

ZOJIRUSHI

パンいろいろ

自動ホームベーカリー

パンくらす

「わが家の味コース」機能つき。
ケーキやジャムもつくれます。



BBC-S型

●発行所 象印マホービン株式会社 〒530 大阪市北区天満1丁目20番5号 Tel.:06(356)2391 ●料理指導 象印マホービン顧問 山崎純子



C O N T E N T S

お使いになる前に.....	3	ブリオッシュ.....	21
パン作りのしくみ.....	4	花パン・顔パン.....	22
パン作りの材料と道具たち.....	5・6	あんパン・ジャムパン.....	22
焼き上げまでのコース		ケーキとジャムのコース	
食パンコースを使って		ケーキコースを使って	
食パン.....	7・8	ダークフルーツケーキ.....	24
ホウレン草パン.....	9	バターケーキ.....	24
お好み焼きパン.....	9	ココナッツケーキ.....	24
かぼちゃパン.....	10	アイスクリームケーキ.....	24
桜エビパン.....	10	チョコレートケーキ.....	24
ヨーグルトパン.....	10	シナモンレーズンケーキ.....	24
ウーロンパン・紅茶パン.....	10	レーズンスコーン.....	25
ぶどうパンコースを使って		ラウンドスコーン.....	25
ぶどうパン.....	11	ジャムコースを使って	
くるみパン.....	11	ぶどうジャム.....	25
オレンジパン.....	11	リンゴジャム.....	26
ネギパン.....	12	いちごジャム.....	26
マロンパン.....	12	リンゴマーマレード.....	26
ズッキーニチーズパン.....	12	ブルーベリージャム.....	26
ベーコンパン.....	12	トマトジャム.....	26
コーンパン.....	13	キウイジャム.....	26
カレーパン.....	13		
パネトネ.....	13	わが家の味コース	
フランスパン風コースを使って		わが家の味コースを使って	
フランスパン風.....	14	食パン.....	27
〈フランスパン風バリエ〉.....	14	そば粉パン.....	28
		コーンフラワーパン.....	28
発酵までのコース		全粒粉パン.....	28
パン生地コースを使って		じゃがいもパン.....	29
バターロール.....	16	ピールパン.....	29
メロンパン.....	17	オートミールパン.....	29
中華まんじゅう.....	17		
ベーゴ.....	18	上級バリエーションにチャレンジ	
ドーナツ.....	18	山食パン.....	30
クロワッサン.....	19	プチパン.....	30
ピッツァ.....	20	三つ編みパン.....	30
ピロシキ・カレー味ピロシキ.....	20	三つ子パン.....	30

おいしいパンを作るために
まず、パンくらしをよく知ってください。
お使いになる前に

1 パンくらしには、8つのコースがあり、
コース キーでお好きなコースが選べます。

食パンコース
材料をセットするだけで、こんがりおいしい食パンが焼き上がります。

食パン(お急ぎ)コース
「食パンコース」より約1時間短縮で焼き上がるスピーディコースです。

ぶどうパンコース
干しぶどうやくるみを混ぜたパンもおいしく焼き上がります。

フランスパン風コース
パリッと香ばしい皮のフランスパン風に焼き上げます。

パン生地コース
焼き上がったパン生地を使って、バターロールやクロワッサンの手作りが楽しめます。

ケーキコース
フルーツケーキやチョコレートケーキ、スコーンなどが簡単に作れます。

ジャムコース
いちごやリンゴなど、甘みを抑えた手作りの味が手軽に楽しめます。

わが家の味コース
コネや発酵の時間を自由に設定して、オリジナルなパン作りを楽しむことができます。

2 お好きな時間に焼き上がるタイマー
「食パンコース」では4~13時間後まで、「フランスパン風コース」なら4時間40分~13時間後までの間の好きな時間に焼き上がるようにタイマーセットができます。

- タイマーは、牛乳やヨーグルト、野菜などを加える場合には使用しないでください。セットしている間に変質することがあります。
- タイマーは、「食パンコース」、「フランスパン風コース」以外のコースでは使えません。「フランスパン風コース」では、材料にレモン汁を加えますが、室温の高いときにはレモン汁が変質する場合があります。室温が20℃以上のときは、タイマーは使用しないでください。

3 粉の量は、
最大375g(1.5斤分)まで

容量は必ず守るようにしましょう。強力粉の他に薄力粉などを加える場合も、全体の粉の量が375gを超えないように気をつけてください。
また、パンミックスの場合の最大量は430gです。

4 イーストは最後に加えます。

イーストは、予備発酵のいないドライイーストを使います。また、パンケースに材料を入れるときは、最初に水など液体のものを入れ、次に粉などの材料、最後にドライイーストを粉の上のせるようにして加えます。これは、タイマー中に水とドライイーストが混ざって、こねる前に発酵が始まってしまうのを防ぎ、正しく発酵させるためです。

- 夏場や室温が高いとき(約27℃以上)に1.5斤のパンを焼く場合は、ドライイーストの分量を10~20%ぐらい減らしてください。室温が高いと過発酵となり、パン生地がふくらみすぎてガラス窓に当たり、天面の焼き色がうまくつかないことがあります。

5 粉のこりの気になる方は、

焼き上がったパンの周囲に、うすすらと粉がついていることがあります。この粉のこりが気になる場合は、「コネ1」が終わったときに、ゴムベラなどでパンケースの内側についた粉を落とすときれいに焼き上がります。

6 焼き加減は3段階

「食パンコース」「ぶどうパンコース」の場合は、好みに合わせて、強・中・弱の3段階の焼き加減が選べます。

7 付属のスプーンについて

本文中の材料表にある「大」「小」は、付属のスプーンを示します。市販の計量スプーンをお使いになる場合は、付属のスプーンとは若干、容量が異なりますので、ご注意ください。
付属のスプーン (大さじ=約14ml 小さじ=約4.5ml)
市販の計量スプーン(大さじ=約15ml 小さじ=約5ml)

パンくらし パン作りのしくみ

焼き上げまでのコース



食パンコース(約3時間50分) ———— 材料をセットした後は、コネからで上がりまで自動で行う基本のコースです。

食パン(お急ぎ)コース(約2時間50分) ———— イーストの量を多くして発酵を早め、時間を短縮するコースです。

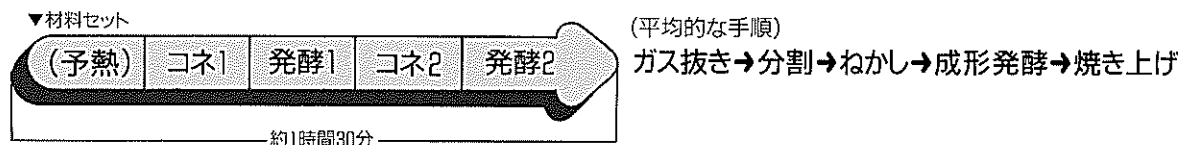
ぶどうパンコース(約3時間50分) ———— コネ2の終了の約4分前にブザーが鳴り、干しぶどうなどを入れるタイミングを知らせます。

フランスパン風コース(約4時間30分) ———— じっくりと焼き上げて、フランスパン風に仕上げるコースです。

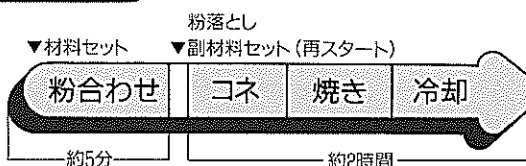
わが家の味コース ———— コネや発酵の時間を自由に設定して、オリジナルなパンを作るコースです。

- わが家の味はメモリーもできます。一度作ったわが家の味をメモリーしたいときは、すべての工程が終わってから、「わが家の味メモリー」キーを押します。再度焼くときは、材料をセットし、「食パンコース」に合わせて、焼き加減「中」を確認し、「わが家の味メモリー」キーを押すと、自動で焼き上げます。

パン生地コース パン生地を作るころまでは自動で行い、生地を取り出してからは、自由に成形・発酵して焼き上げるコースです。



ケーキコース (再スタート後約2時間)



材料をセットするだけで、ケーキやスコーンを自動で焼き上げるコースです。途中でブザーが鳴り、干しぶどうなどの副材料を入れるタイミングを知らせます。

- 材料セット**
まず、水などを入れてから、粉類を加え、最後にドライイーストを加えます。
- 予熱**
材料の温度が低いとき(20℃以下)は、20℃になるまで予熱してから、コネ1に進みます。材料の温度が20℃以上の場合、この工程は省略されます。
- コネ1**
コネ初めは、粉が飛び散らないように、ハネが間欠的に回転して、粉と水を混ぜ合わせます。そののち、正転・反転をくり返して、生地をコネます。
- 発酵1**
のびのあるなめらかな生地にするために、生地をねかせます。
- コネ2**
ハネとこねこね棒で生地をよくこねて、小麦粉のグルテン組織を形成します。

ジャムコース (約1時間20分)



