



# Mini Donuts

## 迷你甜甜圈

Difficulty 難易度	Intermediate 中級
Qty 麵包數量	6-9
Technique 製作特點	Cold fermentation 低溫長時間發酵
Kneading 搓揉方式	Kitchen Machine 廚師機
Day Before 一天前	10 mins 分鐘
On the day 當天製作	60 mins 分鐘 + waiting time 等待時間: 20 mins

### Main Dough 主麵糰



Egg  
全蛋  
55g



Milk  
牛奶  
55g



Fresh Yeast  
新鮮酵母  
7g



T45 Bread Flour  
T45 麵粉  
Bagatelle T45 Label  
Rouge  
Protein 蛋白質 12%  
200g



Sugar  
上白糖  
25g



Salt  
鹽  
4g



Malt Powder  
麥芽粉  
0.5g



Butter  
牛油  
35g

### Other ingredients 其他材料、工具



Vegetable oil  
菜油



Cookies Cutters  
圓形模  
ø7cm x 1pc 個  
ø3cm x 1pc 個



Edible dried rose  
食用玫瑰花瓣 (適量)



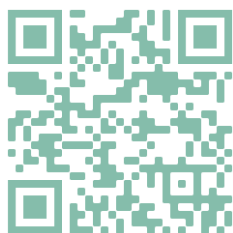
Icing  
糖霜  
100g



Strawberry Powder  
凍乾草莓粉  
1.5g



Drinking Water  
飲用水  
18g



BREAD CLOUD  
studio

# Mini Donuts

## 迷你甜甜圈

Video Time 影片時刻

### Steps 製作步驟

#### Day Before 製作前一天:

00:40

- 01 Mix the following ingredients 將材料依次放入廚師機:

Time 實際搓揉時間	Ingredient 材料	Speed 速度
~0 min	Add egg, milk & fresh yeast, mix well 加入蛋、奶、新鮮酵母	
~0-1 <sup>st</sup> min	Add flour, sugar, salt, malt 加入麵粉、糖、鹽、麥芽粉	Low → Medium high 低速→中高速 #1,2,3
~8-14 <sup>th</sup> min	Butter 牛油	Medium high 中高速 #3
~17-18 <sup>th</sup> min	OK~~!	Medium high 中高速 #3
<b>Total kneading time : ~18 mins. Ideal dough temperature : 25-28°C</b> <b>總時間18分鐘 · 按麵糰情況及手搓技巧作調整 · 理想麵糰溫度約為25-28°C</b>		

02:30

- 02 Roll the dough round, Put it in a large bowl and cover with cling film. Keep in fridge (4-7°C) for fermentation 12-16 hours  
把麵糰滾圓收圓 · 蓋好 · 放入雪櫃 (約4-7°C) 進行低温發酵約12 - 16小時

#### On the Day 製作當天:

03:00

- 03 Take the dough out of the fridge, leave at room temperature for 5-10 mins till slightly softened  
從雪櫃取出麵糰 · 放在室溫約 5-10 分鐘至軟一點

03:10

- 04 Dust the counter and dough with flour. Roll the dough out till 0.5cm thick with a rolling pin  
在工作台及麵糰上撒上少量麵粉 · 用擀麵棍滾壓約 0.5cm 厚

04:10

- 05 Cut out 6-7 donuts with the cookies cutter  
用圓形割模割出約 6-7 個冬甩麵糰  
Roll the remaining dough round & cover. Use it to cut more donuts by repeating previous 2 steps  
剩下的麵糰先整理並蓋好放置一旁 · 待麵糰鬆弛後再滾壓 · 然後重覆以上 2 個步驟

05:05

- 06 Cover, ferment for 10 mins  
蓋好 · 進行最後發酵約 10 分鐘

# Mini Donuts

## 迷你甜甜圈

### Video Time 影片時刻

### Steps 製作步驟

#### Deep-fry 炸煮

- 05:40 07 Heat the oil in a wok up to 140°C. Turn to low heat and keep heating until it reaches 155°C  
燒熱鍋內的油至約 140°C · 轉小火 · 繼續燒熱至約 155°C
- 05:45 08 Put in the donuts one by one, fry each side for ~1min till lightly golden  
放入甜甜圈麵糰 · 每面炸約 1 分鐘至淺金黃色
- 06:05 09 Drain donuts for excess oil. Let cool.  
隔走多餘油份 · 放涼後放上裝飾

#### Decoration 裝飾

- 06:40 10 Mix strawberry powder & icing. Add water and mix well  
草莓糖霜面：先把草莓粉加糖霜中拌勻 · 再加食用水攪拌至沒有顆粒
- 07:25 11 When the donuts are cooled completely, dip them into the icing. Sprinkle with the edible rose petals  
將已放涼的甜甜圈沾上糖霜 · 並放上食用玫瑰花瓣作裝飾