

Super Steam 型なしドーナツ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15個分

写真

盛付写真



⑦加熱前 ホテルパン写真



⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真は15個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

A	薄力粉	20 g
	ベーキングパウダー	0.25 g
	砂糖	10 g
	卵	6 g
	サラダ油	4 g
	牛乳	4 g
栄養成分 エネルギー 161 kcal ・ たんぱく質 2.5 g ・ 脂質 5.1 g ・ 炭水化物 25.4 g ・ 食塩 0.1 g		

作業手順

下 処 理 ・ 下 準 備	① 卵は溶いておく。
	② Aをふるう。
	③ ボウルに①と砂糖、サラダ油を入れて混ぜ合わせる。
	④ ③に②を入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
	⑤ ④に牛乳を入れ、軽く混ぜ合わせる。
	⑥ ⑤を絞り袋に入れる。
加 熱	⑦ オープンシートを敷いたホテルパンに⑥を絞り、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 熱風 ・ 160℃ ・ 8~10分 ・ 風量3
	⑧ 加熱後、粗熱を取る。

調理のポイント

- ・ 牛乳の量は絞れる程度の生地をやわらかさになるように調節する。
- ・ 絞る大きさによって、手順⑦の加熱温度、時間を調節する。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.10