

黒糖ケーキドーナツ

黒糖の風味を生かしたコクのあるケーキドーナツです。
非常にサクッとした食感が特徴です。

【配合】

黒糖ケーキドーナツミックス	100	%
全卵	20	
マーガリン	5	
水	1	

【工程】

ミキシング	ビーター使用 L 1分ML 2分
リタード	60分～ (5℃)
折込み	3つ折×2回
圧延・分割重量	① 最終厚7mm (3×15cm) 45g ② 最終厚7mm (1.5×8cm) 11g
フライ条件	180℃ 潜行式：①4分 ②3分 反転式：①2分+2分 ②1分半+1分半



①スティックドーナツ



②かりんとドーナツ