

ベーカリー・カフェベーカリー向けご提案

今、NYで話題の クロワッサンドーナツを 再現！



クロワッサンドーナツとは・・・
リング状に成形したクロワッサン生地を油で揚げて、
クリーム・アイシング・チョコなどで仕上げた
新感覚ドーナツです！

使用するの**は** **ペストリーブレッド(150g×40個入)** です。
デニッシュトースト用のクロワッサン生地ですが
多様なアレンジが可能なおすすめ生地です！

<参考レシピ>



生地を解凍後、4等分に
カットし、20cmくらいまで
延ばしておく。



端と端を合わせて
リングにする。



断面が横に向くように
IFTレイに入れて
ホイロに入れる。



ホイロが出たら
型から外して
揚げる。



粗熱がとれたら
メープルシュガーを
まぶす。



横半分にカットして
カスタードクリームを絞る。
生地を合わせて
チョコや粉糖を
トッピングする。

<←MEMO>

IFTレイがない場合はリング成形で
焼成後、フライしてください！



レシピ詳細や使用生地・材料につきましてのお問い合わせ、
サンプルのご依頼は担当営業までお願いいたします。

 **株式会社イズム**

【本社】TEL:072-877-0229 FAX:072-877-6282

【大阪支店】TEL:06-6473-4182 FAX:06-6473-4188

【東京支店】TEL:03-3669-7770 FAX:03-3669-7772