

あんフロマージュドーナツ シュガーかけ

生地にこしあん50gを包餡し揚げて冷ましたあと
ホイップクリームチーズ25gを注入。



ゆめひとつむぎ

ゆめひとつむぎと北海道産もち麦全粒粉が合わさること
で、ふんわりとした中にある生っ
ぽさともち感を両立したドーナツに
仕上がっています。



【配合 (%)】

ゆめひとつむぎ	80
北海道産もち麦全粒粉	20 + 水 20 前処理
砂糖	8+4
食塩	2
生イースト	2.5
20%加糖卵黄	10+10
無塩バター	22
水	35

※もち麦全粒粉と水と同じ割合で混ぜ合わせて前処理しておく
※砂糖と卵黄は先入れ分と後入れ分に分けておく

【工程】

ミキシング：ゆめひとつむぎ、砂糖（先入れ分）、食塩、生イースト、
卵黄（先入れ分）、水を入れ 低速 15分
低速のまま 前処理したもち麦全粒粉を入れ3分、室温
に戻して細かくしたバターを入れ7分、卵黄（後入れ分）、
砂糖（後入れ分）を入れ10分

捏上温度：26℃
フロアタイム：10分
分割：70g
冷凍：分割後冷凍7日まで
成形：復温後成形
ホイロ：28℃ 70% 30分
フライ：180℃ 30秒返し
30秒返し 2分返し2分

生地がもっちり /



Zopfの代表取締役・シェフの伊原靖友さんに北海道産もち麦全粒粉を使ったドーナツレシピを教えてくださいました。

もち麦全粒粉のモチツとドーナツで ギルテイフリーに食べたい



灰分 1.70%、粗たん白12.1%
(参考値です)

北海道産もち麦全粒粉

北海道で栽培した大麦の一種である、もち麦
(品種：キラリモチ)を丸ごと引いた粉。
小麦粉とブレンドして使用することでもち
り食感が楽しめます。

色が、おいしい。



1. 食物繊維が豊富な大麦は健康機能性食材として注目
2. もち麦の粘りの強いもち性でもっちりとした食感を付与
3. 水溶性食物繊維が豊富で吸水性に優れている

大麦や全粒粉の商品は健康志向
な消費者が興味を持つことがある
でしょう。大麦や全粒粉のパンは
シンプルなパンが多いので、あえ
てドーナツにしてみたらどうかと
思い、このレシピを開発しました。
ドーナツだと揚げるだけなので、
パンを焼くよりも時間がかからず、
すぐに提供できるのも良いところ
です。ドーナツは砂糖だけまじし
たシンプルなもの、クリームなど
を注入するもの、ツナメルトなど
の総菜系を入れたものなど、バリ
エーションを増やせます。工程の
ポイントはミキシングの際の入れ
る順番です。最初に小麦などミキ
シングし、しっかり生地を作ってか
ら、もち麦全粒粉は後から入れま
す。最初につくった生地にもち麦
全粒粉の特徴を加えていくイメー
ジです。もち麦全粒粉はもち食感
を添加できるので、どれくらい、も
ちもち食感を入れるかで配合を考
えてみるとよいでしょう。幅広い
パンに活用できますし、軽く食べ
られるようなスコーンに入れたり、
もち感を活かしてベーグルに入れ
たりしても面白いでしょう。

ベースの生地に
もち麦全粒粉の特徴を
加える



Zopf

代表取締役・シェフ
伊原 靖友さん

ゆめひとつむぎ & 北海道産もち麦全粒粉

活用レシピBOOK



Zopf伊原シェフ 考案レシピから
より具体的な活用方法をご紹介します！

Zopf 代表取締役・シェフ 伊原 靖友さん

横山製粉提供レシピ

バターロール もち麦入り(麦茶仕込み)

【配合 (%)】	【工程】
種のちから……………80	ミキシング:低速2分オートリズ20分! (IDY・食塩)低速4分 中速7分
北海道産もち麦全粒粉……………20	目標生地温度:24℃
食塩……………2	発酵条件(時間):28℃/75%(30分パンチ 4℃14~18時間)
インスタントドライイースト……………0.2	分割重量:250g
麦茶……………~79~	ベンチタイム:25分
	成型:バターロール(小麦粉をまぶす)
	ホイロ:28℃/75%(~75~分)
	焼成温度(時間):上火250℃/下火250℃ (25分)



