

マラサダドーナツ



合計加熱時間: 5分または13分



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～ 12個分

・強力粉(春よ恋)	240g	・溶き卵	100g
・薄力粉	60g	・牛乳(常温)	90g
・きび砂糖	40g	・無塩バター	17g
・ドライイースト	6g	・ショートニング	17g
・塩	4g	・こめ油	適量
		・グラニュー糖	適量

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	13分	160℃

作り方

- 1 【捏ね】 ニーダーポットに油以外の材料を入れて速度3で捏ねる
7分経過後、バターとショートニングを入れてまとまるまで捏ねる(トータル20分)
 - 2 【一次発酵】 ニーダーポットを発酵器に入れて35℃で生地が2倍になるまで発酵する(40分程度)
 - 3 【分割・まるめ】 捏ね機、速度1で30秒ガス抜きをし、12等分に分割する→生地を丸める
 - 4 【二次発酵】 乾いた布をかぶせて35℃の発酵器に入れ、1.5倍になるまで発酵する(40分前後)
- 【揚げる場合】 140～160℃の油で5分(途中で何回か裏返ししながら揚げる)
- 5 【スチコンの場合】 米油を表面がべたべたになるまでかけて、設定1で加熱する
※途中4分、12分で表面に油をまんべんなくかける(べたべたにする)

- 6 加熱終了後、熱いうちにグラニュー糖をまぶす
※スチコンの場合、表面に油が少ない時はホテルパンの上で裏返しにし、温かい油をまんべんなくつける

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

- ・ショートニングを入れることで生地が軽くなる
- ・スチコンの場合、焼成中に油を塗り直すことで表面が乾かずドーナツらしさが出る

