



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

マフィナツ

Muffinut

配合 (%)

①アトラクトリッヂ	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		



A



B

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°C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ヂを刷毛で塗り(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

アトラクトリッヂ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
竹炭パウダー……… 0.8
チョコチップ………… 25 基本配合③に混合
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
ドライクランベリー…… 15 基本配合①に混合
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
せマーブル状にする



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！



ちょいパクサイズ（型は右写真参照）
ちょっと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いしさはそのまま！



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お
りません。
(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>