

品名: ソフトドーナツ玉生地

荷姿	50g × 30ヶ × 5袋	売価	円 商品コード 180066
----	----------------	----	----------------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
50g		

【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
138kcal	4.1g	3.8g	22.6g	1.0g	239mg

【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	かに	えび
○	○	○	-	-	-	-

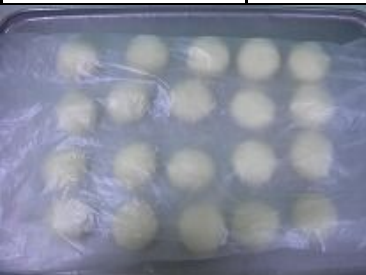
ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	50~60分
フライ	温度	175~180℃
	時間	片面90秒ずつ



原材料	使用量	単価	金額
ソフトドーナツ玉生地	1/2ヶ		
ドーナツシュガー	適量		
カスタードクリーム	10g		

【商品特徴】

さっくりソフトなドーナツ生地です。仕上げにクリーム等を注入し、**ドーナツシュガー**をまぶしますと、よりいっそう美味しく召し上がれます。



(1)【前日】
前日にリタード(0℃~2℃)する。(翌日使用分のみをビニールがけて入れます。)
【当日解凍の場合】
室温(約24℃)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



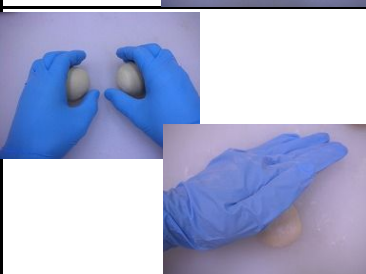
(5)【ホイロ】
ホイロ後の規格
直径 6.5~7cm
高さ 3~3.5cm
【ラックタイム】
5~10分間、常温で表面が乾くまで放置します。



(2)【成型①】
解凍後生地を発酵させて1.5倍の大きさにします。
スケッパー等を使用し、生地を2分割します。



(6)【フライ】
片面90秒ずつ、フライします。(反転式)最後に網に接していた面を下にしてフライヤーから上げます。



(3)【成型②】
生地を丸め返します。手で軽く潰します。(直径約5~5.5cm)(高さ約1.5~2cm)



フライ後の規格
直径 7~7.5cm
高さ 3.5~4cm



(4)【天板並べ】
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つくのを防ぎます。



(7)【トッピング】
①放冷後、ドーナツシュガーをまぶします。
②側面にコルネ型の先端で穴をあけ、カスタードを10g注入します。