かくはんしながら加熱するので、焦げつくこともなく、短時間でジャムが自動で焼き上がります。

- 発酵2**
イーストが活発に働くように、最適温度に保ちながら、生地を発酵させます。
- 丸め**
発酵2から発酵3に移った時に、自動的に5秒間行い、生地にたまったガスを抜いて、きめ細やかな生地になります。
- 発酵3**
成形発酵とも呼ばれる仕上げの段階の発酵です。
- 焼き**
発酵を完成させ、香ばしいパンに焼き上げていきます。
- 冷却**
送風によって、焼き上がったパンやケーキ、ジャムを冷ますとともに、余分な水分をとばします。

パンとケーキ作りの材料と道具たち



イースト

イースト菌は、糖類と水と適当な温度を与えることで、糖質を炭酸ガスとアルコールに分解しながら増殖していきます。この過程が「発酵」で、炭酸ガスが小麦粉のグルテン組織にうまく包みこまれますと、パン生地はよくふくらみます。パン作りに使われるのは、天然酵母、生イースト、ドライイースト、予備発酵の不要なドライイースト(インスタントドライイースト)などですが、ホームベーカリーの場合は、必ず予備発酵のいらぬドライイーストを使用します。イーストは新しいものほど発酵が活発ですので、なるべく早く使い切ることが大切。残ったものは密封して冷凍・冷蔵保存しましょう。

小麦粉

小麦粉は、食パンなどのパン作りに使われる強力粉、うどん作りなどに使う中力粉、お菓子作りに使う薄力粉などに分けられますが、これはたんぱく質の含有量によるもの。パン作りには、たんぱく質を最も多く含む強力粉を使い、よくこねてしっかりとしたグルテン組

織を作ることが大切です。また、フランスパンのようなラテン系のパンなどは、強力粉と薄力粉を合わせて使うのが特徴です。

油脂(バター・ショートニング・マーガリン)

パンに風味とツヤを加えるだけでなく、パンが固くなるのを防ぎ、日持ちをよくする働きもあります。また、本文中のバターはショートニングかマーガリンにかえることもできます。

塩

ほどよい塩味をパンに与えます。生地のグルテン組織を引き締めて安定させ、またイーストの過発酵を押える役目があります。

砂糖

イースト発酵の栄養分となり、発酵を助けます。またこんがりとした焼き色をつけ風味をよくし、パンが固くなるのを防いで日持ちをよくします。砂糖を減らすと焼き色が薄くなります。フランスパンが白っぽく焼き上がるのも、砂糖を使わないためです。

乳製品

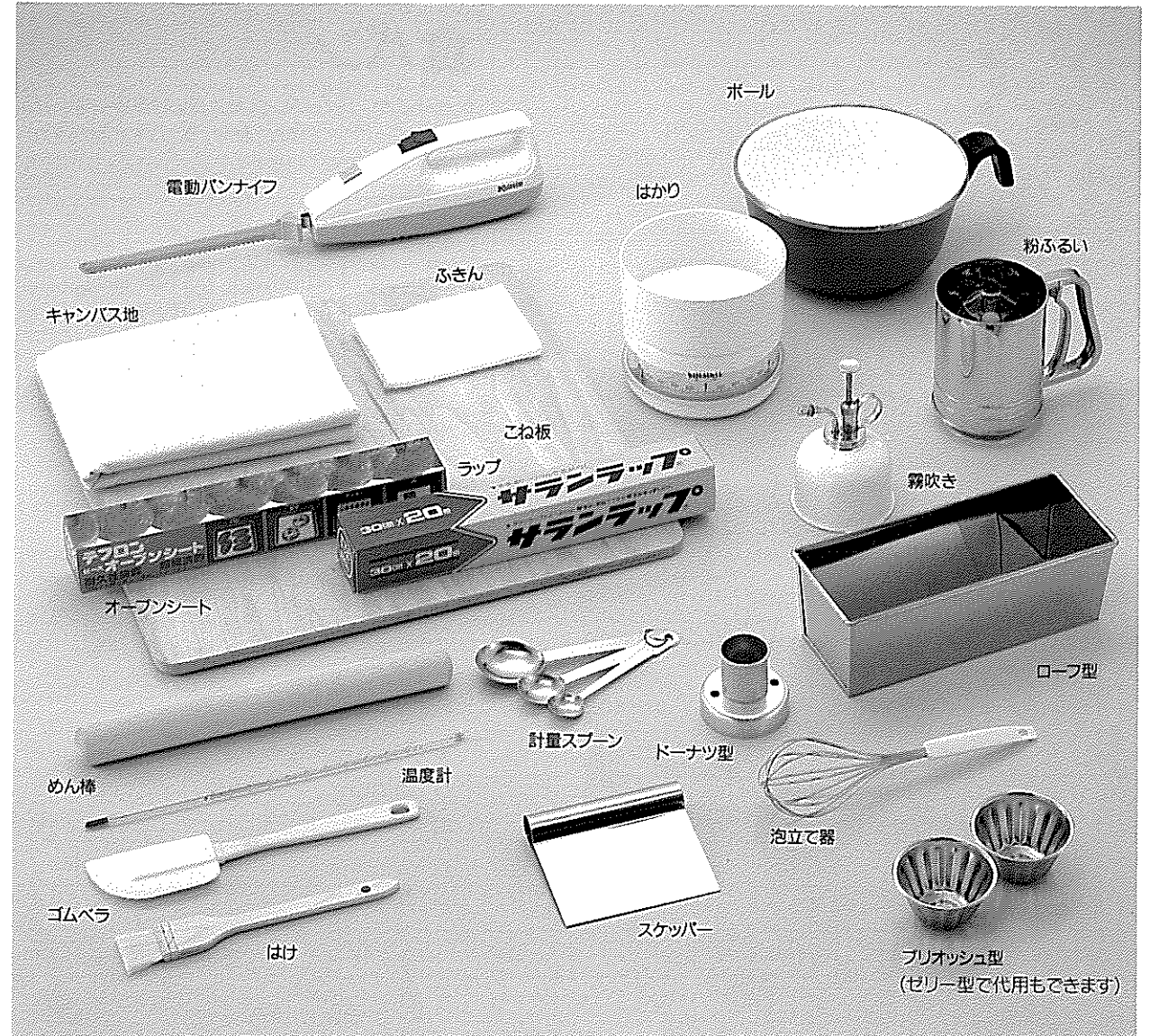
スキムミルクや牛乳などの乳製品は、パンの光沢や風味を増します。スキムミルクのかわりに牛乳を使う場合は、スキムミルク大さじ1に対して牛乳70mlの割合で加え、その分水の分量を減らします。ただし、牛乳は変質しやすいので、タイマーセットをする場合は、必ずスキムミルクを使いましょう。

水

小麦粉と混ぜ合わせて、グルテン組織を形成するという大切な役目を持っています。ジュースや牛乳など液体を加える場合は、分量表をよく見て、正確に計量しましょう。

卵

バターロールやブリオッシュに卵を加えると、パンの味わいや風味が高まり、ふっくらと仕上がります。また卵黄は、おいしい焼き色をつけるために、水などで薄めてドリュウルとして使われることもあります。



ONE POINT ADVICE

材料は新鮮なものを。計量は正確に。

パン生地はとってもデリケート。上手に生地を作るためには、まず新鮮で良質の材料をそろえることが大切です。またイーストや塩の微妙なバランスで発酵が変化するので、材料は必ず正確に計量してください。

焼き上げまでのコース
まず、基本の食パンを作ってみましょう。

食パン

トーストにサンドイッチにと、私たちにいちばんなじみ深い食パンも、パンくらすなら簡単。夜のうちに材料をセットしておくだけで朝には焼き立てのパンが焼き上がります。

	0.5斤		1斤		1.5斤	
強力粉	125g		250g		375g	
砂糖	4g	大½	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	3g	大½	6g	大1	9g	大1½
塩	1.3g	小¼	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	7.5g		15g		22.5g	
水	100ml		200ml		280ml	
ドライイースト	1.5g	小½	3g	小1	4.5g	小1½

※大1=付属のスプーン大さじ1
小1=付属のスプーン小さじ1を示します。

- パンケースを本体から取り出し、内側にハネを、外側にごねこね棒を確実にセットします。
- 材料を正確に計量し、まず水、次に強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バター最後にドライイーストの順にパンケースに入れます。
- パンケースを本体にセットして、ふたを閉め、「食パンコース」になっていることを確認して、「焼き加減」キーで焼き加減を選びます。
- 「すぐスタート」キーを押し、パン作りをスタートさせます。焼き上がるのは、約3時間50分後です。
- ブザーが鳴ったら、「取消し」キーを押し、パンケースを取り出します。次にこねこね棒を抜き取ります。
- ケースを振るようにして、焼き上がったパンを取り出します。ハネがパンからはずれていることを、確認してください。

いつもの時間に、焼き上げるメモリーセット。

(現在時刻)は、お買い上げの時点でセットされています。

●メモリーで焼く方法

お買い上げの時点では、メモリー時刻は午前6時にセットされています。このままのメモリー時刻で焼き上げる場合は、次のようにしてください。

- ①(コース)キー、(焼き加減)キーを押し、コースと焼き加減を選ぶ。
- ②(メモリー)キーを押す。
ブザーが2回鳴って、タイマーがスタートします。

午前6時以外の時間にメモリー時刻を変更したい場合や、メモリーしたメモリー時刻以外にセットし直したい場合は、次のようにしてください。

〈メモリー時刻の変更の仕方〉

- ①(時刻合せ)キーを2回押す。
焼き上がり時刻が点滅します。
- ②(時)キー、(分)キーを押し、時刻を合わせる。
- ③(セット完了)キーを押す。

食パン お急ぎ コースもあります。

大急ぎで食パンを作りたいときのコースです。ドライイーストの分量を2倍に増やして材料をセットし、(コース)キーで「食パン(お急ぎ)」に合わせ、「すぐスタート」キーを押します。あとは、食パンコースと同じように進めます。これで、約1時間短縮できます。ただし、このコースでは焼き加減は選べません。

