

# あんドーナツ

揚げ時間： 2分～2分半  
揚げ温度：

			
<p>発酵後の生地をカードですくい優しく持ち、</p>	<p>油へ入れて揚げる。気泡は竹串で潰す</p>	<p>揚げ色を確認しながら1分ほどで裏面に返す</p>	<p>両面きつね色にこんがりとならば、油から上げる</p>
			
<p>天板へクッキングシートを敷き、その上に並べて粗熱が取れるのを待つ</p>	<p>ドーナツシュガーを用意する</p>	<p>ドーナツにシュガーを全面的に絡める</p>	<p>完成。</p>

★ポイント

- 粗熱が取れる前にシュガーを付けてしまうと、熱でシュガーが溶けてしまうので粗熱が取れているかをしっかり確認。

（ 使用している粉砂糖（シュガー）が「泣かない粉糖」と言い、粉砂糖の粒子を溶けにくいようにコーティング加工したものを使用しているため、純粋な粉砂糖よりも溶けにくくはなっている。 ）

- 油へ入れる前に閉じ目が閉じていることをしっかりと確認する。

# カレーパン

揚げ時間： 2分～2分半  
揚げ温度：

			
発酵後の生地の様子。 優しく持ち上げ、	閉じ目は下にして 油へ入れる	入れるときに、閉じ目 がしっかりと閉じてい るかを確認する	開いていれば、指で つまんでしっかりと閉じる
			
投入後、気泡で生地が 膨らむので竹串で 刺して空気を抜く	揚げ色を確認しながら 1分ほどで裏面に返す	両面きつね色にこんがり 揚げれば、油から上げる	中華鍋に並べて完成。

## ★ポイント

- ・閉じ目を上にして油へ入れると、気泡により生地が膨らんだときに閉じ目が開き、中身が外へ出てしまうため、必ず閉じ目は下にして油へ入れる。また、油へ入れる前に閉じ目が閉じていることをしっかりと確認する。破けて中身が出てしまえば商品にならなくなる。

# ソーセージカレー

揚げ時間： 2分～2分半  
揚げ温度：

			
発酵後の生地の様子。 優しく持ち上げ、	閉じ目は下にして 油へ入れる	気泡を竹串で刺して	しばませる
		<h2>★ポイント</h2> <p>閉じ目を上にして油へ入れると、生地が膨らんだときに閉じ目が開いてしまうため、必ず閉じ目は下にして油へ入れる。また、油へ入れる前に閉じ目が閉じていることをしっかりと確認する。</p>	
揚げ色を確認しながら 1分ほどで裏面に返す	両面きつね色にこんがり 揚げれば、油から上げる		

# 卵カレーパン

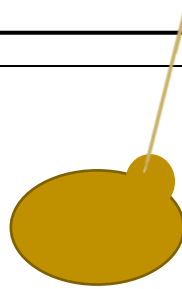
揚げ時間: 約2分 ←他のものより焦げやすいので短め!  
揚げ温度:



発酵後の生地を  
優しく持ち、



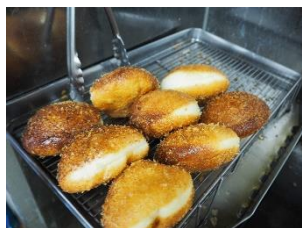
油へ入れて揚げる。  
(閉じ目は下に)



気泡は竹串で  
刺して潰す



揚げ色を確認しながら  
1分ほどで裏面に返す



両面きつね色にこんがり  
揚がれば、油から上げる

## ★ポイント

- ・閉じ目を上にして油へ入れると、気泡により生地が膨らんだときに閉じ目が開き、中身が外へと出てしまうため、必ず閉じ目は下にして油へ入れる。また、油へ入れる前に閉じ目が閉じていることをしっかりと確認する。破けて中身が出てしまえば商品にならなくなる。
- ・卵カレーは中身を包むときに生地を伸ばしすぎて薄くなり、破れやすい状態になっていることがあるので、破れて中身が出てきていないか要注意！  
ジュー という音が聞こえれば中身が出ている。



破れてしまっている。  
中身が出る前に気が付きたい