



材料

- 強力粉…125g
- 薄力粉…75g
- 砂糖…38g
- ドライイースト…3g
- 塩…2g
- 卵黄…20g
- マイクロピューレ オレンジ…40g
- 牛乳…85g
- 無塩バター…25g
- 揚げ油…適量
- ドーナツシュガー…適量
- お好みのクリーム…適量

作り方

- ホームベーカリーに材料を投入し
1次発酵まで完了させる
- ↓
- 生地を8等分し丸める
- ↓
- 8cm四方のクッキングシートにのせ
2倍の大きさになるまで2次発酵
- ↓
- 170℃の揚げ油で
片面2分半ずつ揚げる
- ↓
- 温かいうちにドーナツシュガーを
まぶす
- ↓
- 箸などで穴をあけ
お好みのクリームを注入する

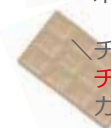


オレンジ香る
生ドーナツ

口に入れたときにふわっと香るオレンジは
カスタードやホイップ、
チョコレートクリームとの相性も抜群◎
さっぱりした後味で何個でも食べられちゃう…!?



＼オレンジクリーム/
マイクロピューレ オレンジ10g,カスタード100g,
ホイップクリーム90gを合わせる



＼チョコレートクリーム/
チョコレートドリンクベース スタンディングパウチ1L10g,
カスタード100g,ホイップクリーム90gを合わせる

DONUTS & CHURROS

— ドーナツ & チュロス —

材料

- 無塩バター…20g
- 水…140g
- 塩…1g
- メープルシロップ…10g
- バニラオイル…1g
- 強力粉…100g
- 卵…55g
- 揚げ油…適量



作り方

- 鍋にバター,水,塩,メープルシロップ,
バニラオイルを入れ弱火にかける
- ↓
- バターが溶けたら火からおろし
強力粉を混ぜ合わせる
- ↓
- 溶き卵を少量ずつ分けて加え
その都度よく混ぜる
- ↓
- 口金を付けた絞り袋に入れ,5×14cmに
切ったクッキングシートの上に絞る
- ↓
- 150℃の揚げ油で約5分揚げる



- ＼おすすめディップソース/
・フルーツデザート クランベリー
クランベリーの優しい渋みは大人の味わいに◎
・ジュビリー ホットファッジ チョコレートトッピング
温めたチョコソースとチュロスは定番の組み合わせ♪

- ＼チョコレートドリンクには/
・チョコレートドリンクベース スティックパック30g
・チョコレートドリンクベース スタンディングパウチ 1L
・チョコレートドリンクベースDX 630g

チョコレートドリンクと一緒に！
メープルチュロス

本場スペインでは、濃厚なホットチョコレートに
チュロスをつけて食べるのが定番！
生地に練り込んだメープルの優しい甘さは
いろいろなトッピングとよく合います◎

使用商品詳細については裏面をご覧ください

使用商品のご案内

①荷姿 ②保管 ③商品説明



マイクロピュレ オレンジ

- ①500g×12袋/ケース
- ②冷凍
- ③超微細化処理により、通常の裏ごしでは加工が困難なオレンジの果実を皮ごとなめらかなピュレ状に仕上げました。



フルーツデザート クランベリー

- ①500g×12袋/ケース
- ②常温
- ③半分カットの果肉がたっぷり入った甘さ控えめなナチュラルテイストのクランベリーソースです。



メープルシロップ

- ①1L×12本/ケース
- ②常温
- ③ピュアメープルを使用した香り高いメープルシロップです。



ジュビリー ホットファッジ チョコレートトッピング

- ①500g×12袋/ケース
- ②常温
- ③アメリカンオールドファッションのしっかり濃厚で滑らかなチョコレートソースです。温めてご使用ください。

＼ チョコレートドリンクベース各種 ／



ハーダース チョコレートドリンクベース スタンディングパウチ 1L

- ①1L×6袋/ケース
- ②常温

ハーダース チョコレートドリンクベースDX 630g

- ①500ml×12本/ケース
- ②常温

クリーム・洋酒を配合した
リッチな味わい。（5倍希釈）



ココアパウダー・乳を配合した使いやすいリキッドタイプの
チョコレートドリンクベースです。（5倍希釈）



ハーダース チョコレートドリンクベース スティックパック 30g

- ①30g×20本×10箱/ケース
- ②常温