

# SR道産麦ドーナツ生地

## ツイストドーナツ

北海道産小麦を100%使用した、もちりソフトなドーナツ生地です。特別な製法で、内装がきめ細かく、ふんわり歯切れの良い食感に仕上げています。



### 商品情報

栄養成分値(100g当たり)	
エネルギー	284kcal
蛋白質	8.1g
脂質	7.7g
炭水化物	45.6g
灰分	1.6g
ナトリウム	397mg

製品規格	
生地重量	45g
フィリング	-
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(翌日使用分のみピニールがけして入れます。)  
当日解凍の場合  
室温(約24℃)で50~80分間自然解凍します。  
(芯温約10℃まで)



#### 2 成形

生地を麺棒で楕円形に伸ばします。(長辺 約10cm)

ドッグ成形します。



#### 3 成形

約28cmになるように伸ばし、2つに折り、ねじります。

成形後長さ 約12cm



#### 4 網並べ

網のサイズに合わせ、均等な間隔をあけて生地を並べます。

※生地がべたつく場合は、底面に手粉をまぶし、網につくのを防ぎます。



#### 5 ホイロ

ホイロで約50~60分程発酵させます。

ホイロ後の規格  
長さ 12~13cm  
幅 5~5.5cm  
高さ 3~3.5cm



#### 6 ラックタイム

表面が乾くまで、ラックタイムを5~10分程とり、自然放置します。



#### 7 フライ

直温度：175~180℃  
時間：片面2分ずつ(計4分)  
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。



#### 8 トッピング

フライ後の規格  
長さ 15~16cm  
幅 7~7.5cm  
高さ 3.5~4cm  
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	50~60分

フライ	温度	175~180℃
	時間	片面 2分ずつ (計4分ずつ)

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