



### ワンポイントアドバイス

- 果物を洗ったあとは、水けをよく切ってください。
- 保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れてください。1週間ぐらいは日持ちします。
- ジャムはやわらかめに仕上げていますが、さらにとろみをつけたい場合はペクチンを約3g加えてセットしてください。

### ペクチンとは・・・

果物に含まれる糖分の一種で、ジャムを作るときにゼリー状にする働きがあります。

## ジャム

### いちごジャム

材料	
いちご(正味)	300g 1パック
砂糖	120g
レモン汁	14mL 大1

- いちごはヘタを取って2~4個に切り、軽くつぶします。

### りんごジャム

材料	
りんご(正味)	300g 中2個
砂糖	120g
レモン汁	14mL 大1

- りんごは皮をむいてヘタを取ります。半分は2~3mm厚さのいちごのように切りにし、残り半分はすりおろします。

### キウイジャム

材料	
キウイ(正味)	300g 中4個
砂糖	120g
レモン汁	7mL 大1/2

- キウイは皮をむいて2~3mm厚さのいちごのように切りにして軽くつぶします。

### マンゴージャム

材料	
マンゴー	300g
砂糖	120g
レモン汁	14mL 大1

- マンゴーは皮をむいて種を取って1~2cm角に切り、しっかりとつぶします。

### ブルーベリージャム

材料	
ブルーベリー	300g
砂糖	120g
レモン汁	7mL 大1/2

- ブルーベリーは軽くつぶします。

シロップ漬けなどを使う場合は、汁けを切り、砂糖を90gにして水を35mL加えてください。

### オレンジマーマレード

材料	
オレンジ(正味)	300g 中3個
砂糖	120g
レモン汁	7mL 大1/2
ブランデー(またはラム酒)	9mL

- オレンジは皮をむいてせん切りにします。水から沸とうするまでゆで、ゆで汁を捨てます。これを3回行います。オレンジの実は袋から取って2~3つにほぐします。

## フルーツソース

### いちごソース

材料	
いちご(正味)	300g 1パック
水	28mL 大2
砂糖	32g 大4
レモン汁	14mL 大1

- いちごはヘタを取って2~4個に切り、しっかりとつぶします。

### キウイソース

材料	
キウイ(正味)	300g 中4個
水	42mL 大3
砂糖	24g 大3
レモン汁	7mL 大1/2
ブランデー(またはラム酒)	4.5mL 小1

- キウイは皮をむいて2~3mm厚さのいちごのように切りにし、しっかりとつぶします。



●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。

# HOMEMADE

## こだわりパン作り



コネ~焼きまでの時間を自由に設定できるホームメイドコース。

いつもの食パンを自分好みの焼き上がりに変化させたり、

生イーストを使って食パンを焼いたり、

ハンバーガー・ Pasta・うどん生地を

作ったり用途は様々です。



さらに途中で手作業を加えることで、

シナモンロールやマーブルパンも作れます。







ホームメイドコースでこんなことができます。



## ホームメイドコースを使ったパン作りのバリエーション

<p>いつもの食パンを自分好みのパンに焼き上げたい!</p> 	<p>ハンバーガーやパスタ・うどんなどの生地を作りたい!</p> 	<p>生イーストを使ってパンを焼きたい!</p> 	<p>手作業を加えて本格パン作りに挑戦したい!</p> 
<p>①食パン・生地を作る →P.64~69</p>	<p>②生イーストで食パン・生地を作る →P.70~72</p>	<p>③本格パン作り →P.73~77</p>	

## ホームメイドコースの設定

● [ ] は各工程の設定できる範囲です。

<p><b>コネ ①</b> 材料をコネます。 [0~15分]</p> 	<p><b>ねかし</b> 材料を休ませます。 [0~20分]</p> 	<p><b>コネ ②</b> 再度材料をコネます。 [0または5~15分]</p> <p><b>具入れ</b> 「コネ②」工程の終了5分前に具入れブザーが鳴り、自動具入れ機能が働きます。</p> 	<p><b>手作業</b> 生地を取り出し、手作業を加えます。 [OFFまたは1時間]</p> 
---	---	--	---

<p><b>発酵</b> 生地を一定の温度に保つことによりイーストの働きを促進させます。 [発酵①②③ 各0~2時間]</p> <p><b>丸め</b> 発酵工程でたまったガスを抜きます。 ●発酵②③の最初に入ります。(ハネを数回回します。)</p> 	<p><b>焼き</b> 焼いてパンの状態に仕上げます。 [0~1時間10分]</p> 	<p><b>保温</b> 1時間保温します。</p> 
---	---	--

