～漫画家・いくえみ綾のドーナツ～より

アイシングドーナツ

レシピ監修　エコール 辻 東京　橋本素明 先生

漫画家いくえみ綾さんの「潔く柔く（きよく・やわく）」の中で、主人公・禄の祖母が作ってくれたドーナツのレシピです。

材料 ～ ドーナツ7個分 ～

バター	40g	
グラニュー糖	80g	
塩	2g	
卵	2個	
牛乳	40g	
薄力粉	200g	
米粉	100g	
ベーキングパウダー	10g	
バニラエッセンス	適量	
フォンダン	市販	
シロップ（砂糖と水を1：1で煮立てたもの）	適量	ガムシロップで代用可
コーティングチョコ	適宜	
色粉	適量	

作り方

Prepare 準備

■バターを室温にもどしておく。
■卵、牛乳は常温にもどしたものを使用。

ドーナツ生地

Step 1
ステップ 1

薄力粉、米粉、ベーキングパウダーをよく混ぜ、2回ふるいにかける。

Step 2
ステップ 2

やわらかくしたバターにグラニュー糖を加え、白っぽくなるまでよくすり混ぜる。

Step 3
ステップ 3

塩とバニラエッセンスを加え、よく混ぜる。

Step 4
ステップ 4

卵1個分を3回ほどに分けて加え、その都度よく混ぜる。

Step 5
ステップ 5

ステップ1、卵1個、牛乳を加え、ゴムべらで押さえるように粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。

Step 6
ステップ 6

ラップに包み、1時間冷蔵庫で休ませる。
（よく冷やしたいので、冷蔵庫で1時間から一晩寝かす）

Step 7
ステップ 7

生地の形を均等に1ｃｍ幅の厚さに伸ばす。

Step8
ステップ 9

筒状の抜き型８ｃｍと３ｃｍでリング状に抜く。

Step9
ステップ 9

170℃のサラダ油で約７分揚げる。
（片面３分ぐらいが目安）

Step10
ステップ 10

バットに取り出し冷ます。

アイシング仕上げ

Step11
ステップ 11

フォンダンにシロップを加えやわらかくする。

Step12
ステップ 12

電子レンジ（600W）に５～10秒入れよく混ぜる。
（数回繰り返し、人肌になるまで繰り返す。熱くなりすぎるとツヤがなくなるので、温度には注意）

Step13
ステップ 13

再びシロップを加え、硬さを調節する。
（硬さはドーナツにつけてから上に向けた時に垂れない程度）
好みでフォンダンに色粉を混ぜて着色する。

Step14
ステップ 14

冷ましたドーナツの片面にステップ13をつける。
好みの色のフォンダンを絞りながら表面を飾りつける。

犬の形をしたドーナツ

Step1 ステップ1

型抜きをするとき8cmの抜き型で丸型に抜いたあと、丸型の生地の端を3cmの抜き型で耳の形になるように抜く。
※生地づくりとドーナツを揚げる工程はアイシングドーナツと同じです。

Step2 ステップ2

揚げたドーナツに溶かしたコーティング用のチョコレートをつけて冷まし固める。
硬さを調節したフォンダンで顔を描く。

食べごろと保存方法

粗熱がとれるまで冷ましてから食べるのがおすすめです。
なるべく当日中に食べるようにしてください。

～漫画家・いくえみ綾のドーナツ～より

オールドファッションドーナツ

レシピ監修　エコール 辻 東京　橋本素明 先生

ドーナツが大好物の漫画家・いくえみ綾さんがこよなく愛するオールドファッションドーナツ。

材料 ～ オールドファッション 7個分 ～

バター	40g
グラニュー糖	120g
塩	2g
卵	1個
卵黄	2個
薄力粉	200g
強力粉	100g
ベーキングパウダー	6g
バニラエッセンス	適量

作り方

Prepare 準備

■バターを室温にもどしておく。
■卵、牛乳は常温にもどしたものを使用。

オールドファッション生地

Step 1
ステップ 1

薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーをよく混ぜ、2回ふるいにかける。

Step 2
ステップ 2

やわらかくしたバターにグラニュー糖を加え、白っぽくなるまでよくすり混ぜる。

Step 3
ステップ 3

塩とバニラエッセンスを加え、よく混ぜる。

Step 4
ステップ 4

卵を1個、数回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
そこに卵黄を加えてよく混ぜ合わす。

Step 5
ステップ 5

ステップ1を加え、カードで押さえるように粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。

Step 6
ステップ 6

ラップに包み、1時間冷蔵庫で休ませる。
（よく冷やしたいので、冷蔵庫で1時間から一晩寝かす）

Step 7
ステップ 7

生地を練るようにまとめ、形を整える。

Step8
ステップ 8

１ｃｍの厚さに伸ばし、抜き型８ｃｍと３ｃｍでリング状に抜く。

Step9
ステップ 9

リングの中央に竹串で線を入れる。

Step10
ステップ 10

線を入れた部分を上にして、170℃のサラダ油で3分ほど揚げた後、ひっくり返して3分～4分ほど揚げる。
（割れた部分の色を見て調節する）

Step11
ステップ 11

バットに取り出し冷ます。

食べごろと保存方法

粗熱がとれるまで冷ましてから食べるのがおすすめです。
なるべく当日中に食べるようにしてください。