



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 6

カルダモンの風味香る

北欧のシナモンロール

Cinnamon roll

配合 (%)

強力粉	100	アトラクトリッチ	10
上白糖	12	エンブレム F	10
食塩	1.6	イースト	4
脱脂粉乳	4	イーストフード	0.1
全卵 (正味)	12	水	35
		NEWホイップドール400	10

成型時使用材料 (粉1kg仕込みの場合)

スパイスシュガー (全混合する)

グラニュー糖	400g
シナモンパウダー	14g
カルダモンパウダー	5g
アトラクトリッチ	80g

工程

混捏

オールインミックス法

L3分 ML5分

捏上温度

25℃

発酵時間

30分

リタード

0℃ 一晚

空折り

3つ折り×1回 リタード60分

成型

①シータゲージ2で延し、30cm幅にし、溶かした
アトラクトリッチを全面に塗る

②スパイスシュガーを散らし、巻き込む

③幅4.5cm (75g) にカットし、
中心を棒で押す (左の写真参照)

ホイロ

34℃ 75% 40分

ホイロ後

ニブシュガー (パールシュガー) を散らす

焼成

200℃ 13分



☆☆☆

太鼓判ポイント

スパイスの女王、 カルダモンが効いた北欧タイプ

北欧のシナモンロールは、カルダモンが効いた風味、お菓子の
ようなサクリ食感が特長。アメリカンタイプとは別物です！

スパイスと濃厚なバター風味がよく合う！

スパイスがアトラクトリッチのkokを引き立て、
アトラクトリッチがスパイスの風味を優しく際立たせます。

コーヒーブレイクに欠かせない、 北欧伝統のシナモンロール

シナモンロールの発祥は北欧の国、スウェーデン。

北欧にはコーヒーブレイクを大切にする文化があり、シナモンロール
はコーヒーと一緒に食べるおやつとして欠かせない存在。

今回は、フィンランドの伝統的な成型を再現しました。

新しい味に夢中！ 広がるスパイスブーム

海外の飲食店の日本上陸や海外旅行者
の増加により、手軽に世界の食べ物を食べ
られるようになり、海外テイスต์であるスパイス
やハーブの風味にハマる人が続出。
パンやお菓子でもスパイスを使用した商品
が増えています！



ミヨシ油脂株式会社

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

201511



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 6

チョコ生地配合 (%)

強力粉	95
ココアパウダー	5
上白糖	12
食塩	1.6
脱脂粉乳	4
全卵 (正味)	12

アトラクトリッチ	10
エンブレムF	10
イースト	4
イーストフード	0.1
水	38
NEWホイップドール400	10

バラエティ品のご紹介 (工程はオモテ面の通り)

ジンジャーバナニロール (プレーン生地)



成型時使用材料 (粉1kg仕込み の場合の分量)

- ・スパイスシュガー
グラニュー糖..... 400g
バナニペースト..... 1.2g
ジンジャーパウダー..... 5g
- ・キャンディングクルミ・ 160 g
(キャラメルコーティングされたクルミ)

カット幅

5cm

トッピング材料

- ・アイシング
- ・柚子ピール

チョコシナモンロール (チョコ生地)



- ・スパイスシュガー
グラニュー糖..... 400g
シナモンパウダー... 14g
カルダモンパウダー... 5g

4.5cm

- ・チーズフォンダン (下記を全混合)

- アイシング..... 50g
クリームチーズ..... 100g
コンデンスミルク..... 10g

- ・ピスタチオ

チョコアニスロール (チョコ生地)



- ・スパイスシュガー
グラニュー糖..... 340g
ココアパウダー..... 60g
シナモンパウダー... 8g
アニスパウダー..... 3g
- ・チョコチップ..... 160 g

5cm

- ・アイシング

- ・チョコチップ



太鼓判ポイント

シンプルだけど個性が光る！ アレンジ自在のロール生地

コクと食感が際立つ、シンプルな生地。
スパイスとトッピング次第で新しい商品を生み出せます。

成型は巻く、切る、押すだけ！

複雑そうに見えるフィンランド伝統の形ですが、成型は「巻く、切る、押す」だけでとても簡単。手間は小さく、見た目のインパクトは大きく！

使用製品のご案内

アトラクトリッチ

- ・バターの濃厚なコクにこだわったハイコンパウンドマーガリン (バター25%含有、総乳脂肪量50%)
- ・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)

エンブレムF

- ・食品添加物、アレルゲン原料不使用の純植物性ショートニング (5kgダンボール箱入り)

NEWホイップドール400

- ・乳脂肪分19%の生クリームの風味豊かなホイップクリーム (1ℓ×12本ダンボール箱入り)



ミヨシ油脂株式会社

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