度	38℃ 60%RH
ホイロ時間	40分
ラックタイム	10分～(十分に乾燥させる)
フライ温度	180℃
フライ時間	2.5分+2.5分(リングドーナツ) 3分+3分(包餡)

### 生地玉冷蔵の場合

捏上温度	26℃
発酵条件	28℃・30分
冷蔵条件	-18℃で生地を締めた後、 -3℃～-5℃でリタード
復温	軽く丸め直し 約10℃まで生地を復温
ホイロからフライまでは上記と同様の条件	



# カレーパン

## 配 合

YD-100	100	%
生イースト	2	
マーガリン	5	
全卵(正味)	5	
水	54	~

### 【バター生地】

FB-100(パン粉付け用)	100	%
冷水	500	

## 工 程

ミキシング	(オールイン)
	L4分ML9分MH3分
捏上温度	26°C
発酵条件	28°C 30分
分割重量	60g(フィリング40g)
ベンチタイム	20分
ホイロ温度	38°C 60%RH
ホイロ時間	40分
ラックタイム	5~10分(十分に乾燥させる)
フライ温度	180°C
フライ時間	3分+3分



# チーズドッグ

## 配 合

YD-100	100	%
生イースト	2	
マーガリン	5	
全卵(正味)	5	
水	54	~

### 【バター生地】

FB-100(パン粉付け用)	100	%
冷水	500	

### ※伸びるチーズ

#### クッキングモッツアレラ(マリンフード)

・クッキングモッツアレラの長さ重量の目安  
長さ: 約6.5cm(3分の1にカット)  
重量: 約11g

・ウインナーの長さ重量の目安  
長さ: 約7cm(半分にカット)  
重量: 約14g

## 工 程

ミキシング	(オールイン)
	L4分ML9分MH3分
捏上温度	26℃
発酵条件	28℃ 30分
分割重量	50g
ベンチタイム	20分



チーズ(11g)、ウインナー(14g)をアメリカンドッグ用串に刺す。楕円形に伸ばした生地で包み、とじ目を下にして、上から軽くおさえる。



バター液(7g)にくぐらせ、軽く液を切ったのち、パン粉(4g)を付着させてホイロを取る。

ホイロ温度	38℃	60%RH
ホイロ時間	20分	
ラックタイム	5~10分	(十分に乾燥させる)
フライ温度	180℃	
フライ時間	3分	(適宜反転)



仕上げにケチャップ(4g)マスタード(4g)をかける。



奥本製粉株式会社

# コロッケ

## 配 合

YD-100	100	%
生イースト	2	
マーガリン	5	
全卵(正味)	5	
水	54	~

### 【バター生地】

FB-100(パン粉付け用)	100	%
冷水	500	

## 工 程

ミキシング	(オールイン)
	L4分ML9分MH3分
捏上温度	26°C
発酵条件	28°C 30分
分割重量	30g(フィリング30g)
ベンチタイム	20分
成型	じゃがコロフィリングR(田中食品) を30g包餡し、小判型になるように 押さえる。
	バター液5gにくぐらせ、軽く液を 切ったのち、パン粉4gを付着させて ホイロを取る。
ホイロ温度	38°C 60%RH
ホイロ時間	30分
ラックタイム	5~10分(十分に乾燥させる)
フライ温度	180°C
フライ時間	3.5分(潜行式)

