

プチパン



材料	12個分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小1/2
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

作り方

- パンケースから取り出した生地を12等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 1を丸めなおし、クッキングシートを敷いたオープン皿に並べる
- 霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる

- 3に米粉(分量外)を茶こしでふりかける(お好みでカミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れてください。)



- 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ドーナツ

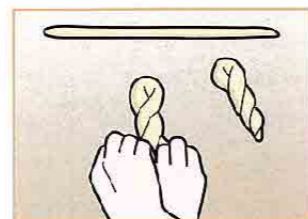
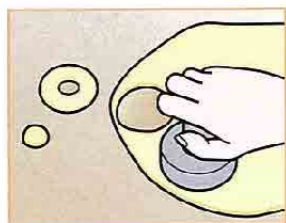


材料	リングドーナツ 8個分 ツイストドーナツ 4個分
バターロール(米粉)の生地(→P.43)	1回分
揚げ油	適宜
具(トッピング)	
A { グラニュー糖	適宜
粉糖	適宜

●コーティングチョコレートを湯煎で溶かし、ドーナツの表面にぬるとチョコドーナツになります。

作り方

- パンケースから取り出した生地を2等分にする。半分はリングドーナツ用に丸め、残り半分はツイストドーナツ用に4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- リングドーナツ用の生地をめん棒で1cm厚さにのばし、ドーナツ型で抜く



- ツイストドーナツ用の生地を約30cmの棒状にのばし、縄状にねじって両端をとじる

- クッキングシートを敷いたオープン皿に2と3を並べ、約40℃で30分～40分(約2倍になるまで)発酵させる

- 約170℃に熱した揚げ油に4を入れて、ときどき裏返しながらかつね色になるまでこんがり揚げ

- 熱いうちに、Aをまぶす

あんパン



材料	9個分
バターロール(米粉)の生地(下記参照)	1回分
粒あん(30gに分けて丸める)	270g
とき卵(ドリユール)	適宜
具(トッピング)	
けしの実	適宜

作り方

- パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 1を直径9cmの円形にのばして粒あんのせ、まわりから生地を寄せせるようにして包む



- 合わせ目をしっかりとて、手のひらで軽く押しつけてやや平らにする
- クッキングシートを敷いたオープン皿に3を並べ、霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 生地の中央に指で押してくぼみを作った後、ドリユールをハケでぬり、けしの実をのせる
- 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

バターロール [P.34]

材料	14個分
牛乳	180mL
卵	50g 中1個
米粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
バター	50g
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリユール)	適宜

ベーグル [P.37]

材料	8個分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリユール)	適宜
具(トッピング)	
クリームチーズ(常温に戻す)	100g
スモークサーモン	8枚
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り)など	適宜

ピザ/ヘビータイプ [P.39]

材料	直径約20cm 3枚分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g
ドライイースト	3g 小1

●もちりとした食感になります。

ナン [P.40]

材料	6枚分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

●米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。
●夏場など室温が高い(25℃以上)場合、冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。

天然酵母パンに使う生種作りを行います。24時間でできあがります。
天然酵母パン種(元種)の状態ではパンはできません。

材料(1回量)

	最大 (パン作り4~5回分)	最小 (パン作り3回分)
元種	50g(大5)	30g(大3)
約30℃の水	100mL	60mL

●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯を表しています。

- 室温が30℃以上で生種作りをすると、発酵しすぎて、生種がうまくできないことがあります。
- 必ず約30℃(20~40℃)の水を使ってください。(水温が高すぎたり、低すぎたりすると生種がうまくできないことがあります。)
- 容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくできません。

