

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
sunnymaize@oenon.jp
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

・ イーストドーナツ ・



—特徴—


- ☆コーンフラワーイエローNo.7を使用したイーストドーナツ。
- ☆コーンフラワーを加えることで油の臭み抑制効果が期待されます。
- ☆サク感がアップします。

〔 材 料 〕 6個分

ミックス粉	
強力粉	126g
薄力粉	54g
コーンフラワーイエローNo.7	20g
脱脂粉乳	4g
ベーキングパウダー	2g
上白糖	24g
食塩	3g
ショートニング	20g

★

混合液	
ドライイースト	4g
卵	20g
水	96g

サニーメイズ公式インスタグラム  検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
sunnymaize@oenon.jp
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

〔 作 り 方 〕

準備

- ◇ ★の材料(強力粉、薄力粉、**コーンフラワーイエローNo.7**、脱脂粉乳、ベーキングパウダー、上白糖、食塩)をふるい合わせておく。
 - ◇ ドライイースト、卵、水を混ぜ合わせ、混合液を作っておく。
 - ◇ パン用ミキサー・発酵器を準備する。
- ① パン用ミキサーボウルにふるっておいた★の材料、混合液を入れ、中速で10分程度混ぜ合わせる。
 - ② ショートニングを加え、再び中速で6分程度混ぜ合わせる。
 - ③ 発酵器で27℃、30分間一次発酵させる。
 - ④ 45gずつに分割し、厚さ1cm程度に伸ばしドーナツ型でくり抜く。
 - ⑤ 再び発酵器で35℃、30分間2次発酵させる。
 - ⑥ 180℃の油で2分間揚げる。
※油調時間はあくまで目安なので実物を見ながら調整してください。