

成型冷凍生地

品名:北海道あんドーナツ

荷姿	84g × 20ヶ × 4袋	売価	円	商品コード	170108
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】			【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)					
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
57g	27g		226kcal	6.1g	4.4g	42.6g	1.2g	225mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	落花生	そば
○	○	○		

ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	50~60分
フライ	温度	175℃
	時間	片面120秒ずつ



原材料	使用量	単価	金額
北海道あんドーナツ生地	1ヶ		
ドーナツシュガー	約4g		

【商品特徴】
ソフトなドーナツ生地に北海道産の小倉あんを包みました。昔ながらのなつかしいアンドーナツです。ドーナツシュガーをまぶしていただくと、より一層おいしく召し上がれます。

	<p>(1)【前日】 ビニールがけしてリタード(0℃~2℃)し、当日、室温(約24℃)で約20分間自然放置します。(芯温約10℃まで) 【当日解凍】室温(約24℃)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)</p>		<p>(5)【フライ】 片面90~120秒ずつ、フライします。(反転式)</p>
	<p>(2)【網並べ】 網のサイズに合わせ(写真の間隔を参考に)均等な間隔で並べます。生地がべたつく時は底に手粉をまぶし網に付くのを防ぎます。</p>		<p>(6) 最後に網に接していた面を下にしてフライヤーからあげます。</p>
	<p>(3)【ホイロ】 ホイロ後の規格 直径 9~9.5cm 高さ 3.5~4cm</p>		<p>(7)【フライ後規格】 直径 9.5~10cm 高さ 3.5~4.0cm</p>
	<p>(4)【ラックタイム】 5~10分間、常温で表面が乾くまで放置します。</p>		<p>(8)【仕上げ】 粗熱がとれたら、全体にドーナツシュガーをまぶします。</p>