マニュアルシート

SR北海道こしあんドーナツ

トッピング各種
(ホイップ、抹茶、きな粉)

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っちりとした生地で包みました。

トッピングを変更することで色々なバリエーションをお楽しみいただけます。

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

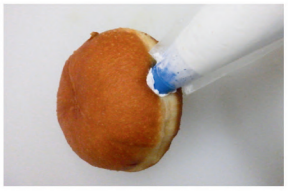
1 ホイップクリーム

粗熱が取れたら、
側面に穴を開けます。

(あんこの上の空洞に入るように
側面やや上側に穴を開けます)

2

ホイップクリーム15~20gを
注入します。



3

ドーナツシュガーを全体にまぶします。

1 抹茶

粗熱が取れたら、
抹茶とドーナツシュガーを混ぜ合わせ、全体にまぶします。

抹茶：ドーナツシュガー
=1：10
(お好みの甘さに調整ください。)

1 抹茶チョコ

抹茶コーティングチョコを
湯煎で溶かします。

粗熱が取れたら、
生地表面にチョコをコーティングします。

1 きな粉

粗熱が取れたら、
きな粉とドーナツシュガーを混ぜ合わせ、全体にまぶします。

きな粉：ドーナツシュガー
=1：2

発酵		
	温度	-
	湿度	-
	時間	-

フライ		
	温度	-
	時間	-

コンベクションオーブン焼成※		
	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 / 各種トッピング

SUNdeREPOS