気ままに作れるタイマーセット。

●タイマーで焼く方法

- ①(コース)キー、(焼き加減)キーを押し、コースと焼き加減を選ぶ。
- ②(時刻合せ)キーを1回押す。
現在時刻の約4時間後の時刻(「フランスパン風コース」の場合は、約4時間40分後)が表示されます。
- ③(時)キー、(分)キーを押し、13時間後までの好みの焼き上がり時刻に合わせる。
- ④(タイマー)キーを押す。
ブザーが2回鳴って、タイマーがスタートします。

- メモリーとタイマーは、「食パンコース」、「フランスパン風コース」のみでお使いいただけます。
- 「フランスパン風コース」では焼き加減は選べません。

予約中 ※予熱/調理 焼き上がり

現在時刻 焼き上がり時刻

午前 午後 午前 午後

18:00 18:00

弱 中 強

コース1 コース2 コース3

メモリー タイマー セット完了

焼き加減 コース

時 分

取消し

焼きたての味 コース

焼きたての味 メモリー

●この写真はタイマーセットの方法が、わかりやすい様に、図説部分の全ての文字を表わしていますが、実際に全ての文字が表われる事はありません。

食パン生地にプラスアルファ

基本の食パン生地に、いろいろな具をプラスして焼いたパンです。「食パンコース」を使って、たくさんの味と風味のバリエーションが楽しめます。

これがホントの野菜パン ホウレン草パン

	1斤		1.5斤	
	分量	目安	分量	目安
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	15g		22.5g	
水	160ml		225ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
ホウレン草	50g		75g	

作り方

- ①ホウレン草は、葉先の柔らかい部分をゆでて、みじん切りにして水気を絞ります。水気を絞ったものは、25g前後になります。
- ②材料をすべてセットし、「食パン」と同じ要領で作ります。きれいな緑色に焼き上がります。

おつな味のニューフェイス お好み焼きパン

	1斤		1.5斤	
	分量	目安	分量	目安
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	15g		22.5g	
水	190ml		265ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
甘酢生麦(みじん切り)	大1		大1½	
ごま	大1		大1½	
青のり	大1		大1½	
粉カツオ節	大1		大1½	
七味唐辛子	小½		小¾	

作り方

- ①材料をすべて、パンケースにセットします。
- ②「食パン」と同じ要領で作ります。
- 焼き上がった後、辛子バターやバターマヨネーズ(バターとマヨネーズを混ぜ合わせたもの)でいただきます。

C O L U M N

おいしいパンをもっとおいしく食べましょう

- ふんわり焼き上がったパンは、人肌ぐらいに冷めたときが食べ頃。中の水分が適当に逃げておいしくなります。上手に切るのにも、このぐらいに冷めた頃が最適。パンを軽く押え、パン切りナイフを前後に大きく動かすようにして切るのがコツです。
- 残ってしまったパンは、ラップ材に包むか、ポリ袋に入れて冷凍庫へ。トーストすれば、おいしさが戻ります。

健康ブレッドもおまかせ

パンくらぶならば、野菜や穀物を加えたパンも簡単に作るができます。特にオートミールや全粒粉、コーンフラワー、そば粉などを使ったパンは、植物繊維や無機質をたっぷりの含む健康ブレッドです。便秘や美容、老化防止にも効果がありますので、家族全員の朝食にぜひどうぞ。

きれいな山吹色に焼き上がる かぼちゃパン

	1斤		1.5斤	
	分量	目安	分量	目安
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	15g		22.5g	
水	160ml		225ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
かぼちゃ	50g		75g	

作り方

- ①かぼちゃは、ゆでてつぶします。きれいな黄色に仕上げたい場合は、皮をむきます。
- ②材料をすべてセットし、「食パン」と同じ要領で作ります。

ほんのり塩味がおいしい 桜エビパン

	1斤		1.5斤	
	分量	目安	分量	目安
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	15g		22.5g	
水	190ml		265ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
桜エビ	20g		30g	

作り方

- ①パンケースに、桜エビも合わせて、材料をセットします。
- ②「食パン」と同じ要領で作ります。きれいなピンク色の、香ばしいパンが焼き上がります。

さわやかなヘルシーパン ヨーグルトパン

	1斤		1.5斤	
	分量	目安	分量	目安
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	25g		37.5g	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
ヨーグルト	220g		330g	
大豆胚芽	大1		大1½	

作り方

- ①材料をすべてパンケースにセットします。
- ②「食パン」と同じ要領で作ります。
- 大豆の胚芽は、植物繊維やビタミン、ミネラルを豊富に含み、美容や老化防止に役立ちます。百貨店の健康食品売場などにあります。

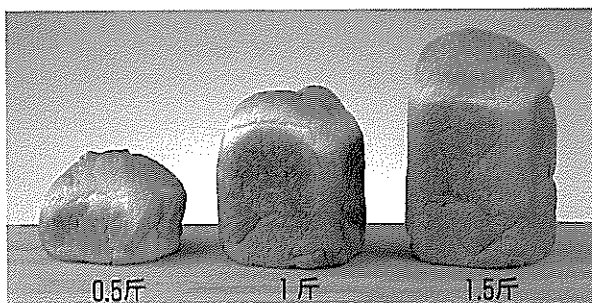
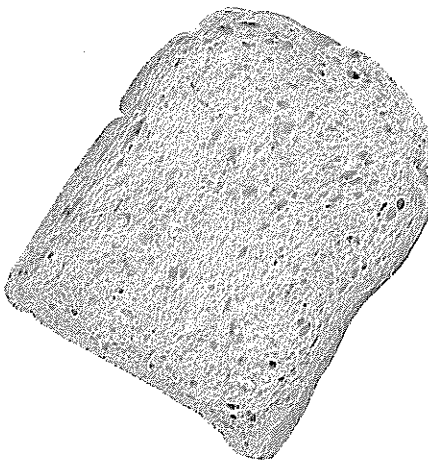
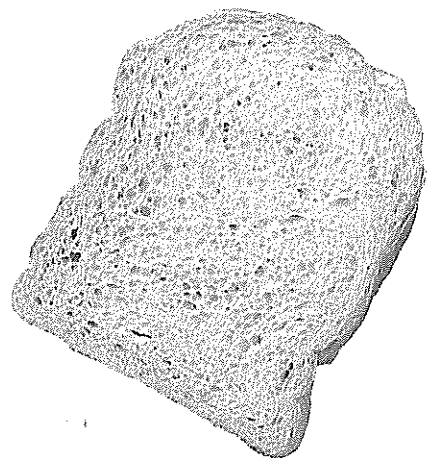
お茶の風味を生かします

ウーロンパン・紅茶パン

	1斤		1.5斤	
	分量	目安	分量	目安
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
バター	10g		15g	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
ウーロン茶	200ml		280ml	
(ウーロン茶の葉の量)	(約18g)	(大山2)	(約27g)	(大山3)

作り方

- ①ウーロン茶はサッと湯通してから、分量よりやや多めの熱湯に浸して冷ましておきます。茶こして葉をこして、お茶の分量を計ります。足りない場合は、水を足してください。
- ②あとは「食パン」と同じ要領で作ります。
- ウーロン茶のかわりに、紅茶で作ることもできます。紅茶の場合は、茶の葉の分量を½にしてください。

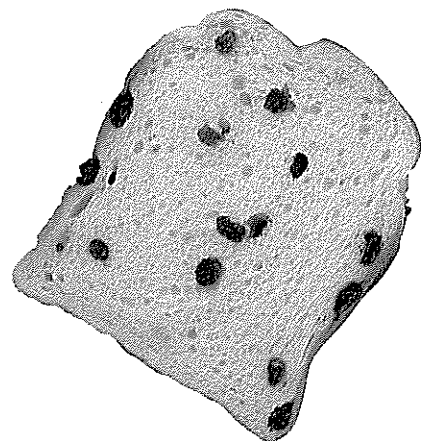


こんがりこんなに焼き上がりました

- パンくらぶでは、基本の1斤の他に、小さく可愛い0.5斤分と、のっぴな1.5斤分の食パンを作ることができます。
- ただし、各材料の分量は必ずしも大きさと同比例しませんので分量表で確認してください。

