

株式会社 サニーメイズ

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

・ ケーキドーナツ ・



—特徴—

☆薄力粉をコーンフラワーに10%置換えた型抜きドーナツ。
☆コーンフラワーを使用すると、**サクサク**食感がアップします。

〔 材 料 〕 約7個分

ミックス粉

| | |
|-----------------|-------|
| 薄力粉 | 180g |
| コーンフラワーイエローNo.7 | 20g |
| 上白糖 | 40g |
| メープルシュガー | 13g |
| トレハロース | 13g |
| 脱脂粉乳 | 12.5g |
| ベーキングパウダー | 5.5g |
| 食塩 | 1.5g |
| ショートニング | 13g |


卵液

| | |
|------------|-----|
| 卵 (Mサイズ半分) | 30g |
| 水 | 53g |

| | |
|-----|----|
| 揚げ油 | 適量 |
|-----|----|

デコレーション

| | |
|---------|----|
| ホワイトチョコ | 2枚 |
| チョコペン | 適量 |

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
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

〔 作 り 方 〕

- ① 全卵、水を入れ、混ぜ合わせる。
- ② ボウルにショートニングを入れ、★の材料（薄力粉、コーンフラワーイエロ
ーNo. 7、上白糖、メープルシュガー、トレハロース、脱脂粉乳、ベーキング
パウダー、食塩）をふるいながら加える。
- ③ ②に①を加えて混ぜ合わせ、軽く捏ねるように混ぜる。
※生地がまとまらない場合は少しずつ水を加えて調整する。
- ④ 生地をまとめてラップで包み、冷蔵庫で 10 分休ませる。
- ⑤ 冷蔵庫から生地を取り出し、必要であれば打ち粉（強力粉もしくは薄力粉）
を振って 1cm の厚さに伸ばしドーナツ型で抜く。さらに冷蔵庫で 10 分間休
ませる。
- ① 油を鍋の半分程度入れ、180℃～190℃で 4 分間ひっくり返しなが
ら揚げる。
揚がったら油をきって取り出す。
※揚げ時間はあくまで目安なので、実物を見ながら調整する。
- ⑥ デコレーションをする。十分に冷めたら、ホワイトチョコを刻んで湯煎で溶
かし、表面を浸してつける。好みでチョコペン等を使って模様を描く。