スポンジケーキ もち麦入り

【配合 (%)】	【工程】
ゆきんこ……………50	ミキシング:低速30秒 中速30秒 高速5分 低速1分
北海道産もち麦全粒粉……………50	比重:0.43~0.44 (g/cm ³)
砂糖……………110	分割重量:6取り天板に650gの生地投入
全卵……………200	焼成:上火185℃ 下火165℃/12分
サラダ油……………10	成型:放冷後の生地にホイップクリームを塗 り巻く
起泡性乳化剤……………6	
膨張剤……………1	
牛乳……………20	



ロールパン もち麦入り

【配合 (%)】	【工程】
種のちから……………80	ミキシング:低速4分 中速6分 高速2分! 低速4分 中速2分 高速2分
北海道産もち麦全粒粉……………20	目標生地温度:27℃
砂糖……………12	発酵条件(時間):28℃/75%(60分)
食塩……………1.5	分割重量:45g
バター……………15	ベンチタイム:20分
全卵……………8	成型:バターロール
インスタントドライイースト……………1.5	ホイロ:38℃/85%(~50~分)
水……………~62~	焼成温度(時間):上火210℃/ 下火205℃(13分)



食パン もち麦入り

【配合 (%)】	【工程】
種のちから……………80	ミキシング:低速4分 中速5分 高速4分 油脂添加 低速3分 中速3分 高速3分 パンナージュ
北海道産もち麦全粒粉……………20	目標生地温度:22℃
バター……………10	発酵条件(時間):28℃/75%(10分パンチ 4℃14~18時間)
砂糖……………6	分割重量:360g×2 (1.5斤型)
塩……………2	ベンチタイム:30分~
トレハロース……………2	成型:モルダー成型(車詰め)
生イースト……………1.5	ホイロ:38℃/85%(~90~分)
インスタントドライイースト……………0.3	焼成温度(時間):上火210℃/下火250℃ (40分)
水……………64	
パンナージュ……………9	



商品紹介

北海道産 もち麦全粒粉

北海道で栽培した大麦の一種である、もち麦(品種:キラリモチ)を丸ごと挽き、粉での製品化を実現しました。通常の大麦よりも、水溶性食物繊維の一種であるβ-グルカン(6.1g/100g※当社調べ)を豊富に含んでいます。北海道産小麦粉の愛称が抜群で、ブレンドして使用することにより、もっちりとした食感が楽しめます。また、小麦粉に比べ、吸水性に優れています。

大麦とは? 古くから世界各地で栽培されていたイネ科の穀物。食物繊維が豊富で、健康機能性食材として注目されています。

もち麦とは? もち麦の一種。β-グルカン(水溶性食物繊維)がうるち性品種より多く含まれています。

キラリモチとは? 大麦の一種。食物繊維が豊富で、粘りの強いもち性を持っています。



荷姿	10kg	灰分	1.70%
粗たん白	12.1%	主な用途	食パンなどのパン全般
※灰分、粗たん白は参考値です。			

「Palettie (パレットイエ)」とは

Palette=パレット(いりどり)と、Tie=つながり(絆)を組み合わせた造語です。この名前には、多種多様な雑穀原料によって「食のスタイルを自分らしくアレンジしてほしい」という想いと、商品を通じて私たちが「北海道の生産者と消費者をつなぐ」役割を担いたいという2つの想いが込められています。

色が、おいしい。



ゆめひとつむぎ

北海道産小麦「ゆめちから」100%使用の1等粉です。際立つ色の白さ、高い吸水性と力強さが特徴です。力強い生地なので、具材の多いパン生地、弊社Palettie製品や全粒粉との併用がおすすめです。また、やさしい味わいのため、具材の味・風味を引き立てます。

荷姿	25kg	灰分	0.36%
粗たん白	12.4%	主な用途	食パンなど



北海道の魅力の世界に届ける“食”創造メーカー

横山製粉株式会社 〒003-0028 札幌市白石区平和通5丁目南2番1号 TEL:011-864-2222 FAX:011-864-2220



もち麦全粒粉の配合量でモチッと感が変化する

もち麦全粒粉ドーナツ



ゆめひとつむぎと北海道産もち麦全粒粉と合わさることで、ふんわりとした中にある生っぽさともち感を両立したドーナツに仕上がっています。

フライするドーナツは焼成より早くできるので、提供したいタイミングに作れるのがgood



工程のポイント

1. ベースの生地をしっかりとミキシングしてからもち麦全粒粉を入れましょう。
2. もち感の調整をするために、もち麦全粒粉20%配合のもの、30%配合のもの2パターンつくりました。
3. 分割後冷凍7日まで使えるので、必要な分だけ順次作れます。

