マニュアルシート

SR北海道こしあんドーナツ

台湾ドーナツ風

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。

衣付きのカリっとした台湾ドーナツ風もいかがでしょうか。

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

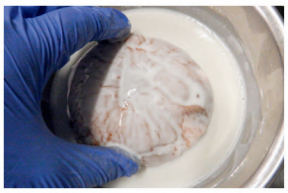
製品規格	
生地重量	48g
フィリング	35g
その他	-

アレルギー表示
小麦、乳成分、卵、大豆

調理方法

1 バッター液

薄力粉：コーンスターチ：水
＝1：2：3
上記割合でバッター液を混ぜ合わせます。
フライ後の生地をくぐらせます。



※ドーナツシュガーを付けている場合は、はらい落してからバッター液にくぐらせてください。

2 フライ

温度：175℃
時間：片面1分～1分半
最初の底面が下になるようにしてあげます。

3 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。

すぐに喫食できる場合は、
本格的な台湾ドーナツとしてミルクシュガーもおすすめです。

4 ミルクシュガー

1個当たり
練乳パウダー　5g
ドーナツシュガー　2g
または
粉糖　6g
バターミルクパウダー　2g
(スキムミルクでも可)

発酵		
	温度	-
	湿度	-
	時間	-

フライ		
	温度	175～180℃
	時間	片面　1分～ 1分30秒ずつ

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)
ドーナツ　1個 / ドーナツシュガー または ミルクシュガー　7～8g

SUN de REPOS