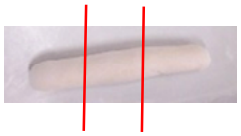
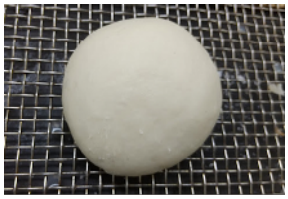
販売名	生ドーナツ		原材料費	原材料	使用量	
品番/製品名	8034 燈			燈	1/3個	
製品特徴	北海道産バター入りマーガリン、北海道産生クリーム、クリームチーズ、ハチミツを入れた生地をドーナツにし、ホイップクリームを詰めました。			ホイップクリーム	15g	
				ドーナツシュガー	2g	
入数	48 個/箱	6 個/袋				
別添	無し			小計		
ﾄﾞｰｺﾝ対応	整形後可			参考売価		



8大ｱﾚﾙｷﾞｰ物質（生地のみ）	小麦・乳成分
ｴﾈﾙｷﾞｰ	126 Kcal / 1/3個 （生地のみ）

基本条件	解凍		発酵	焼成	
	リタード解凍	室温解凍			フライヤー
	基本条件 温度 0 ℃ 時間 18時間以内 加温条件 室温 25 ℃ 時間 40 分 生地芯温13℃	温度 25 ℃ 時間 60 分 生地芯温13℃	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60 分		温度 180 ℃ 時間 4分00秒 2分反転後2分





■整形

生地を3等分にカットする。

生地を丸めてフライ網に並べる。









■ホイロ

★ホイロ後 参考サイズ(cm)

縦 7.5 横 7.5 高さ 3.0

※参考サイズになるには60分前後が目安です。

表面が乾くまで10分生地を乾かす。

■フライ

表面2分00秒
反転2分揚げる
※入れてすぐ反転させる。

★フライ後 参考サイズ(cm)

縦 8.0 横 8.0 高さ 4.0

■仕上げ

ドーナツシュガーをまぶす。

はさみで穴をあける。

ホイップ、を注入する。

原材料名	小麦粉（国内製造）、バター入りマーガリン、砂糖、生クリーム、パン酵母、チーズ、はちみつ、還元水あめ、食塩／香料、ビタミンC、酵素、酸化防止剤（ビタミンE）、着色料（カロチン）、（一部に小麦・乳成分を含む） （※原材料・添加物は生地のみの表示）