### ※手作業について

「手作業」を設定するとコネが終了した時点で調理をいったん中断し、生地を取り出しているいろいろな手作業を加えることができます。その後、手作業を加えた生地をパンケースに戻し、再度「スタート」キーを押すとあらかじめ設定した残りの工程(発酵~焼き)を自動で行います。今までのホームベーカリーではできなかった本格的なパン作りが楽しめます。(→P.73~75)



- 手作業を行うときは、「手作業」工程を「1:00」に設定してください。  
1:00 .....手作業あり (1時間後に自動で再スタートします。)  
OFF .....手作業なし
- 手作業を行わないときは、必ず「OFF」に設定してください。

まずはP.59(次のページ)で、ホームメイドコースの基本の使い方を確認しましょう。

## はじめて使うとき

まずは、基本のもちもち食パン(小麦)の時間を設定して焼いてみましょう。

### もちもち食パン(小麦)の時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	1時間	50分	3時間50分

●ご購入いただいたままの状態では、時間設定がされていないのでスタートできません。

## 1 材料の準備をする

P.18「基本の食パンの作り方」1~4参照

### 食パン もちもち

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

## 2 ホームメイドを押す

ホームメイドランプが点灯します。

- 途中で調理を中止するときは… ホームメイドランプが消灯し、現在時刻画面に戻るまで **とりけし** を押してください。



## 3 「コネ①」の時間(12分)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す  
「コネ①」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、「0:12」に設定する



## 4 「ねかし」の時間(10分)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す  
「ねかし」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、「0:10」に設定する



## 5 「コネ②」の時間(10分)を設定する

- ① **ホームメイド** を押す  
「コネ②」の時間設定画面にうつります。
- ② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、「0:10」に設定する



## 6 「手作業」(OFF)を設定する

① ホームメイド を押す

「手作業」の時間設定画面にうつります。

② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押す、「OFF」(手作業なし)に設定する

●初期は「OFF」に設定されています。

●「手作業」はシナモンロールなど(→P.73~)の本格パン作りに使います。本格パンを作るときは、「1:00」(手作業あり)に設定してください。



## 7 「発酵①」の時間(1時間8分)を設定する

① ホームメイド を押す

「発酵①」の時間設定画面にうつります。

② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押す、「1:08」に設定する



## 8 「発酵②」の時間(20分)を設定する

① ホームメイド を押す

「発酵②」の時間設定画面にうつります。

② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押す、「0:20」に設定する



## 9 「発酵③」の時間(1時間)を設定する

① ホームメイド を押す

「発酵③」の時間設定画面にうつります。

② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押す、「1:00」に設定する



## 10 「焼き」の時間(50分)を設定する

① ホームメイド を押す

「焼き」の時間設定画面にうつります。

② 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押す、「0:50」に設定する



## 11 調理時間の合計(3時間50分)を確認する

ホームメイド を押す

設定した調理時間の合計が表示されます。

表示が「3:50」になっていたら、正しく設定されています。

●「3:50」になっていない場合は、もう一度「ホームメイド」キーを押して「コネ①」から順に設定しなおしてください。

調理時間の合計を表示



## 12 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、調理を開始します。

●調理を開始すると、現在時刻に調理時間の合計を加えたできあがり時刻を表示します。(右図は調理時間3時間50分で、9時にスタートした場合)

●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。

●できあがりの30分まえから1分単位で残り時間を表示します。

(調理時間の合計が30分以下の場合、最初から残り時間を1分単位で表示します。)

●焼き上がり以降の手順はP.19~20「基本の食パンの作り方」7~9をご覧ください。

●生地を作る場合、できあがり以降の手順はP.33「生地の作り方」7~9をご覧ください。

●焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

●途中で調理を中止するときは…現在時刻画面に戻るまで(トリ押し)を1秒以上押してください。



## 2回目以降に使うとき

1  を押す

ホームメイドランプが点灯し、表示部に前回設定した調理時間の合計が表示されます。



前回と同じ設定でパンを焼くときは

2  を押す



### 設定を変更するときは

2 希望の時間を設定する

P.59~60「ホームメイドコースの基本の使い方」の **はじめて使うとき** 1~10を参考に希望の時間を設定してください。

●2回目以降に使用するときは、前回設定した時間が記憶されていますので、すべての工程を希望する時間に設定し直してください。  
(希望する時間が「0分」の場合は、「0:00」に設定し直してください。)