生地がもちり



もち感が楽しめるドーナツ
くちどけの良さと
入れることでもち感を付与できるもち麦全粒粉を20%と30%に配合を変えたレシピを開発しました。配合を増やせば増やすほどもち感が増すので、もち感の調整したい割合で配合を変えてみるとよいでしょう。ゆめひとつむぎの生地にもち麦全粒粉を合わせたドーナツは、くちどけが良く生っぽいソフトさがありながら、もち麦全粒粉のもち感が感じられます。驚いたのは時間がたっても固くならないことですね。生地がソフトなのは、もち麦全粒粉を入れる前に生地を良く練っているからその食感です。低速のミキシングは材料を入れるタイミングなど調整がしやすく、失敗しづらいため作業効率が良くなります。低速でじっくりミキシングしてタイミングを見て順番を守って入れてください。

ミキシングのポイント



- ① 砂糖、加糖卵黄を先入れ分と後入れ分にわけます。
- ② 前処理としてもち麦全粒粉と水を同配合で混ぜ合わせます。



- ③ ゆめひとつむぎ、砂糖(先入れ分)、食塩、生イースト、加糖卵黄(先入れ分)、水を入れ低速15分でベースの生地をしっかりとミキシングしましょう。
- ④ ②でもち麦全粒粉と水を混ぜ合わせたものを入れて3分回します。
- ⑤ 常温に戻し細かくしたバターを入れて7分回します。



- ⑥ 後入れ分の砂糖と加糖卵黄を入れ10分まわします。
- ⑦ 低速のまま10分、生地が完成するまで回します。
- ⑧ 出来上がった生地はこんな風になります。



- ⑨ 70gずつに分割します。
- ⑩ 玉どりして冷凍すれば7日までストックできます。
- ⑪ 復温後成形します。

もち麦全粒粉20%配合

クリームなど中身がやわらかいドーナツはもち感を控えめにした配合で生地がソフトなほうが合うと思います。



フランボワーズの酸味がアクセント

クリームドーナツ グレーズかけ フランボワパフトッピング

【工程】

- ① ドーナツ(20%もち麦全粒粉)を揚げて冷ましたあと、フランボワーズソース10gと生クリーム40gを注入。
- ② グレーズを適量つけたあと、フランボワパフを適量トッピング。

〈フランボワーズソースの作り方〉
フランボワーズピューレ100g、グラニュー糖40g、艶出し用の粉末寒天10gの割合で混ぜ合わせる。

〈生クリームの作り方〉
生クリーム35%を13g、生クリーム47%を100g、グラニュー糖30g、バニラビーンズ少々を混ぜ合わせる。

あんフロマージュドーナツシュガーかけ

【工程】

ドーナツ(20%もち麦全粒粉)生地にこしあん50gを包餡し揚げて冷ましたあとホイップクリームチーズ25gを注入。仕上げにシュガーをまぶします。

〈ホイップクリームチーズの作り方〉
2種類のクリームチーズを100g、粉糖30gをピーターでホイップ。

クリームチーズとあんこの相性抜群



もち麦全粒粉30%配合

もち感をしっかり感じられる配合の生地だと、ぎっしりした中身と合うと思います。

ツナメルトが溶ける感じで温かい状態で食べると美味しさアップ



ツナメルトドーナツ

【工程】

ドーナツ(30%もち麦全粒粉)生地にツナメルトを生地同量で包餡。揚げたあとバルメザンチーズをトッピング。彩りとしてパプリカパウダーやバセリパウダーをふりかけるのもOK。

〈ツナメルトの作り方〉
ツナ150g、フライドオニオン30g、粗挽きマスタード30g、クミンホール 25g、シュレッドチーズ250g、マヨネーズ200gを混ぜ合わせる。

ドーナツは甘いものだけでなく、総菜系とも合います。甘じょっぱい味は、日本だけでなく外国の方も好きなので、幅広い人が美味しさを感じる種類の味ではないかなと思います。