

～Dガールのドーナツ～より

ドーナツ (ケーキドーナツ)

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也



アメリカではチャリティー精神の象徴・ドーナツ。
そのきっかけとなったドーナツガールのレシピを再現しました。
ベーキングパウダーでふくらませるドーナツです。サクサクの食感をお楽しみあれ!

材料 ～ 直径8cmのドーナツ8コ分 ～

<生地>

準強力粉	180g	フランスパン用小麦粉(小麦たんぱく量11.0%~12.5%)
ベーキングパウダー	小さじ1	
ショートニング	15g	
グラニュー糖	100g	
塩	小さじ1/4	
ナツメグパウダー	小さじ1/4	
シナモンパウダー	小さじ1/4	
牛乳	120g	
卵	50g	
揚げ油(ショートニング)	600g程度	サラダ油でも可

作り方

Prepare 準備

- 小麦粉とベーキングパウダーをよく混ぜ合わせ、ふるっておく
- 揚げ油を170℃に温めておく

ドーナツを作る

Step 1 ステップ1

室温でやわらかくしたショートニングに塩、ナツメグパウダー、シナモンパウダーを入れ、泡だて器で混ぜる。



Step 2 ステップ2

砂糖、卵、牛乳の順に加え、ダマにならないよう混ぜる。
※砂糖を入れないと揚げる時に破裂する可能性があり危険なため、必ず分量通り加えてください。



Step 3 ステップ3

ベーキングパウダーと一緒にふるった小麦粉を加え、ゴムべらを使用して、しっかり混ぜる。
へらで持ち上げても垂れる程度のやわらかさでよい。



Step 4 ステップ4

丸の口金13mmをつけた絞り袋にステップ3の生地を入れる。
1辺10cmの正方形にカットしたオーブン用の紙に直径7cmのリング状になるように絞る。



Step 5 ステップ5

170℃に温めた揚げ油にリング状に絞った生地を紙ごと入れる。
途中ひっくり返しながら揚げる。
紙は途中で自然にはがれるので、取り除く。
(揚げ時間の目安は3分)



Step 6 ステップ6

両面が美味しそうな焼き色になれば、網などの上に出して常温で冷ます。



食べごろと保存方法

出来たてがおすすめ。翌日中に食べ切って下さい。

～Dガールのドーナツ～より グレーズド ドーナツ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也



アメリカで人気No.1のドーナツ、グレーズドドーナツ。
イーストでふくらませたフワフワの生地にシロップをかけた、シンプルなお味。できたてを召し上がれ!

材料 ～直径10cmのドーナツ3コ分～

<生地>

強力粉	350g	(小麦たんぱく量12%程度)
薄力粉	150g	(小麦たんぱく量8%程度)
グラニュー糖	60g	
塩	6g	
スキムミルク	20g	
バター	25g	
ショートニング	35g	
卵黄	40g	
生イースト	20g	またはインスタントイースト(12g)
水	235g	
揚げ油(ショートニング)	600g程度	サラダ油でも可。ショートニングのほうが油の切れがよい

<シロップ>

粉砂糖	480g	
水	90g	
バター	60g	
バニラエッセンス	適量	

<うち粉>

強力粉	適量	
-----	----	--

作り方

Prepare 準備

- 強力粉と薄力粉をよく混ぜ合わせ、ふるっておく
- 揚げ油を170℃に温めておく

ドーナツを作る

Step 1 ステップ1

室温でやわらかくしたバターとショートニングに砂糖、塩、スキムミルクを入れ、泡だて器で混ぜる。
※砂糖を入れないと揚げる時に破裂する可能性があり危険なため、必ず分量通り加えてください。



Step 2 ステップ2

卵黄を入れ、白っぽくなるまでしっかり混ぜる。



Step 3 ステップ3

生イーストを水に溶かし、ボウルに用意した小麦粉の中に全量入れ、手で混ぜ合わせる。



Step 4 ステップ4

水けが無くなったらステップ2を加え、ある程度まとまったら作業台に出す。
両手を大きく前後に動かして、手のひらで生地を作業台におしつけるようにこねる。



Step 5 ステップ5

生地をひとつにまとめ、持ち上げて台にたたきつけ、手前に軽く引っ張ってから向こう側に返す。



Step 6 ステップ6

ステップ5の作業を10分程度繰り返し続け、表面の生地が膜で覆われ、丸くひとかたまりになればこね上がり。



Step 7 ステップ7

表面が乾かないように30℃のオーブンで40分発酵させる。
※必要に応じて、霧吹きで軽く表面を濡らすなどしてください。ラップはくっついてしまいます。



Step 8 ステップ8

打ち粉をして、キャンバス地の上に生地を出し、麺棒で厚さ2cmに伸ばす。このとき力をいれず麺棒を軽く転がすように伸ばしていくこと。
表面が乾かないように10分程度休ませる。
※必要に応じて、霧吹きで軽く表面を濡らすなどしてください。ラップはくっついてしまいます。



Step 9 ステップ9

直径10cmの抜型で3コ抜き、中心を直径2~3cmの抜型で抜く。



Step 10 ステップ10

表面が乾かないよう30℃のオーブンで40分発酵させる。
※必要に応じて、霧吹きで軽く表面を濡らすなどしてください。ラップはくっついてしまいます。

Step 11 ステップ11

シロップを作っておく。
粉砂糖に水、バニラエッセンス、溶かしたバターの順に混ぜ合わせる。



Step 12 ステップ12

170℃に温めた揚げ油で、途中ひっくり返しながらか、両面が美味しそうな焼き色になるまで揚げる。
(揚げ時間の目安は3分)



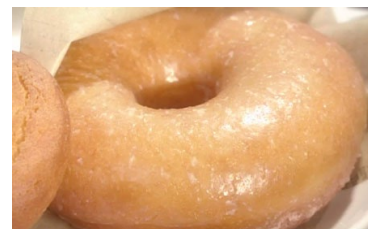
Step 13 ステップ13

網の上に出し、温かいうちにステップ11のシロップを上からドーナツの表面にかける。
油が切れて、ドーナツの表面が乾いた感じになればシロップをかけてよい。
※ショートニングで揚げると油が早く切れます



Step 14 ステップ14

ドーナツの表面を指で触り、シロップが乾いていれば完成。



食べごろと保存方法

出来たてがおすすめ。翌日中に食べ切って下さい。