

ほろにがカプチーノロール



コーヒーとシナモンの香りが最高！シナモンシュガーはシナモンとグラニュー糖のバランスがいいので、惜しまずたっぷりふって！

🍵 材料（約12個分）

A
強力粉（ふるう）…250g
薄力粉（ふるう）…50g
ドライイースト…4g
グラニュー糖…30g
塩…4g
インスタントコーヒー…5g

牛乳…140ml～
卵…1個
無塩バター…40g

無塩バター（溶かす）…10g
B
インスタントコーヒー…5g
GABAN® シナモンシュガー…30g

溶き卵（つや出し用）…適量
GABAN® アーモンドスライス…適量

コーティング用ホワイトチョコレート
（またはアイシング）…50g

🍲 レシピ（所要時間：90分）

- ① フードプロセッサーにAを入れ、混ぜる。
- ② 牛乳をひと肌（ぬる）に温め、卵を加えて混ぜ、3回に分けて①に混ぜ、バターも加えて混ぜる。
- ③ ひとかたまりになったら台に出し、10分ほど捏ねて丸め、綴じ目を下にしてボウルに入れ、ラップをして約40～50分、1次発酵させる。
- ④ ③をガスぬきし、再び丸めて休ませた後、めん棒で長方形に伸ばしたら片側半分に溶かしバターを塗り、Bを散らす。
- ⑤ 生地を半分に折り、めん棒で延ばして厚み・形を整え、包丁で細長く12等分に切り、振って丸く巻いて成形する。
- ⑥ ⑤を約25分2次発酵させ、溶き卵を塗ってアーモンドを散らし、190℃のオーブンで10～12分焼く。
- ⑦ ⑥の粗熱が取れたら湯せんで溶かしたホワイトチョコレートをかける。