3 設定を確認する

表示部に調理時間の合計が正しく表示されているか確認してください。

4  を押す

## タイマー予約を使うとき

1~11 材料の準備をして、希望の時間を設定する

P.59~61「ホームメイドコースの基本の使い方」の **はじめて使うとき** 1~11参照

12  を押す

「時刻合わせ」キー (▼▲) を押し、  
焼き上げたい時刻に合わせる

(タイマー予約の詳しい設定方法は、P.23参照)

- 予約の設定をやめるときは、「ホームメイド」キーを押してください。
- 「予約」キーは、合計時間表示画面で押してください。
- 「手作業」が「1:00」(手作業あり)に設定されているときは、タイマー予約は使えません。

13  を押す

メロディーが鳴り、設定した時刻と予約ランプが点灯します。

Q1 それぞれの工程は何分まで設定できますか？

A1 各工程の設定時間の範囲は以下の通りです。

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き
0~15分	0~20分	0 or 5~15分	OFF or 1時間	0~2時間	0~2時間	0~2時間	0~1時間10分

時刻合わせキーを押し続けると10分単位で早送りができます。

●「コネ②」工程では1~4分は設定できません。

Q2 工程を0分に設定するとどうなりますか？

A2 0分またはOFF(手作業なし)に設定された工程は行われず、自動的に次の工程にうつります。

Q3 具を入れたパンを焼きたいのですが、具入れ機能は使えますか？

A3 使えます。  
「コネ②」工程の終了5分前に具入れブザーが鳴り、自動具入れ機能が働きます。具を入れたパンを焼く時は必ず「コネ②」を5分以上に設定してください。

Q4 タイマー予約は使えますか？

A4 使えます。  
ただし、「手作業」工程を1時間に設定した場合、タイマー予約は使えません。

Q5 どのくらいの量の生地がこねられますか？

A5 小麦粉は300gよりも多く入れないでください。パンケースから粉や生地が飛び出してしまう可能性があります。

Q6 前回設定した時間が記憶されていません。故障でしょうか？

A6 時間設定中に「とりけし」キーを押すと、その時の設定は記憶されません。(調理を開始した場合のみ設定が記憶されます。)

Q7 「コネ」工程でハネが動きません。故障でしょうか？

A7 コネ工程だけを連続して何度も使用すると、安全装置が働きモーターの回転が止まります。一度使用した後はモーターを休ませてください。(30分~1時間程度)

Q8 生地を作ろうとしたら、焼きまで行われていました。故障でしょうか？

A8 「焼き」の時間を設定していませんか？  
2回目以降に使用するときは、前回設定した時間が記憶されています。すべての工程を希望する時間に設定しなおしたか確認してください。



# ホームメイドコースを使って ①食パン・生地を作る

基本の食パンや生地の「コネ」・「発酵」・「焼き」の時間設定と時間調整参考表を参考にして、自分だけのこだわりのパンを作ってみましょう。

- 国産小麦・米粉は使用できません。(粉や具が飛び散ることがあります。)
- 通常のドライイーストコースとは設定が違うのでできあがり異なります。
- ケーキ作りやジャム作りには使用できません。

## ドライイースト食パンの時間設定

コース	工程	コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
ふんわり食パン(小麦)		12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	1時間20分	50分	4時間10分
早焼き食パン(小麦)		12分	0分	10分	OFF	22分	8分	48分	50分	2時間30分
バターロール(生地)		12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	—	—	2時間

●もちもち食パンの時間設定はP.59参照

## ドライイースト食パンの材料と分量

### ふんわり

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

### 早焼き

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	4.5g 小1½

### バターロール(生地)

材料	14個分
牛乳	130mL
卵	50g 中1個
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小2/3
バター	60g
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドライユル)	適宜

