

串のないアメリカンドッグ

—特徴—

- ☆甘味を強く感じ、スナック感覚で召し上がれます。
- ☆パンケーキの様な香ばしさがあります。
- ☆小麦特有の引きを抑え、とても歯切れが良いです。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕

串のないアメリカンドッグ	
薄力粉	120g
コーンフラワーイエローNo.7K	30g
ベーキングパウダー	7.5g
砂糖	52.5g
全卵	70g
ケーキ用マーガリン	20g
脱脂粉乳	4.4g
ミニットW	0.6g
水	80g

※ミニットWはDSP 五協フード&ケミカル株式会社製品です。

〔 作 り 方 〕

- ① 粉類は全て篩っておく。
- ② ケーキ用マーガリンも溶かしておく。
- ③ ケーキ用ミキサーに全卵、水を混合しておき、①、②を入れる。
- ④ ホイッパーで低速1分、中速で1.5分攪拌する。
- ⑤ フロアタイム15分。
- ⑥ ソーセージに薄力粉を塗り、⑤のバターを絡め、160℃～165℃で色が付くまで（約2分間）揚げる。

※ 油調時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。