ドライフルーツなどを加えた楽しい食パンバリエーション

基本の食パンに、干しぶどうやナッツ、果物、スパイスなどを加えたバリエーション。混ぜ物は後から加えるので、味の変化や見た目の面白さも楽しめます。

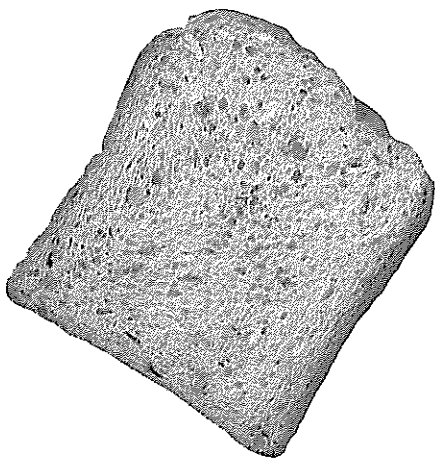


ほんのり甘いレーズンいっぱい ぶどうパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	15g		22.5g	
水	200ml		280ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
干しぶどう	50g		75g	

作り方

- ①干しぶどう以外の材料を、「食パン」と同じ要領でセットします。
 - ②(コース)キーで「ぶどうパン」に合わせ、(すぐスタート)キーを押します。
 - ③約20分後ブザーが鳴ったら、干しぶどうを加えます。
 - ④あとは、「食パン」と同じように焼き上げます。
- ラム酒漬けレーズンを使うと、いっそう風味がよくなります。
 - 干しぶどうがつぶれてもよい場合は、「食パンコース」でも作れます。

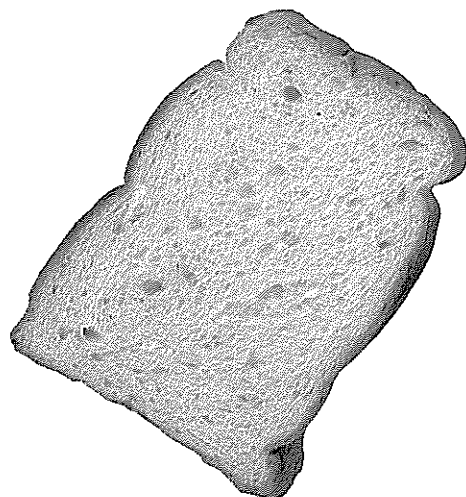


カリッと香ばしさ詰め込んで くるみパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	15g		22.5g	
水	190ml		265ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
くるみ	50g		75g	

作り方

- ①くるみは細かく刻みます。
- ②①以外の材料をセットし、(コース)キーで「ぶどうパン」に合わせ、(すぐスタート)キーを押します。
- ③約20分後ブザーが鳴ったら、くるみを加えて焼き上げます。
- くるみは、水で2・3度もみ洗ってザルにあげ、水気をきったものを使うと、渋みが抜けて、よりおいしく出き上がります。

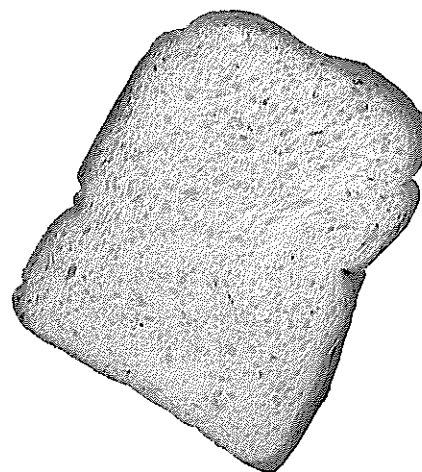


まろやかな味わい オレンジパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	15g		22.5g	
水	90ml		125ml	
ドライイースト	4.5g	小1½	6.8g	小2¼
オレンジジュース(果汁100%)	100ml		140ml	
コアントロー	10ml		15ml	
オレンジピール	20g		30g	

作り方

- ①オレンジピールはみじん切りしておきます。
- ②①以外の材料をセットします。ジュースとコアントローは水と共に最初に入れます。
- ③(コース)キーで「ぶどうパン」に合わせ、(すぐスタート)キーを押します。
- ④ブザーが鳴ったら、オレンジピールを加えて焼き上げます。

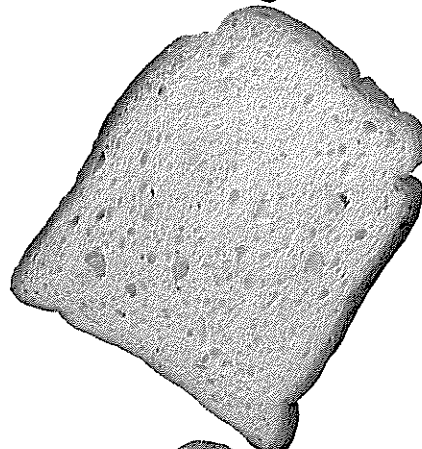


おつまみにもなりそう ネギパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	5g	小1	7.5g	小1½
バター	15g		22.5g	
水	190ml		265ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
青ネギ	30g		45g	

作り方

- ①青ネギは小口切りにします。
- ②①以外の材料をセットし、(コース)キーで「ぶどうパン」に合わせ、(すぐスタート)キーを押します。
- ③ブザーが鳴ったら、ネギを加えて、焼き上げます。

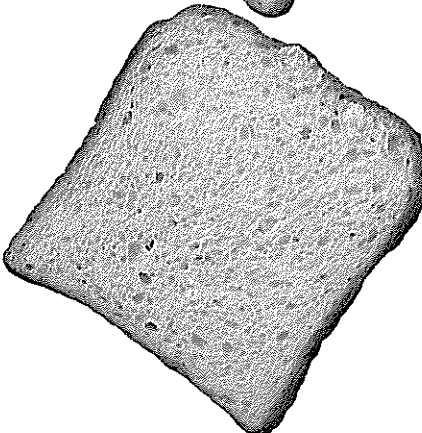


どこかなつかしい味です マロンパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	15g		22.5g	
水	200ml		280ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
栗の甘露煮(瓶詰)	50g		75g	

作り方

- ①栗は細かく刻んでおきます。
- ②①以外の材料をセットし、(コース)キーで「ぶどうパン」に合わせ、(すぐスタート)キーを押します。
- ③ブザーが鳴ったら、栗を加えて焼き上げます。



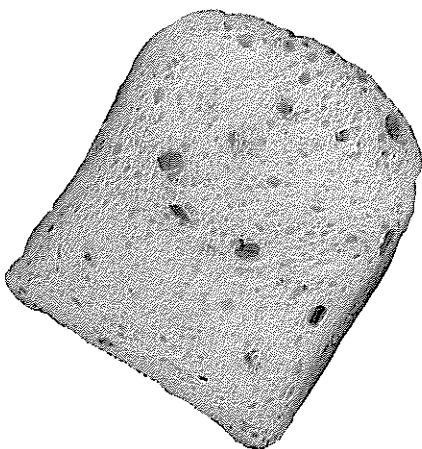
新しいおいしさです

ズッキーニチーズパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
水	160ml		225ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
CHEDDARチーズ	50g		75g	
ズッキーニ	50g		75g	

作り方

- ①ズッキーニはシマシマに皮をむき、せん切りにして水気を絞ります。チーズは、チーズ切りで細切りにしておきます。
- ②①以外の材料をセットし、(コース)キーで「ぶどうパン」に合わせ、(すぐスタート)キーを押します。
- ③ブザーが鳴ったら、①を加えて焼き上げます。

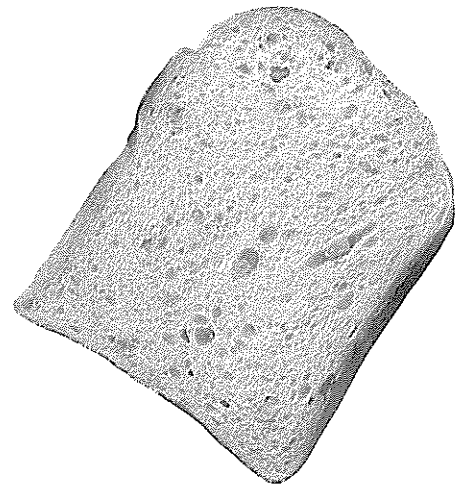


スナックやオープンサンドに ベーコンパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	15g		22.5g	
水	200ml		280ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
ベーコン	40g		60g	
にんにく		3片		4.5片

作り方

- ①ベーコンは5mm幅の細切り、にんにくはみじん切りにします。ベーコンを炒めて脂が出てきたら、にんにくを加えてきつね色になるまで炒めます。
- ②①以外の材料をセットし、(コース)キーで「ぶどうパン」に合わせ、(すぐスタート)キーを押します。
- ③ブザーが鳴ったら①を加えて焼き上げます。
- にんにくを玉ネギ40gにかえてもおいしくいただけます。

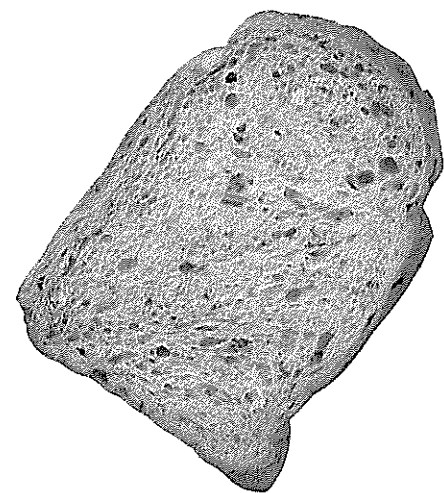


黄色の水玉模様が可愛い コーンパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	2.5g	小½	3.8g	小¾
バター	15g		22.5g	
水	200ml		280ml	
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小1½
コーン	50g		75g	