●もちもち食パンの材料と分量はP.59参照

## 時間調整参考表

●この表はあくまでも参考です。使う材料や分量・室温・水温などの影響により、パンの焼き上がりへの効果はさまざまに変わります。

減らす	工程	増やす
●パンのふくらみをおさえたいとき ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	<b>コネ</b> ①～②	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が高く、パンのふくらみが悪いとき
●連続して長い時間こねたいとき	<b>ねかし</b>	●コネの途中で生地をねかせたいとき
使いません。 (本格パンを焼くときに使います。)	<b>手作業</b>	使いません。 (本格パンを焼くときに使います。)
●パンのふくらみをおさえたい ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	<b>発酵</b> ①～③	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が高く、パンのふくらみが悪いとき
●食パンの外の皮の焼き色をうすくしたいとき	<b>焼き</b>	●食パンの外の皮の焼き色を濃くしたいとき

# ホームメイドコースを使って ①食パン・生地を作る アレンジメニュー

ホームメイドコースを使って作った生地でいろいろなメニューを作ってみましょう。

## ハンバーガーバンズ

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
15分	10分	15分	OFF	30分	20分	0分	0分	1時間30分

材料	9個分
水	190mL
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドライユル)	適宜
<b>具(トッピング)</b>	
白ごま	適宜



- 1 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
- 2 クッキングシートを敷いたオープン皿に1を並べ、手のひらで押さえて平たくし、形を丸く整える
- 3 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
- 4 ドリュウルをハケでぬり、白ごまをのせ、約180℃に予熱したオープンで約15分焼く

## ハンバーガー



- 1 Aを全て混ぜ合わせ、粘りが出るまでしっかりとこねる
- 2 1を9等分に分け、バンズより一回り大きめに成型する(焼くと縮むため)
- 3 2をフライパンで両面しっかりと焼く
- 4 ハンバーガーバンズを横半分にスライスしてマスタードをぬり、3と具をはさむ

材料	9個分
ハンバーガーバンズ	9個分
合びき肉	450g
玉ねぎ(みじん切り)	100g 中½個
卵	50g 中1個
<b>A</b> パン粉	20g
牛乳	大2
塩	5g 小1
ナツメグ・コショウ	少々
<b>具(トッピング)</b>	
マスタード・ケチャップ	適宜
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り)	適宜
スライスチーズなど	適宜



# ホームメイドコースを使って ①食パン・生地を作る アレンジメニュー

## イングリッシュマフィン

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	OFF	50分	0分	0分	0分	1時間20分



材料	9cm セルクル型 8個分	
水	170mL	
食酢(穀物酢)	14mL	大1
強力粉	300g	
砂糖	8g	大1
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
<b>具(トッピング)</b>		
コーンミール	適宜	

●セルクル型の内側にショートニングをぬっておきます。

### 作り方

- パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- コーンミールを入れた皿に1の生地をのせ、手のひらで押さえて両面にコーンミールをつけながら平たくする(つきにくい場合はハケで少量の水をぬる)
- クッキングシートを敷いたオープン皿にセルクル型を並べ、型の中央に2を入れる
- 霧吹きをして、約35℃で30~40分(型の7~8分目になるまで)発酵させる
- クッキングシートを全体にかぶせてオープン皿を重ね、約200℃に予熱したオーブンで約10~15分焼く



### イングリッシュマフィンの 美味しい食べ方

- マフィンの横にフォークをさして一周し、半分に割る
- 予熱したオーブントースターでこんがり焼色がつくまで温める
- 好みの具(バターとジャム、ハムとチーズなど)をトッピングする

## 手づくりパスタ

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
15分	10分	15分	OFF	0分	0分	0分	0分	40分

材料	4人分	
強力粉	150g	
薄力粉	150g	
水	120mL	
A 塩(水によく溶かす)	5g	小1
卵(溶く)	50g	中1個
オリーブ油	12g	大1
強力粉(打ち粉)	適宜	

●材料は粉類、A(液体)、オリーブ油の順に入れてください。

### 作り方

- パンケースから取り出した生地を一つに丸め、ラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる
- まな板などに打ち粉をし、1の生地を4等分にしてめん棒で約1mm厚さにのばす
- 2の表面に打ち粉をし、三つ折りにして約2mm幅に切る(フェットチーネは1~1.3cm幅に切る)



