



◇ 材 料

19個分

カメリヤ	70%	280g
パイオレット	30%	120g
ドライイースト	3%	12g
ベーキングパウダー	1%	4g
砂糖	15%	60g
塩	1.5%	6g
スキムミルク	5%	20g
全 卵	20%	80g
水	40%	160g
有塩バター	12%	48g
合 計	197.5%	790g

《仕上げ材料》

ドーナツシュガー
チョココーティング
シナモンシュガー など

◇ 作り方

1. ニーディング 20分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・丸め 40g×19個分
4. ベンチタイム 15分
5. 成 型 ☆
6. 仕上発酵 20分
7. 油揚げ 160℃ 4分

Point 片面2分、裏返して2分で揚げる。

◇ 成 型

1. 分割・丸める。
2. 《円形のドーナツ》
生地を丸くひろげ、
コルネ型などで真ん中を抜く。

《ツイストドーナツ》
生地をめん棒でひろげ、
しめながら巻き、棒状にする。
生地をツイストさせる。