ピリッと辛味を効かせて カレーパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	250g		375g	
砂糖	8g	大1	12g	大1½
スキムミルク	6g	大1	9g	大1½
塩	5g	小1	7.5g	小1½
バター	10g		15g	
水	200ml		280ml	
ドライイースト	4g	小1½	6g	小2
カレー粉	4g	小2	6g	大1
干しぶどう	50g		75g	
人参	20g		30g	



作り方

- ①コーンは、冷凍品の場合は解凍し、缶詰（ホールタイプ）の場合は水気をよくきります。
- ②①以外の材料をセットし、**（コース）**キーで「ぶどうパン」に合わせ、**（すぐスタート）**キーを押します。
- ③ブザーが鳴ったら、コーンを加えて、焼き上げます。

作り方

- ①干しぶどうと人参はみじん切りにしておきます。
- ②①以外の材料をセットし、**（コース）**キーで「ぶどうパン」に合わせ、**（すぐスタート）**キーを押します。
- ③ブザーが鳴ったら、干しぶどうと人参を加えて、焼き上げます。

イタリアの人気もの

パネトーネ

強力粉	240g	
薄力粉	60g	
砂糖	24g	大3
塩	1.7g	小½
バター	70g	
水	100ml	
ドライイースト	4.5g	小1½
卵	約100g	中2個
コアントロー	21ml	大1½
バニラエッセンス		小½
レモンエッセンス		小¼

ドライフルーツ115g（干しぶどう60g・干しパイナップル20g・オレンジピール25g・アンゼリカ10g）アニスシード：小½

●干しパイナップルは他のフルーツでも可

ブランデーの香り高いクリームチーズをそえてクリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと粉砂糖大さじ2を混ぜ合わせます。ブランデー大さじ3〜4でのばして、パネトーネにつけていただきます。

作り方

- ①ドライフルーツ類はみじん切りにして、材料の薄力粉のうち大さじ1½をまぶしておきます。
- ②①以外の材料をセットし、**（コース）**キーで「ぶどうパン」に合わせて、**（すぐスタート）**キーを押します。

- ③ブザーが鳴ったら、①とアニスシードを加えて焼き上げます。
- コアントローは、グランマニエやオレンジキュラソーにかえることもできます。
- ドライフルーツは、全体量を115gに合わせれば、それぞれの配合はお好みで調整してもよいでしょう。



パリッと香ばしい フランスパン風

強力粉	230g	
薄力粉	60g	
塩	3g	小½強
水	190ml	
ドライイースト	3g	小1
レモン汁	3ml	小½強

作り方

- ①パンケースに水とレモン汁を入れ、次に粉類と塩、最後にドライイーストを加えます。
 - ②パンケースを本体にセットし、ふたを閉めます。
 - ③**（コース）**キーで「フランスパン風」に合わせて、**（すぐスタート）**キーを押します。
 - ④焼き上がってブザーが鳴ったら、パンケースから取り出します。
- フランスパン風は、オープンサンドにもぴったりのパンです。
- 作り方は、まず、スライスしたパンにバターや辛子をぬります。サラダ菜やキャベツなどの野菜と、生ハムやチーズ、ツナのをのせます。オリーブやピクルスをあしらえば、いっそうおいしくなります。

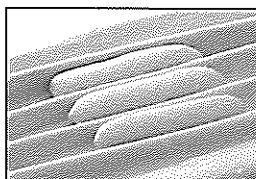


あこがれの形に作れる

フランスパン風バリエ (パン生地コースを使って)



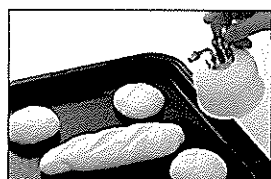
●写真のパンは、オープンに入れる前にけしの実をふりかけて焼き上げたものです。



1 パンケースの生地は、キャンバス地のうねで発酵させます。これは形よく仕上げるためです。



2 生地表面に切れめを入れます。



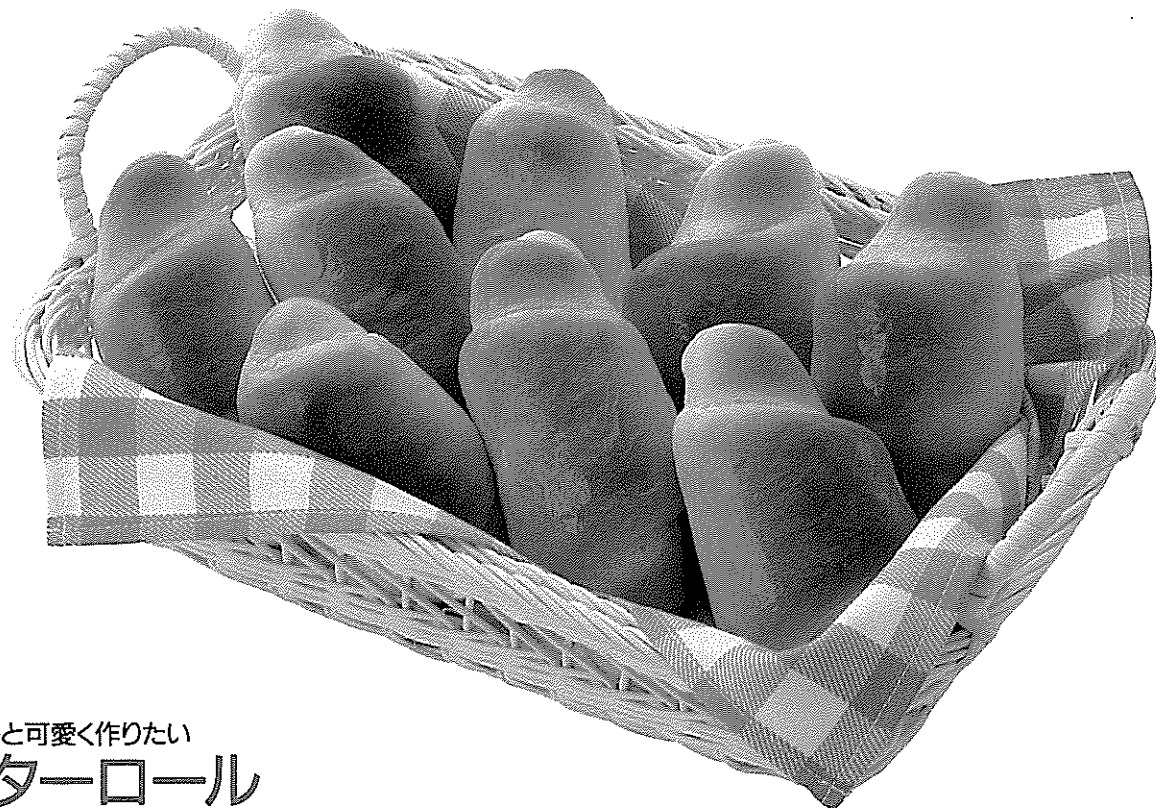
3 霧を吹いて、焼きます。

作り方

- ①基本の「フランスパン風」と同じ材料をセットします。
- ②**（コース）**キーで「パン生地」に合わせて、**（すぐスタート）**キーを押します。
- ③生地が出き上がったしたら、軽くガス抜きをして2分割します。半分はバター用さらに2分割して休ませます。残り半分はカイザー用に6分割して休ませます。
- ④バター用は、めん棒で生地をだ円形にのばし、細長く巻いて形を整えます。
- ⑤カイザーは、表面をなめらかにして丸めます。
- ⑥キャンバス地（厚手の綿布）を折ってうねを作り、バター用の生地を並べて上からもキャンバス地をかぶせます。カイザーの生地もキャンバス地に並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。このまま、生地が倍近くなるまでおきます。夏場で約30分、冬場で約50分がめやすです。
- ⑦油をぬったオープン皿に、⑥の生地をそろりところがすように移します。
- ⑧カミソリやよく切れる包丁で、生地表面に切れめを入れ、約10分休ませます。
- ⑨霧を吹いて、約200度のオーブンで、15〜20分焼きます。

面倒なパン生地作りはパンくらぶにまかせて、成形や焼き上げは手作りで楽しめます。
おなじみのパンが気軽に作れるコースです。

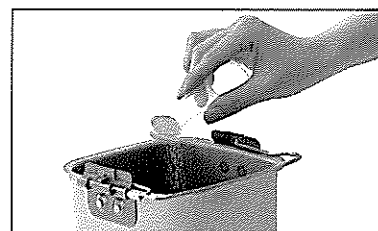
発酵までのコース



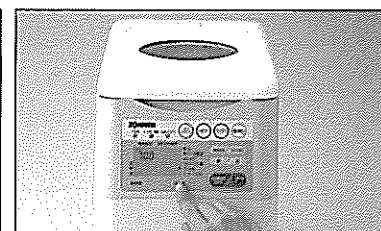
ころんと可愛く作りたい バターロール

(約14個分)

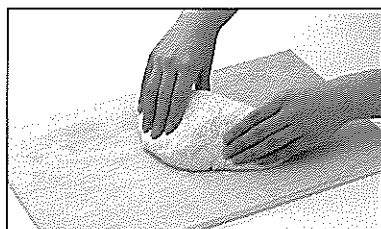
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小1/2
バター	60g	
ドライイースト	6g	小2
牛乳	120ml	
卵	50g	中1個
{卵(ドリュール用)}	25g	中1/2個
{水}	14ml	大1



