

ケーキドーナツ



<材料>

生地40g／約5ヶ分

ショートニング	15.0g
砂糖	40.0g
食塩	1.5g
脱脂粉乳	4.5g
全卵	30.0g
強力粉	15.0g
薄力粉	85.0g
オリエンタルのベーキングパウダー	2.0g
水	28.0g

<準備>

- ・全卵、水は20～25℃にする
- ・砂糖、食塩、脱脂粉乳は合わせる
- ・小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう
- ・揚げ油(サラダ油)を180℃に温める
- ・クッキングシートをドーナツのサイズより大きめにカットする

<作り方>

- ① ショートニングを泡だて器で混ぜ、クリーム状にする
- ② 砂糖、食塩、脱脂粉乳を2～3回に分けて加え混ぜる
- ③ 全卵を2～3回に分けて加え混ぜる
- ④ 水、ふるった小麦粉とベーキングパウダーを入れ混ぜ合わせる
- ⑤ 絞り袋にいれて、切ったクッキングシート上にドーナツ型(生地40g)に絞る
- ⑥ 180℃で裏表合わせて3分揚げる
- ⑦ 網に載せて油を落とし、冷ます

ポイント

絞った生地とクッキングシートは一緒に揚げ、生地からクッキングシートがはがれたら、クッキングシートのみ引き上げます
ケーキドーナツに砂糖をまぶす際は、ケーキドーナツの油を落とした後すぐに砂糖をまぶしてください



オリエンタル酵母工業株式会社

食品事業本部

〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL:(03)3968-1116 FAX:(03)3968-8929
<https://www.oyc.co.jp/>