



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℃ 一晩

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、お菓子のようなサックリ食感が特長。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コクを引き立て、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、海外テイスト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.miyoji-yushi.co.jp>



ミヨシ太鼓判レシピ

vol. 6

チョコ生地配合 (%)

強力粉	95	アトラクトリッチ	10
ココアパウダー	5	エンブレムF	10
上白糖	12	イースト	4
食塩	1.6	イーストフード	0.1
脱脂粉乳	4	水	38
全卵 (正味)	12	NEWホップドール400	10

バラエティ品のご紹介 (工程はオモテ面の通り)

ジンジャーバニラロール
(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
- バニラペースト..... 1.2g
- ジンジャーパウダー..... 5g
- ・キャンデイングクルミ .. 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

・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
- コンデンスマilk..... 10g

・アイシング

・チョコチップ

・ピスタチオ

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おりません(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ホップドール400

- ・乳脂肪分19%の生クリームの風味豊かなホップクリーム(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>