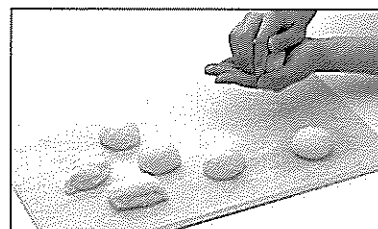
1 ハネとこねこね棒をセットしたパンケースに、まず卵と牛乳、次にその他の材料、最後にドライイーストを加えます。



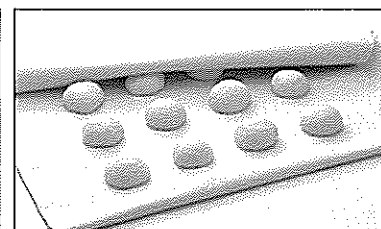
2 本体にパンケースをセットしてふたを閉め、(コース)キーで「パン生地」に合わせ、(すぐスタート)キーを押します。



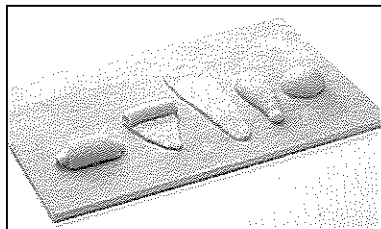
3 ブザーが鳴ったら、生地をこね板に取り出し、手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。



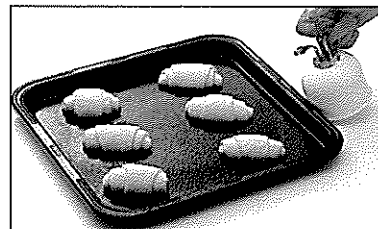
4 スケッパーで生地を14等分して、表面をなめらかにするように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。



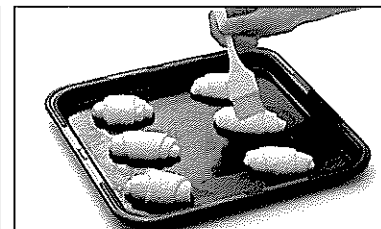
5 丸めた生地を、キャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて、約20分休ませます。



6 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばします。次に幅の広い方から、巻いていきます。



7 油をぬったオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧を吹いて、30~35℃で30~40分、約2倍になるまで発酵させます。



8 とき卵に水を混ぜ合わせたドリュールをハケでぬり、約180℃に温めておいたオーブンで約10~12分焼きます。



どこか懐かしいレトロパン
メロンパン

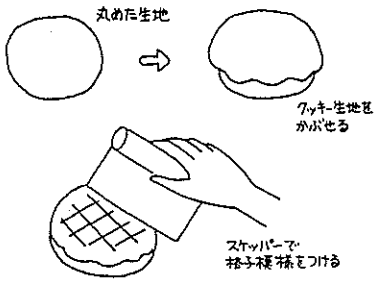
(約12個分)

バターロールの生地(P.16)		
クッキー生地		
薄力粉	200g	小 3/4
ベーキングパウダー	2.3g	
バター	80g	
砂糖	60g	
卵	約50g	中1個
バニラエッセンス		少々
グラニュー糖		少々

作り方

- ①まずクッキー生地作りから。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。
- ②バターをなめらかなクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。さらにとき卵を少しずつ加えて、よく混ぜ合わせ、バニラエッセンスも加えます。

- ③①の粉類を3回ぐらいに分けて、サクッと混ぜ込み、ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で20分以上休ませます。
- ④「パン生地コース」でバターロールの生地を作り、ブザーが鳴ったら取り出して、軽くガス抜きをします。この生地を12等分して丸めて、約20分休ませます。
- ⑤③のクッキー生地を12等分して丸めて、平たい円形にのばします。
- ⑥④の丸めた生地の底を残して、⑤のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く形を整えて、スケッパーで格子模様をつけます。



- ⑦油をぬったオープン皿に⑥を間隔をあけて並べて約40℃で約30分発酵させます。
- ⑧グラニュー糖を表面にふり、約180℃に温めておいたオープンで13～15分焼きます。

おなじみの中華風スナック
中華まんじゅう

(約8～12個)

強力粉	180g	
薄力粉	180g	
砂糖	5g	小 2
塩	4.5g	小 1弱
サラダ油	18ml	小 4 1/2
水	200ml	
ドライイースト	8g	大 1弱

肉あん 豚薄切り肉180g
乾燥しいたけ(水で戻す)3枚
たけのこ45g・玉ネギ中1個
調味料(ごま油:小1弱・塩:小1/2・
こしょう少々・しょう油:小1弱・
かたくり粉:大2 1/2)

作り方

- ①「パン生地コース」で生地を作ります。
- ②ブザーが鳴ったら、生地を取り出してガス抜きをして、8～12等分(1個約70～45g)に分割します。軽く丸めて表面をなめらかにして、約20分間休ませます。



- ③肉あんを作ります。豚肉と野菜は細かく切り、ごま油でよく炒め、塩・こしょうします。さらに他の調味料も加えて味つけし、8～12等分して冷まします。
- ④②の生地をめん棒で、適当な大きさの円形にのばし、肉あんを包み込みます。生地の周囲を、対角線を合わせるようにつま

- んで、合わせめをとじます。難しい場合は、合わせめを下にするとういでしょう。
- ⑤蒸し器の中敷きに油をぬり、④を間隔をあけて並べ、約50℃のお湯の上で、約15～20分間発酵させます。
- ⑥次に強火にして、十分に蒸気が上がるようになってから、約10分間蒸します。

伝統的なユダヤのパン
ベーゴ

(約12～14個分)

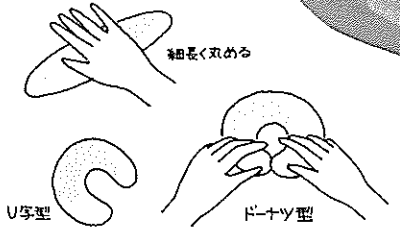
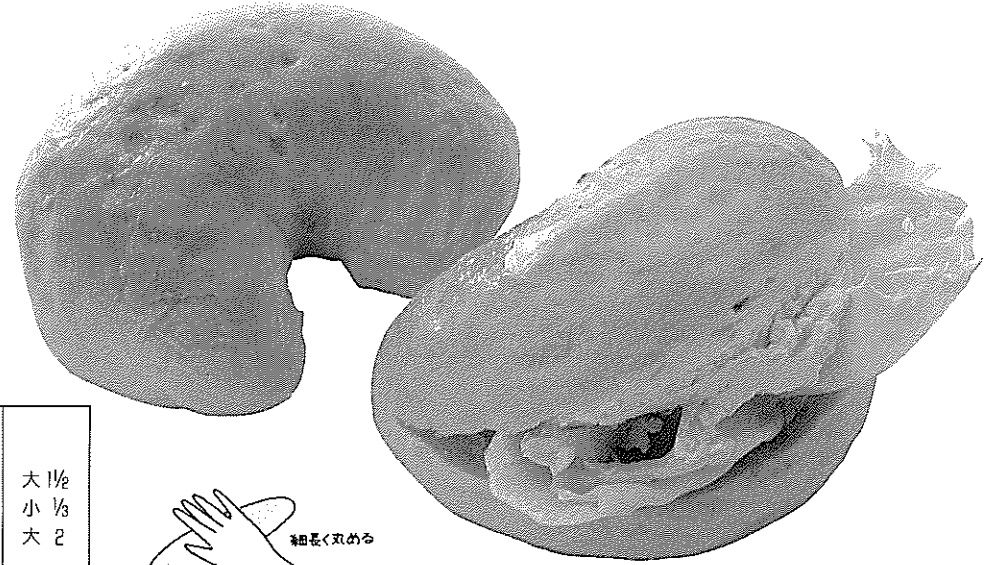
強力粉	250g	
薄力粉	120g	
砂糖	12g	大 1 1/2
塩	1.7g	小 1/2
サラダ油	26g	大 2
水	250ml	
ドライイースト	4.5g	小 1 1/2
生姜(みじん切り)	10g	

水(下ゆで用)水1ℓに対し、砂糖小1の割合で入れてください。水量は、ベーゴが十分にゆでられる深さに加減してください。

ドリュウル(卵:約25g(中1/2個)・水:大1)
ペースト(クリームチーズ適量・生姜(みじん切り)適量)

作り方

- ①材料をセットして、「コース」キーで「パン生地」に合わせ、「すぐスタート」キーを押します。



- ②ブザーが鳴ったら、生地を取り出して、軽くガス抜きをして約20分間休ませます。
- ③分割して細長く丸めて、つなぎめにドリュウルをぬってドーナツ型にします。U字型でもOK。
- ④下ゆで用の水と砂糖を煮立てたところへ、③の生地を入れ、1分余りゆでます。