- 3の pasta をほぐし、塩を入れたたっぷりの熱湯で3~5分ゆでる
- ゆであがったら水けを切り、パスタがくっつかないようにオリーブ油をあえる

### アレンジパスタメニュー

#### ほうれん草入りパスタ

- 水を70mLに減らし、葉先をゆでてみじん切りにしたほうれん草50gを加える

#### トマト入りパスタ

- 水の代わりにトマトジュース(無塩)120mLを加える

## ツナとブロッコリーのフェットチーネ



材料	4人分
手づくりパスタ(フェットチーネ)	4人分
ブロッコリー(小房に分ける)	1/2株
バター	20g
玉ねぎ(みじん切り)	中1/4個
ツナ缶(油を切る)	1缶
コーン	30g
生クリーム	100mL
A 牛乳	100mL
固形スープの素(砕く)	1/2個
黒こしょう(粗挽き)	少々

### 作り方

- ブロッコリーは熱湯で2~3分ゆで、水けを切る
- フライパンにバターを入れて熱し、玉ねぎを中火であめ色になるまで炒める
- ツナとコーンを加えて熱くなれば、Aと1のブロッコリーを加え、弱火で約5分煮て味をととのえる
- ゆであがったパスタに3の熱いソースをかける

ホームメイド  
ホームメイドコースを使って  
①食パン・生地を作る アレンジメニュー

うどん

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
15分	10分	15分	OFF	0分	0分	0分	0分	40分

作り方

材料	3~4人分
強力粉	150g
薄力粉	150g
A/水	150mL
塩(水によく溶かす)	5g 小1
強力粉(打ち粉)	適宜

●材料は粉類、A(液体)の順に入れてください。

- パンケースから取り出した生地を一つに丸め、ラップに包み室温で約2時間休ませる
- まな板などに打ち粉をし、1の生地を4等分にしてめん棒で約2mm厚さにのばす
- 2の表面に打ち粉をし、三つ折りにして約3mm幅に切る
- 3のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯で15~20分ゆでる
- ゆであがったら、1~2回冷水で洗ってぬめりをとり、水けを切る



きつねうどん

材料	3~4人分
うどん	4人分
だし汁	1200mL
A/薄口しょう油	大1
みりん	大1
塩	小1/2
きつねうどん用油あげ	6~8枚
青ねぎ(斜め切り)	適宜

作り方

- なべにAを入れて温め、うどんだしを作る
- 器にゆであうどんを入れ、1をかけ、油あげと青ねぎを添える

カレーうどん

材料	3~4人分
うどん	4人分
レトルトカレー(または残りのカレー)	600g
うどんだし	400~600mL
水溶き片栗粉	適宜
青ねぎ(斜め切り)	適宜

作り方

- なべにレトルトカレーとうどんだしを入れ、よく混ぜて温める
- 1に水溶き片栗粉を加え、ひと煮立ちさせる
- 器にゆであうどんを入れ、2をかけ、青ねぎを添える

ぎょうざの皮

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	OFF	0分	0分	0分	0分	30分

作り方

材料	40枚分
薄力粉	320g
A/熱湯	180mL
塩(熱湯によく溶かす)	1.3g 小1/4
片栗粉(打ち粉)	適宜

●材料は薄力粉、A(液体)の順に入れてください。

- パンケースから取り出した生地を一つに丸め、ラップに包み冷蔵庫で1時間休ませる
- まな板などに打ち粉をし、直径2~3cmの棒状にのばして40等分にする
- めん棒で一個ずつ直径8~10cmの円形にのばす



●のばした皮はくっつきやすいので、1枚ずつ打ち粉をしてください。

焼きぎょうざ



材料	40個分
ぎょうざの皮	40枚
豚ミンチ	300g
キャベツ(みじん切り)	100g
にんにく(みじん切り)	1片
A/しょうが(すりおろす)	1かけ
しょう油	小2
みりん	小1
ごま油	小1/2
塩	小1/2
こしょう	適宜
サラダ油	大1
ごま油	適宜
B/酢・しょう油	同量
ラー油	適宜

作り方

- Aを全て混ぜ合わせ、粘りが出るまでしっかりとこねる
- ぎょうざの皮に1の具をのせ、皮の縁に水をつけて二つ折りにし、ひだを寄せてとじる
- フライパンにサラダ油を薄くしき、2を並べて強火で焼く
- 3に焼き色がついたら水(分量外)を加え、ふたをして中火で約5分蒸し焼きにする
- 水分がほとんど無くなれば、ふたをはずして残った水分を飛ばし、ごま油をまわし入れ、ぱりとなるまで焼く
- 器に盛り、Bを添える

●2のぎょうざをたっぷりの湯で約4分ゆで、水けを切ると「水ぎょうざ」になります。