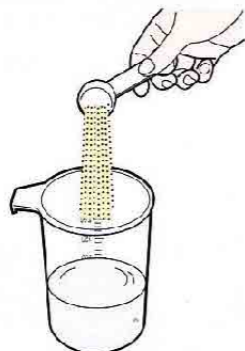
作り方

1 材料を容器(計量カップ)に入れ、ラップをする

①約30℃の水を入れる

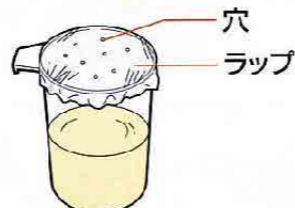


②元種を入れて十分に混ぜる



③容器にラップをする

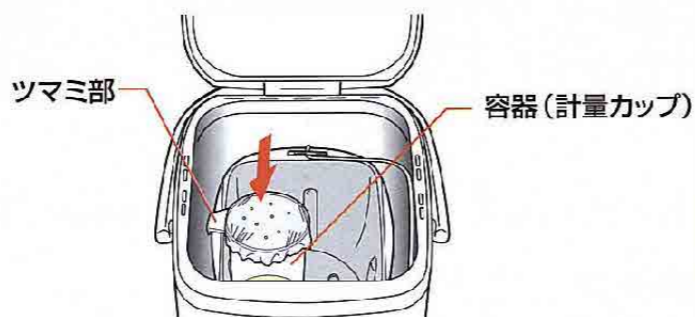
- ラップは軽くかける程度にするか、上面につまようじなどで数カ所穴を開けます。密閉すると、うまく発酵しないことがあります。



2 本体にパンケースをセットし、容器を入れ、ふたを閉める

(→P.8)

- 容器は右図のようにつまみ部をパンケースの上端にひっかけてセットしてください。
- ハネは取りつけないでください。



3 差込みプラグをコンセントに差し込む

4 天然酵母を押して「生種作り」コースを選ぶ

「天然酵母」キーを押すたびに表示部の「▼」が移動し、各コースのできあがり時刻が表示されます。

生種作り→食パン→生地



5 スタートを押す

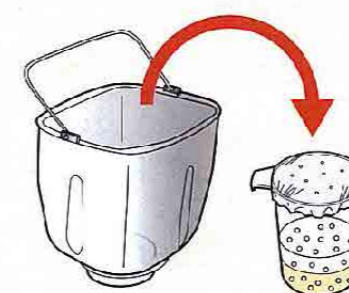
スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。できあがりの30分まえから、表示部に残り時間を表示します。

- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。ふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。



6 できあがりのメロディーが鳴ったら「とりけし」を1秒以上押し、容器(計量カップ)を取り出す

- 容器を取り出し忘れたときは、2~3時間以内なら、すぐに冷蔵庫に入れてください。



7 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

生種ができるまで

スタート



15~20時間後、発酵により量が増えることがあります。増え方や、増える時間帯は元種のロットなどにより異なります。

完了時



うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

生種の扱いについて

生種は、肉・魚など生ものと同じで高温や雑菌に弱く、保存方法も限られています。生種の発酵力が弱くならないように、次のことに注意してください。

容器(計量カップ)

生種作り専用とし、清潔にしておいてください。

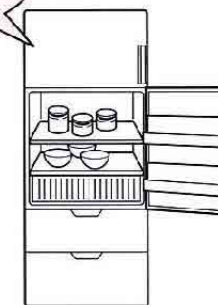


保存

冷凍はダメ



- 容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫に入れ、1週間以内で使いきってください。(冷凍・常温保存はしないでください。)
- 生種作りをしたあとの取り出し忘れにも注意してください。



- 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。

天然酵母

食パンと生地の作り方

天然酵母の生種を使った食パン、または生地を作ります。天然酵母「食パン」コースを例にして説明します。

食パン 小麦

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

食パン 国産小麦

材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。



天然酵母「食パン」

●天然酵母「食パン」または「生地」コースのアレンジメニューはP.47~48に掲載されています。

作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

(→P.8)

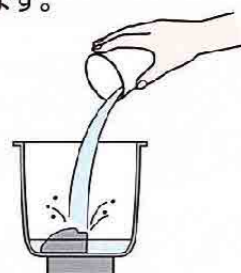
●ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。