- ⑤油をぬったオープン皿に間隔をあけて並べ、とき卵に水を加えたドリュウルをハケで表面にぬります。
- ⑥180℃に温めたオープンで、15分ぐらい焼きます。
- ⑦クリームチーズを室温で戻し、生姜を加えてなめらかに練っておきます。
- ⑧焼き上がったベーゴを横にスライスして、⑦のペーストをはさんでいただきます。
- 玉ねぎやゴマを加えたクリームチーズ、スモークサーモンのペーストなどはさんでもおいしくいただけます。

おやつパンの代表選手
ドーナツ

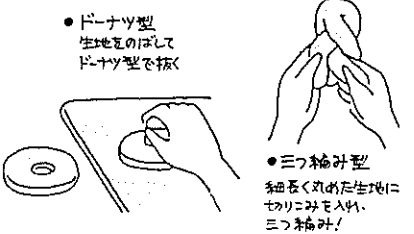
(約16個分)

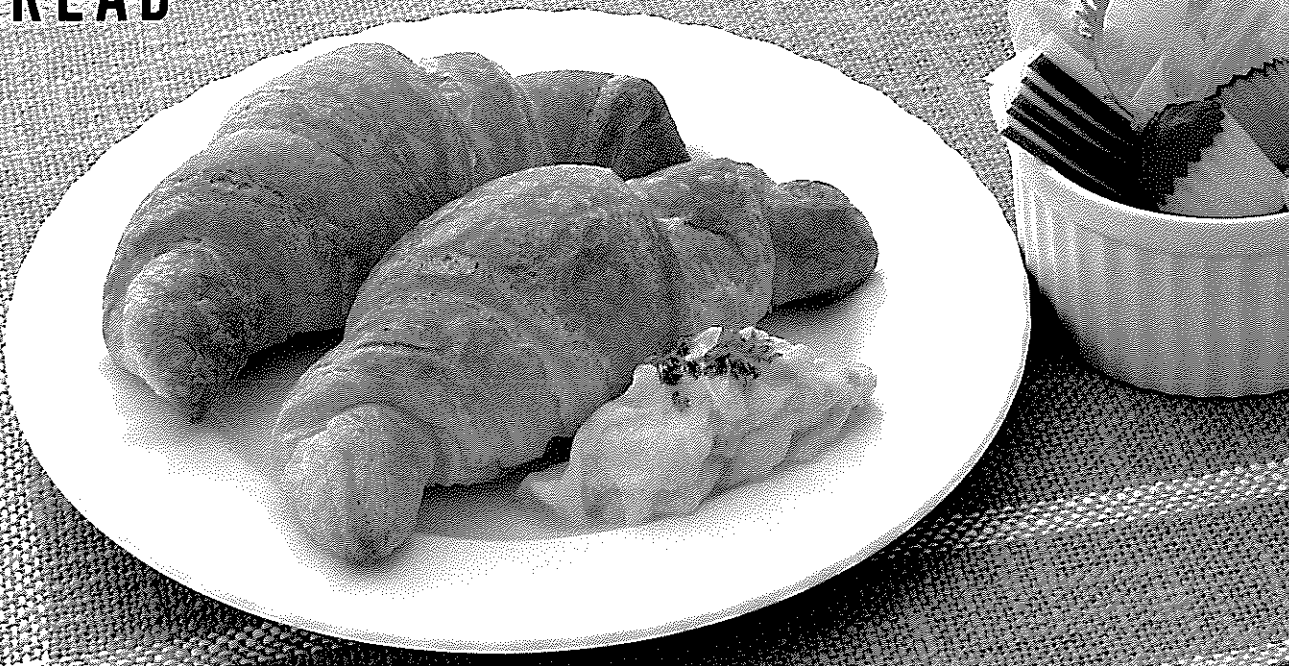
バターロールの生地(P.16)
揚げ油
グラニュー糖、パウダーシュガー

作り方

- ①バターロール(P.16)と同じ要領で生地を作ります。ブザーが鳴ったら、生地を取り出してガス抜きをして、丸めて約20分間休ませます。
- ②好みの形に成形します。1.5cm厚さに生地をのばしてドーナツ型で抜いたり、細長く丸めた生地に切りこみを入れ、三つ編みにする方法があります。

- ③打ち粉をふったオープン皿に、②の生地をある程度間隔をあけて並べ、約40℃で約30分、ほぼ2倍にふくらむまで発酵させます。
- ④揚げ油を170℃の中温に熱し、③を入れて、ときどき裏返ししながら、こんがり揚げます。
- ⑤熱いうちに、グラニュー糖やパウダーシュガーをまぶします。



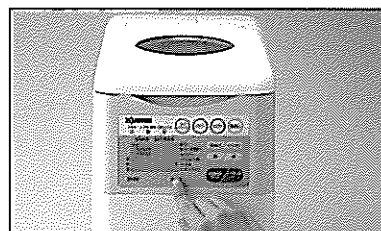


サクッと軽くパイのような口あたり

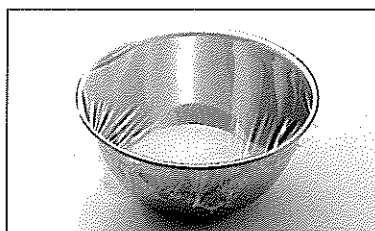
クロワッサン

(約20個分)

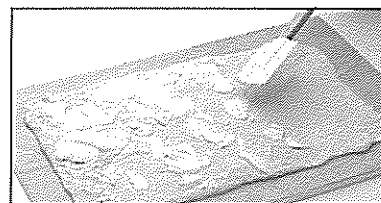
強力粉	300g	
砂糖	40g	
塩	5g	小1
バター	40g	
ドライイースト	6g	小2
牛乳	170ml	
卵	約50g	中1個
練り込み用バター	150g	
{ 卵(ドリュール用)	約25g	中1/2個
水	14ml	大1



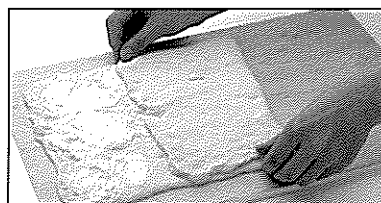
1 バターロール(P.16)と同じ要領で、材料をセットし、(コース)キーで「パン生地」に合わせ、(すぐスタート)キーを押します。



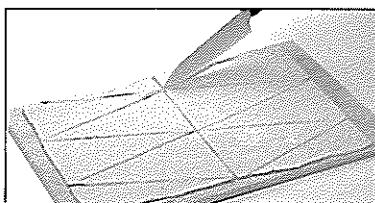
2 生地が出き上がったら、ガス抜きをしてひとつに丸め、薄く油をぬったボールに入れてラップ材をかぶせて冷蔵庫へ。



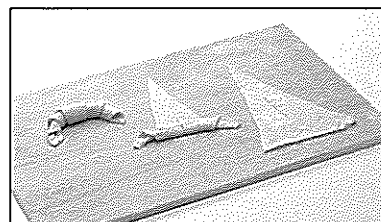
3 20分ほど休ませたら、生地を5mm厚さにのばします。練り込み用のバターを室温で戻して柔らかくし、その1/3量を、のばした生地の手前1/3を残してぬります。



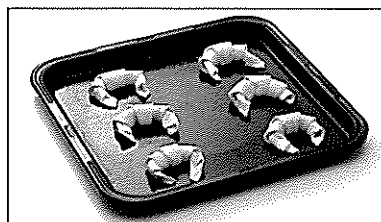
4 生地を手前から三つ折りにします。またのぼして③と同様にバターをぬり、三つ折りにして、これをもう1度繰り返して、ラップ材に包んで冷蔵庫へ約20分入れます。



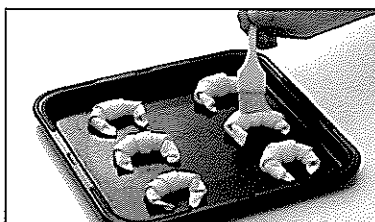
5 生地を2分割して5mm厚さにのばし、底辺約9cmの二等辺三角形に切ります。残り半分も同様にとすると、約20個できます。



6 生地の底辺の方から、先端をひっぱるようにして巻き、巻き終わりを下にし両端を内側に曲げて三日月形にします。



7 油をぬったオープン皿に、間隔をあけて並べ、28°C以下で40~50分、約2倍にふくらむまで発酵させます。



8 とき卵に水を混ぜ合わせたドリュールをハケでぬり、約190~200°Cに温めたオーブンで約13~15分焼きます。



好きな具をのせて楽しみたい

ピッツア

(約4枚分)

強力粉	300g	
薄力粉	50g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	15g	
水	230ml	
ドライイースト	6g	小2

トマトソース(トマトピューレ200ml・トマトケチャップ:大3・塩、こしょう少々)
マッシュルーム(缶詰)薄切り100g・ピーマン(輪切り)3個・サラミソーセージ(薄切り)50g・アンチョビー(缶詰)1缶・ナチュラルチーズ200g・サラダ油少々

作り方

- 「パン生地コース」で生地を作ります。
- ブザーが鳴ったら、生地を取り出しガス抜きをして、4等分に分割して丸め、約20分間休ませます。

- 次は成形です。まず1個分の生地を直径約20cmの円にのぼし、オープンシートにのせます。残りも同様にとします。
- トマトピューレにケチャップと調味料を加えてトマトソースを作り、③の生地の表面に厚めにぬります。

