

## オールドファッション

### —特徴—

- ☆ホームメイドクッキーの様なサクツとした食感です。
- ☆油切れが良く、油の酸化臭を抑制します。
- ☆喫食後半にカリッとプチプチしたグリッツの食感が、旨味を引き立たせます。



※調理のイメージです。

### 〔 配 合 〕

オールドファッション	
薄力粉	180g
コーンフラワーイエローNo.7K	20g
コーングリッツイエローNo.4P	20g
上白糖	53g
トレハロース	13g
脱脂粉乳	12.3g
ベーキングパウダー	5.4g
有塩マーガリン	13g
卵	55g
水	20g

### 〔 作 り 方 〕

- ① 薄力粉、コーンフラワーイエローNo.7K、コーングリッツイエローNo.4P、上白糖、トレハロース、脱脂粉乳、ベーキングパウダーを混合し、ふるう。
- ② 有塩マーガリンを加え、フードカッターで30秒攪拌。
- ③ 水、卵を混合する。
- ④ ケーキミキサーに②と③を入れ、ビーターで低速20秒、中速20秒攪拌し生地を作る。
- ⑤ 生地を10分間のフロアタイムをとった後、1cmの厚さに延ばして型抜きし、さらにドーナツの真ん中にセルクルで切り込みを入れる。

⑥ 170℃の油で120秒間ときどきひっくり返しながら揚げる。

※ 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。