

SR北海道こしあんドーナツ

フライ

北海道産小豆を使用した優しい甘さのこしあんをたっぷり包んだあんドーナツです。

北海道産小麦を使用したもちりとした生地で包みました。



商品情報

栄養成分値(100g当たり)	
エネルギー	259kcal
蛋白質	7.4g
脂質	4.6g
炭水化物	47.0g
灰分	1.0g
ナトリウム	224mg

製品規格	
生地重量	48g
フィリング	35g
その他	-

アレルギー表示
小麦、乳成分、卵、大豆

調理方法

1 前日

前日にリタード(0~2℃)します(翌日使用分のみビニールがけして入れます。)
当日解凍の場合
室温(約24℃)で40~60分間自然解凍します。
(芯温約10℃まで)



2 網並べ

網に均等な間隔をあけて、生地を並べます。
※軽く霧吹き又はビニールをかけて芯温が約10℃になるまで、自然放置します。
※生地がべたつく場合は、底面に手粉をまぶします。



3 ホイロ

ホイロで約40~50分程発酵させます。
※気温・湿度が高い時期はホイロ時間を短くし、ラックタイムを長めに調整ください。



4 ラックタイム

表面を乾かすため、ラックタイムを表面がしっかり乾くまで自然放置します。(約15~30分)



5 フライ前の規格

直径 約7.5~8cm
高さ 3.5~4cm



6 フライ

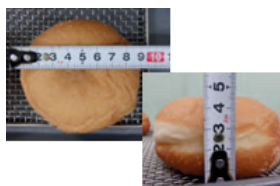
温度：175~180℃
時間：片面2分~2分30秒ずつ
最初の底面が下になるようにしてあげます。



適宜、気泡は潰していただくときれいに揚がります。

7 フライ後の規格

直径 約9cm
高さ 4.5~5cm



8 トッピング

粗熱が取れたら、ドーナツシュガーを全体にまぶします。



発酵	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	40~50分

フライ	温度	175~180℃
	時間	片面 2分~2分30秒ずつ

コンベクションオープン焼成※	温度	-
	時間	-

※調理温度・時間は目安となります。ご使用の機器で調整ください。

使用原材料(冷凍生地1個当たり)

冷凍生地 1個 / ドーナツシュガー 約2g