

Q (レシピ)シナモンロール

A



スウェーデンの人々が愛してやまないシナモンロールをクリスマスにあわせてアレンジしました。シナモンの香りとジャムの酸味、ナッツの食感が口の中で調和します。大切な人と一緒に、北欧のあたたかなクリスマスを楽しんで！

材料

パン生地

- ・ 強力粉: 250g
- ・ グラニュー糖: 50g
- ・ 塩: 3g
- ・ 無塩バター: 60g
- ・ シナモンパウダー: 1g
- ・ 生イースト: 12g
- ・ 牛乳: 125ml
- ・ 強力粉(打ち粉用): 適量
- ・ 溶き卵: 20g

フィリング

- ・ ローマジパン: 75g
- ・ 無塩バター: 35g
- ・ グラニュー糖: 30g
- ・ 卵: 15g
- ・ シナモンパウダー: 1g
- ・ 皮付きアーモンド: 30g
- ・ ピスタチオ: 15g

ジャム

- ・ りんごジャム: 40g
- ・ リンゴンベリージャム: 80g

トッピング

- ・ 刻んだアーモンド: 20g
- ・ 刻んだピスタチオ: 15g
- ・ パールシュガー: 10g

仕上げ用シロップ

- ・ グラニュー糖: 50g
- ・ 水: 50ml

作り方

仕上がり分量

1. 直径10cm×高さ3cmのベーキングカップ8個分

準備

1. バターを常温に戻しておく。
2. りんごジャムとリンゴンベリージャムを混ぜ合わせておく。
3. アーモンドをローストし、粗く刻んでおく。
4. ピスタチオを粗く刻んでおく。
5. 仕上げ用のシロップを一度沸騰させ、冷蔵庫で冷ましておく。

シナモンロールの生地をつくる

1. ボウルに牛乳、生イーストを入れ、泡だて器でよく混ぜる。
2. 別のボウルに、シナモンパウダーと塩、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせ、さらに強力粉を入れ混ぜる。
3. 2に準備1を加え、カードでバターを細かく刻む。
4. 3に1を加え、手で粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
5. 4を作業台に出し、なめらかになるまで生地をこね、まとめる。
6. 5をボウルに移しラップをし、22～28℃程度で60分発酵させ、常温で15分休ませる。

フィリングをつくる

1. ボウルにシナモンパウダー、グラニュー糖を入れ、混ぜ合わせる。
2. まな板の上で、マジパンとバターをなめらかになるまですり混ぜる。
3. 2をボウルに移し、泡だて器で混ぜ、溶き卵を加える。

シナモンロールをつくる

1. 作業台に打ち粉をして、生地をのせ、麺棒で横30cm、縦20cmにのばす。
2. 1の手前部分2～3cmを麺棒で薄くする。
3. 1の2をのぞく部分にフィリングをぬる。
4. 3の上に、準備2をぬり広げ、準備3、4を散らす。
5. 4を奥から手前に巻き、薄く水をぬった2の部分を接着させる。
6. 5を8等分にする。
7. 天板にベーキングカップをのせ、6の断面を上にして入れ、上からしっかり押さえる。
8. 30～32℃で60分程度、発酵させる。
9. 8に溶き卵をぬり、準備3、4とパールシュガーをのせる。
10. 200～210℃のオーブンで18～20分程度、焼く。

仕上げ

1. トッピングをしていない部分に、ハケでシロップをぬる。

食べごろと保存方法

1. 食べごろ：当日。保存方法：常温。当日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 小野 達也(辻調理師専門学校)