

# Recipe

## 生ドーナツ

高加水生地で作るふわしゅわ生食感ドーナツ



### 【材料 配合%】

★ 強力粉	50
★ フランスパン用粉	50
★ きび砂糖	5
★ 食塩	1.6
★ マーガリン	20
液卵	12
牛乳	27
※α化ペースト	30
★ インスタントドライイースト	0.04
水	26
★ ドーナツシュガー	適量
パシナーージュ用牛乳	28

※α化ペースト 強力粉に5倍量の湯(60℃)を混ぜて65℃まで加熱したもの

パシナーージュ：一度加水してこねたパン生地に、さらに水を少しずつ足してこねていく技法です。

### 【工程・条件】

混捏時間	L5M5H3↓L1M4H2↓H～混ぜるまで
捏上温度	24℃
フロアタイム	16℃ 16～18時間
分割重量	60g
ベンチタイム	60分
ラックタイム	生地表面が乾くまで
フライ	180℃ 5分(片面2分30秒)

### 【成型】

- 1.生地60gを折りたたまないように優しく丸め、直径6cmほどに整えます。
- 2.ベンチタイム後、網にのせてラックタイムをとります。
- 3.表面が乾いたらフライします。
- 4.冷却後、レモンクリーム※35g注入しドーナツシュガーをまぶし、レモンクリームを5g絞り、仕上げます。

### ※レモンクリーム

果皮入り瀬戸内レモンフロマーージュ100ホイップクリーム20

ドーナツの甘さに、果皮入りの爽やかなレモンクリームがよく合います!



株式会社田中食品興業所

果皮入り瀬戸内レモンフロマーージュN



瀬戸内産のレモン果皮と「丸ごと搾り果汁」を使用し、より本格的なレモン風味に仕上げました。

【レシピ提供】 株式会社田中食品興業所

★印は日産商事で販売している商品です。