



焼きドーナツ

食数 1/1 ホテルパン 15個
(15人分)

1/1 ホテルパン

- 材料**
- A** 卵 55g
砂糖 40g
ハチミツ 20g
牛乳 130g
溶かしバター 20g
- B** ホットケーキミックス 200g
ベーキングパウダー 4g
(**B**はふるっておく)
- オイルスプレー 適宜



使用ホテルパン 20mm平型 (85φドーナツ型 15個)

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

① ボールに **A** を混ぜ合わせ、牛乳、溶かしバター、**B** の順に加えて混ぜ合わせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ①を絞り袋に入れ、オイルスプレーをしたドーナツ型に絞り入れ、加熱します。

ホット モード・調理温度170℃・調理時間10分・風量1

← **Concierge200** の場合 No.855 焼きドーナツ

盛付・提供

③ 粗熱をとり、型からはずします。(好みでシュガーパウダーやシナモンシュガーをふります)