2 パンケースに材料を入れる

①最初に水(液体)を入れる

●水などの液体の材料を入れます。



②次に天然酵母(生種)を入れる

●生種は全体をよく混ぜてから計量してください。



③小麦粉などの材料を入れる

●材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。



3 以降の手順は下記のページをご覧ください。

- 食パンを焼くときは…P.18~20「基本の食パンの作り方」3~9参照
- 生地を作るときは…P.33「生地の作り方」3~10参照

ただし、5では天然酵母を押し、天然酵母「食パン」または「生地」コースを選んでください。

天然酵母

食パン

アレンジメニュー

小麦 国産小麦

食パン「小麦」

全粒粉パン

材料	1斤分	
水	210mL	
生種	26g	大2
強力粉	270g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

ライ麦パン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	270g	
ライ麦粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

レーズンパン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小1/2
具		
レーズン	50g	

くるみパン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
具		
くるみ(刻む)	50g	

コーン&セサミパン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
強力粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
黒ごま	4g	大1/2
具		
コーン(水けを切ったもの)	30g	

食パン「国産小麦」

全粒粉パン

材料	1斤分	
水	200mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	270g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

ライ麦パン

材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	270g	
ライ麦粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1

レーズンパン

材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小1/2
具		
レーズン	50g	

くるみパン

材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
具		
くるみ(刻む)	50g	

コーン&セサミパン

材料	1斤分	
水	190mL	
生種	26g	大2
国産小麦粉	300g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
黒ごま	4g	大1/2
具		
コーン(水けを切ったもの)	30g	

自動具入れ OK このマークのあるものは、具入れ容器がお使いいただけます。

タイマー このマークのあるものは、タイマー予約はお使いいただけません。

生地
「小麦」

バターロール [P.34]

材料	14個分
牛乳	110mL
卵	50g 中1個
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小 ² / ₃
バター	60g
とき卵(ドリュウル)	適宜

フランスパン風バリエ [P.37]

材料	バタール2個分 カイザー6個分
水	160mL
生種	26g 大2
強力粉	250g
薄力粉	50g
塩	3.3g 小 ² / ₃
レモン汁	3mL 小 ¹ / ₂ 強

ピザ/ヘビータイプ [P.39]
厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm 3枚分
水	160mL
生種	26g 大2
強力粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g

ピザ/クリスピータイプ [P.39]
サクッとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm 4枚分
水	130mL
生種	20g 大 ¹ / ₂ 強
強力粉	200g
薄力粉	80g
オリーブ油	30g 大 ² / ₂

●もちもちとした食感になります。

生地
「国産小麦」

バターロール [P.34]

材料	14個分
牛乳	100mL
卵	50g 中1個
生種	26g 大2
国産小麦粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小 ² / ₃
バター	60g
とき卵(ドリュウル)	適宜

フランスパン風バリエ [P.37]

材料	バタール2個分 カイザー6個分
水	150mL
生種	26g 大2
国産小麦粉	250g
薄力粉	50g
塩	3.3g 小 ² / ₃
レモン汁	3mL 小 ¹ / ₂ 強

ピザ/ヘビータイプ [P.39]
厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm 3枚分
水	150mL
生種	26g 大2
国産小麦粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g

ピザ/クリスピータイプ [P.39]
サクッとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm 4枚分
水	120mL
生種	20g 大 ¹ / ₂ 強
国産小麦粉	200g
薄力粉	80g
オリーブ油	30g 大 ² / ₂

