

焼きドーナツ



- トレハの効果**
- 柔らかさを保ちます
 - 生地存在感は残しつつ、口溶けがよくなります
 - グレーズが泣きにくくなり、低甘味なのでいろいろな味が楽しめます

【配合・製法】

◆生地（φ8cm、約12個分）

全卵	180g	① 全卵にAを加えて混ぜ合わせ、糖を溶かす。
グラニュー糖	128g	② ふるった粉類を①に加えて混ぜ合わせる。
トレハ	32g	③ 溶かしたバター、太白胡麻油、バニラオイルを②に少しずつ加えて混ぜ合わせる。
蜂蜜	14g	④ 冷蔵庫で1時間以上寝かせる。
食塩	0.8g	⑤ 絞り袋に入れてドーナツ型に絞る。
中力粉	120g	⑥ 180℃で15分焼成する。
アーモンドパウダー	48g	⑦ 型から外し冷ます。
ベーキングパウダー	3.2g	
無塩バター	90g	
太白胡麻油	50g	
バニラオイル	1g	

◆グレーズ

ブレン		ミルク	
トレハ微粉	200g	トレハ微粉	200g
粉糖	10g	全脂粉乳	40g
ハローデックス	5g	水	42g
水	33g		
キャラメル		コーヒー	
トレハ微粉	200g	トレハ微粉	200g
粉糖	8g	粉糖	10g
ハローデックス	5g	ハローデックス	5g
キャラメルパウダー*	8g	インスタントコーヒー	6g
水	35g	水	37g

*横山香料

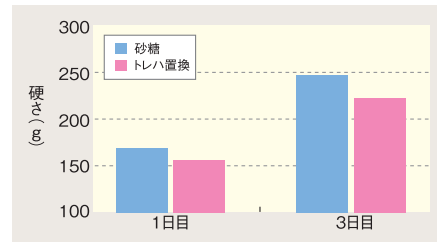
- ① 水とハローデックスを湯煎で70℃くらいに温める。
- ② ①にトレハ微粉、粉糖と味付け材料を加えて、60℃設定の湯煎で滑らかな状態になるまで混ぜ合わせる。
- ③ 60℃で保温し、ドーナツに掛ける。

【配合・製法】

泡立っていない生地で作る焼きドーナツは、生地のつながりが悪くなります。さらに今回は油脂分の多い配合のため、トレハの粘度が高いという物性を利用して、生地のつながりを助けています。ほどよい粘りで、軽く仕上がりが、口溶けがよくなります。もし、生地の乳化がうまくいかない場合は、ぜひサンマルトを併用して使ってみてください。サンマルトには生地の乳化を助けてくれる作用があります。

また、トレハグレーズは、60℃程度の温度でドーナツに掛けることにより、表面の乾きが良く、その後もべたつきにくくなります。低甘味で耐酸性が強いので、いちご、レモンなど酸味のある味のバリエーションも作ることができます。

■焼きドーナツの硬さ



トレハを置換した生地の方が柔らかく焼きあがり、3日保存後も砂糖品より柔らかい。

■1日後のグレーズの状態



砂糖



トレハ

砂糖グレーズは生地に染み込みはじめているが、トレハグレーズは染み込まずきれいな状態を保っている。