



# ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 5

マフィンとドーナツのハイブリッド

## マフィナッツ

Muffinut



A

B

### 配合 (%)

①アトラクトリッチ	45	③薄力粉	60
上白糖	40	強力粉	40
食塩	0.6	B.P.	2
②全卵 (正味)	35	④牛乳	55
重曹	0.2		

### 工程 (ビーター使用)

- ①を充分にすり合わせる。(比重 0.70~0.75)
- ②を徐々に加え合わせる。(重曹は全卵の一部で溶かしておく)
- ③の1/4を加え軽く混ぜ合わせてから、④の1/3を加え軽く混ぜ合わせる。
- 残りの③と④を同様に交互に加え混ぜ合わせる。最後が③で終わるようにする。(生地比重0.95~1.0)
- マフィン型に60gずつ流す(ディッシャーまたは絞り袋使用)。
- 170~180℃で20分焼成。
- 粗熱が取れたら、マフィン全体に溶かしたアトラクトリッチを刷毛で塗り(写真A)、グラニュー糖をまぶす(写真B)。

☆☆☆

### 太鼓判ポイント

じゅわ！しっとり、ほろほろ・・・

マフィンとドーナツのいいとこ取りスイーツ

外はじゅわっとジューシー、中はしっとり濃厚。ハイブリッドならではのおいしさです。

濃いめのコーヒーとよく合う、濃厚な味わい

アトラクトリッチの濃厚なバター風味がしっかり香り、贅沢なひとときにぴったりの味わい。

### ロンドン発

マフィンとドーナツのハイブリッド商品！

ドーナツのように、じゅわっとジューシーなマフィン。2011年にロンドンのカフェ「Bea's of Bloomsbury」がドーナツとマフィンを掛け合わせた「Duffin(ダフィン)」を発売し、大人気商品に。その人気を受けて、スターバックスコーヒーUKも「ダフィン」を発売。イギリスで広く親しまれているスイーツです。

### 今年大注目の、ドーナツ

ドーナツは今年はずせないアイテム。コンビニ各社はカウンターに専用ケースを設置したり、ドーナツを新たにシリーズ展開したりと、力を入れています。ドーナツ専門店も相次いでオープン。コーヒーブームの波に乗って「ジューシー」「濃厚」なスイーツがきています！



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL:03(3603)7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>





# ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 5

## 基本配合 (%)

①アトラクトリッチ..... 45	③薄力粉..... 60
上白糖..... 40	強力粉..... 40
食塩..... 0.6	B.P..... 2
②全卵 (正味) ..... 35	④牛乳..... 55
重曹..... 0.2	

## バラエティ品配合 (%) 工程 (下記以外の工程はオモテ面と同様)



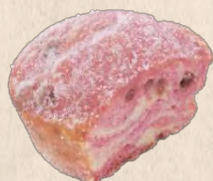
### 塩チョコ

ブラックココアパウダー... 7.5 } 基本配合③に混合

竹炭パウダー..... 0.8

チョコチップ..... 25 : 工程4) のあとに軽く合わせる

仕上げはグラニュー糖に食塩を混合



### Wベリー

ラズベリーペースト..... 3 : 基本配合①に混合

ドライランベリー..... 15 : 工程4) のあとに軽く合わせる

別に仕込んでおいたプレーン生地を1:1で軽く混ぜ合わせマール状にする



### スパイス

スパイス..... 1.5 : 基本配合③に混合

### スパイス混合比率

カルダモン..... 3

黒胡椒 (粗挽) ..2

ナツメグ.....1

シナモン .....1

胡椒のみもおすすめ!



### ちよいバクサイズ (型は右写真参照)

ちよっただけ食べたいときに手軽につまめる、大きさ・形違いのバラエティ品。  
小さくてもジューシーなおしさはそのまま!



☆☆☆

## 太鼓判ポイント

### フライ要らずのドーナツ風スイーツ

フライ設備がなくても大丈夫! お店のアイテムに「ドーナツ」を仲間入りさせてみては。

### 冷凍保管で、売り場の調整役に!

たくさん作って冷凍保管が可能。売り場が寂しくなる時間帯も手軽に補充でき、量の調節でロスも軽減。

## 使用製品のご案内

### アトラクトリッチ

●バターに加え、乳脂肪や厳選した乳素材を組み合わせることで、バターのコク深い味わいが後味まで広がります。

(バター25%含有、総乳脂肪量50%)

●バターに比べ、抱卵性・クリーミング性に優れています。

●香料をはじめ、食品添加物は配合していません。

(500g×20個ダンボール箱入り)



ミヨシ油脂株式会社

食品本部 TEL:03(3603)7023 <http://www.miyoshi-yushi.co.jp>

201506