●もちもちとした食感になります。



ピザ・バターロール

SWEETS
スイーツ作り



シンプルなバターケーキや、

お子さまも大好きなチョコレートケーキも簡単に作れて、

ティータイムの準備がらくらくです。

また、旬のフルーツを使ったジャムや

フルーツソースも手間なく完成。

手作りパンなどと一緒に味わえば、

さらにおいしさ倍増です。

スイーツ 基本のケーキの作り方

基本のケーキの作り方をバターケーキを例にして説明します。

スイーツ バターケーキ

材料	1個分	
無塩バター(1cm角に切る)	100g	
卵	100g	中2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
A 薄力粉 ベーキングパウダー	180g 6g	小2

- Aは合わせてふるいます。
- バターは必ず1cm角に切り、常温に戻してお使いください。
- 材料を入れる際には必ず手順どおりに入れてください。

●小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。



バターケーキ

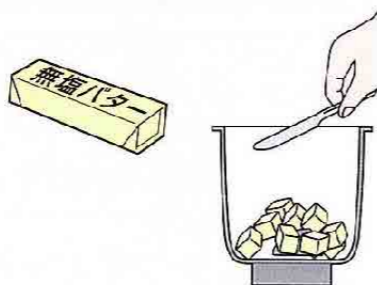
作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする (→P.8)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、ケーキができません。

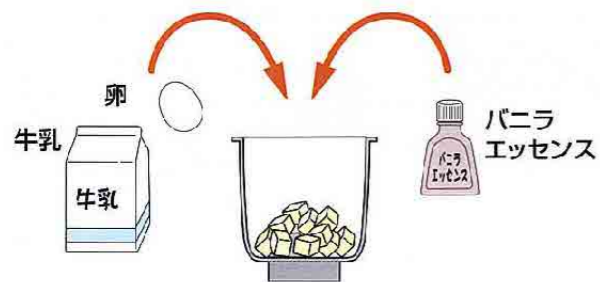


2 1cm角に切り、常温に戻した無塩バターを入れる

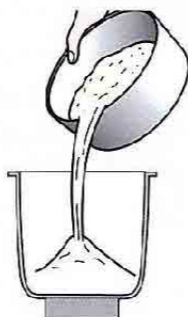


3 卵・牛乳・バニラエッセンスを入れる

- 卵は溶いてお使いください。



4 砂糖を入れ、合わせてふるったAを入れる



- 「ケーキ」コースではタイマー予約はできません。

5 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める (→P.8)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。



6 差込みプラグをコンセントに差し込む

7 スイーツ を押し「ケーキ」コースを選ぶ

「スイーツ」キーを押すたびに表示部の「◀」が移動します。

「ケーキ→ジャム」

- 「ケーキ」コースを選択しているとき、表示部に時間は表示されません。



8 焼き色を選ぶ

「焼き色」キーを押すたびに表示部の「◀」が移動します。

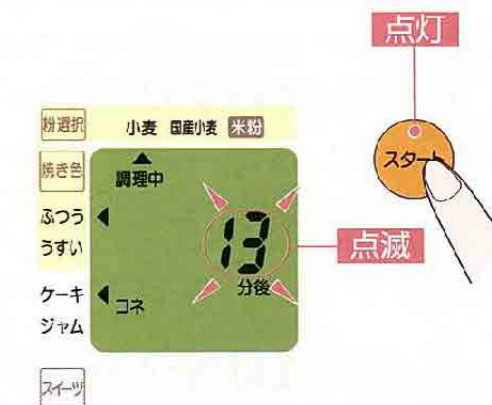
「ふつう→うすい」

- 初期は、「ふつう」に設定されています。「うすい」をご希望のときのみ「焼き色」キーを押して、「うすい」を選んでください。

9 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。

- 具入れブザーが鳴るまでの13分間は、表示部の残り時間が点滅します。
- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。
- 粉落としはスタートから13分後に行います。(→P.52)



10 具入れブザーが鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

スタートして13分後に具入れブザーが鳴り、スタートランプが点滅、表示部に「具入れ」と「手作業」が点滅します。

- ①ふたを開ける
- ②パンケースの周囲についた粉などをゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とす
- ③ふたを閉める

