

品名: Rクリームドーナツ

荷姿	85g × 20ヶ × 4袋	売価	円 商品コード 171245
----	----------------	----	----------------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
55g	30g	

【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)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
235kcal	5.7g	9.0g	32.9g	1.2g	217.6mg

【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

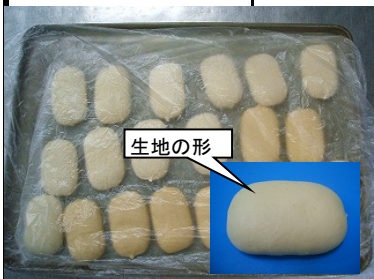
フライ	温度	175℃
	時間	片面90~120秒ずつ



原材料	使用量	単価	金額
Rクリームドーナツ生地	1ヶ		
ドーナツシュガー	適量		

【商品特徴】

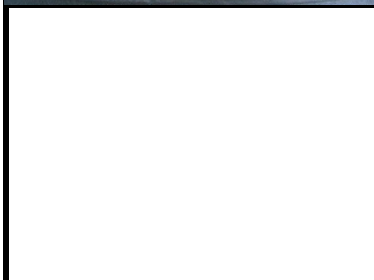
ソフトドーナツ生地になめらかなカスタードクリームをたっぷり包みました。ドーナツシュガーをまぶしていただくと、より一層おいしく召し上がれます。



(1)【前日】
ビニールがけてリタード(0℃~2℃)し、当日、室温(約24℃)で約30分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



(5)【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。



(2)【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)



(6)【フライ】
片面90~120秒ずつ、フライします。



(3)【網並べ】
生地をフライヤー規格に適した数量、均等な間隔をあけて、並べます。その際、生地底面に手粉をまぶします。



フライ後の規格
長さ 10.5~11cm
幅 7.5~8cm
高さ 3.5~4cm



(4)【ホイロ】
ホイロ後の規格
長さ 9.5~10cm
幅 6.5~7cm
高さ 2.5~3cm
※ 網との接着防止のため、過発酵にご注意下さい。



(7)【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。