

ベーカリー・カフェベーカリー向けご提案

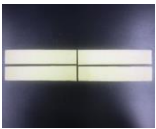
# 今、NYで話題の クロワッサンドーナツを 再現！



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