- 金属製のヘラ・ナイフなどを使わないでください。(パンケースのフッ素被膜を傷めます。)
- 具を入れるときは粉落としを行ってから入れてください。

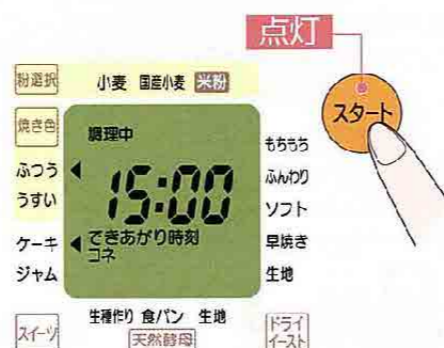
●粉落としを行うと、焼き上がったケーキの側面がきれいに仕上がります。



11 粉落とし、具入れが終わったら スタート を押し、再スタートする

スタートランプが点灯します。表示部にできあがり時刻を表示します。

- 「スタート」キーを押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。
- できあがりの30分まえから残り時間を1分単位で表示します。
- 焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。



12 できあがりのメロディーが鳴ったら 取り出し を1秒以上押し、パンケースを取り出す

スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。
●パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

13 パンケースからケーキを取り出す

- 取り出したケーキは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取ってください。
- ケーキを取り出すとき、勢いよく振って取り出すと型くずれしますのでご注意ください。

14 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



抹茶甘納豆ケーキ チョコレートケーキ 紅茶ケーキ

レモンケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	100g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
レモン(皮)	1個分
砂糖	100g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2

- レモンはしっかりと洗い、皮の黄色い部分をすりおろします。
- Aは合わせてふるいます。

紅茶ケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
紅茶葉(細かいもの)	3g

- Aを合わせてふるい、紅茶葉を加えて軽く混ぜます。

りんごケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
りんご	100g
シナモン	適宜
砂糖	80g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2

- りんごは皮をむいてヘタを取り、5mm~1cm角に切ります。
- Aは合わせてふるいます。

ケーキ 具入れ

- 具入れブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れてください。(具入れ容器もお使いいただけます。→P.9)

抹茶甘納豆ケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
抹茶	3g 小1 1/2
具 甘納豆(大きいもの刻む)	50g

- Aは合わせてふるいます。

バナナナッツケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	60g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
完熟バナナ(つぶす)	100g
サワークリーム	30g
砂糖	80g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
具 くるみ(刻む)	40g

- Aは合わせてふるいます。

チョコレートケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	50g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
干しブルーベリー(みじん切り)	50g
砂糖	130g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
A ココア	20g
具 アーモンドスライス(軽く刻む)	30g

- Aは合わせてふるいます。

ジャムの作り方

ジャムが焦げつかないように、かくはん・加熱を自動で行い、ジャムを作ります。



●「ジャム」コースではタイマー予約はできません。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

(→P.8)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、ジャムができません。



2 材料を入れる

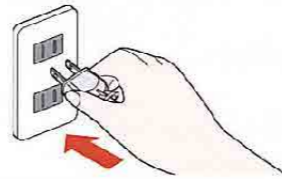
- 材料の分量は各メニューをご覧ください。(→P.56)

3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

(→P.8)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。

4 差し込みプラグをコンセントに差し込む



5 スイーツを押して「ジャム」コースを選ぶ

- 表示部にできあがり時刻が表示されます。



6 スタートを押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。できあがりの30分まえから、残り時間を表示します。

- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。ふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

- 途中で調理を中止するときは…
現在時刻画面に戻るまで「とりけし」を1秒以上押し続けてください。



7 できあがりのメロディーが鳴ったら「とりけし」を1秒以上押し、パンケースを取り出す

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。



8 パンケースからジャムを取り出す

- できあがったジャムをゴムベラなどでていねいに取り出してください。

9 使用後は差し込みプラグをコンセントから抜く