- マッシュルーム、サラミソーセージ、アンチョビー、ピーマンを順にのせて、最後にチーズを散らし、あればオリーブオイルをふりかけます。
- 約30~35°Cで、約15分間発酵させます。
- 約180°Cのオーブンで、約15分焼きます。



ロシアの snack

ピロシキ

(約12個分)

ピッツアの生地		
{ 含びき肉	120g	中1/2個
玉ねぎ		
人参		
マッシュルーム	15g	4~5個
貝		1個
ゆで卵		中1個
トマトケチャップ		大2
塩・こしょう		各少々
サラダ油		適量
揚げ油		

作り方

- 「パン生地コース」で生地を作ります。
- ブザーが鳴ったら、生地を取り出しガス抜きをして、12等分に分割して丸め、約20分間休ませます。
- 含びき肉とみじん切りにした野菜類をサラダ油で炒め、調味料で味つけし、ゆで卵のみじん切りをまぜて冷ましておきます。
- ②をだ円にのぼして③の具をのせ、2つに折り、合わせめをきっちりと押えて、形を整えます。



- ④の生地の倍ぐらいの大きさのアルミホイルに、油をぬって生地をのせ、約40°Cで約25~30分発酵させます。
- 揚げ油を約170°Cに熱し、⑤をホイルごとに入れて、すぐにホイルをはかします。ときどき裏返ししながら、きつね色になるまでゆっくりと揚げてください。

カレー味ピロシキ

① 貝を炒めるときに、カレー粉小さじ2を加えます。あとはピロシキと同じ要領で作ります。



どんどん広がる BREAD WORLD

パン生地さえあれば、おもしろい形や味のプラスαも思いのままです。
お子さんと一緒に、夢のあるパンを作ってみませんか。

赤いチェリーの花が愛らしい 花パン

バターロールの生地 (P.16)		適量
チェリー・アンゼリカ		中1/2個
{ 卵 (ドリュウル用)	約25g	大1
{ 水	14ml	

作り方

- ①生地を50gぐらいに分割して、丸く丸め、図のように切り込みを入れて、成形発酵させます。
- ②焼く前に、表面にドリュウルをぬって、みじん切りにしたチェリーと、せん切りのアンゼリカを花のように散らします。

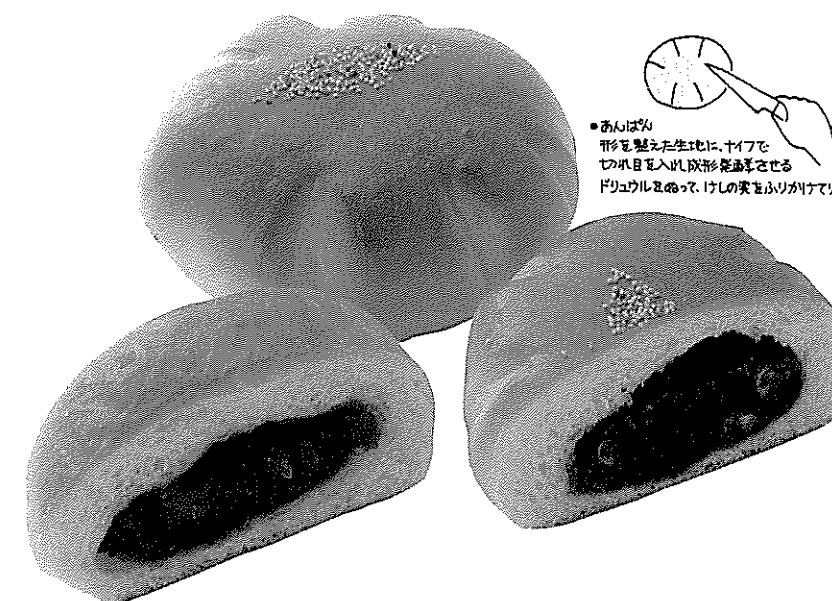
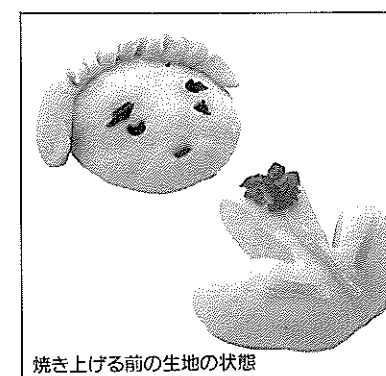
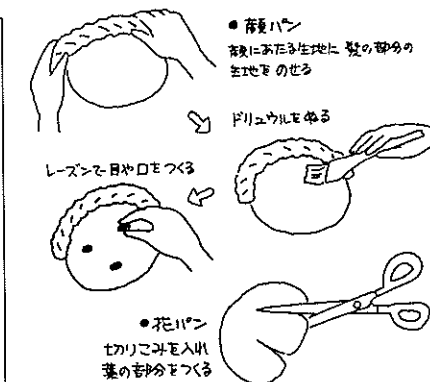


誰の似顔絵にしようかしら 顔パン

バターロールの生地 (P.16)		適量
レーズン		中1/2個
{ 卵 (ドリュウル用)	約25g	大1
{ 水	14ml	

作り方

- ①50gぐらいに分割して丸めた生地を、細長くして切れめを入れた生地をのせて、成形発酵させます。
- ②表面にドリュウルをぬり、レーズンなどで目や口を作ります。



日本生まれのおやつパン あんパン・ジャムパン

バターロールの生地 (P.16)		適量
あん		中1/2個
ジャム		大1
{ 卵 (ドリュウル用)	約25g	
{ 水	14ml	

作り方

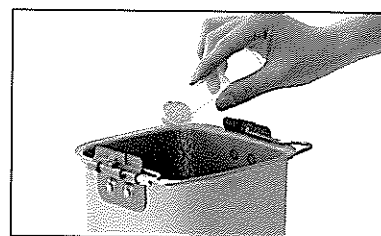
- ①バターロールの生地を、45gずつに分割して、平たくのばします。
- ②あんやジャムを包み、口をしっかりと閉じます。形を整えて合わせめを下にして成形発酵させます。
- ③表面にドリュウルをぬって焼きます。
- ジャムは、「ジャムコース」で作ったものを使うと、さらにおいしくなるでしょう。

お菓子のようなまろやかなパン

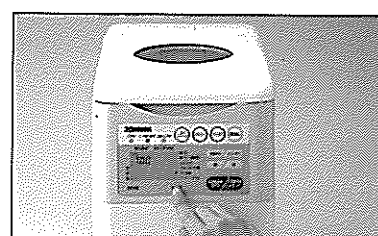
ブリオッシュ

(約14個分)

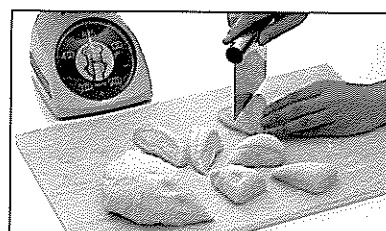
強力粉	300g	大3
砂糖	24g	小1/2
塩	2.5g	
バター	75g	
ドライイースト	6g	小2
牛乳	100ml	
卵	約100g	中2個
{ 卵 (ドリュウル用)	約25g	中1/2個
{ 水	14ml	大1



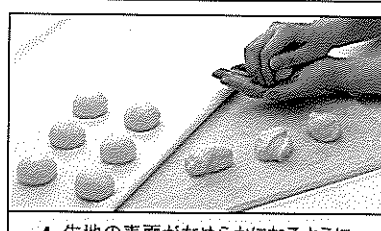
1 パンケースに、まず水と卵を入れ、次にその他の材料、最後にドライイーストを加えます。



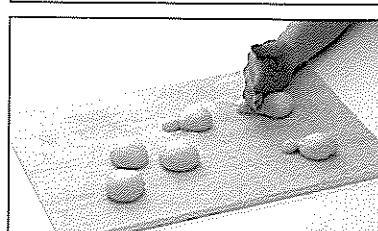
2 コースキーで「パン生地」に合わせ、すまスタートキーを押します。約1時間30分で、パン生地が出し上がります。



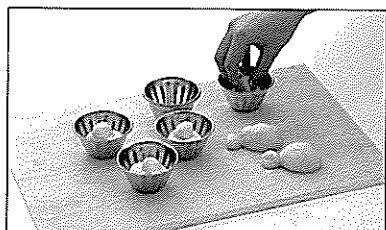
3 パンケースから生地を取り出して、軽く押えてガス抜きをし、14等分(約40gずつ)に分割します。



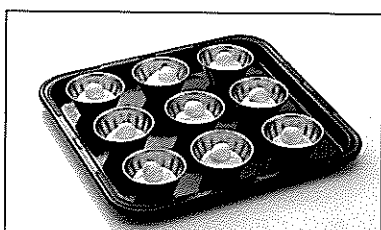
4 生地の表面がなめらかになるように、ひとつずつ丸めてキャンパス地に並べます。上からキャンパス地をかぶせて約20分おきます。



5 生地をだ円形に丸め、片方の端を小指で押えるようにして、小さなこぶを作ります。



6 ⑤の生地を、薄く油をぬったブリオッシュ型に入れます。こぶが中央にくるように、形を整えておきましょう。



7 オープン皿に、⑥の生地を並べて、約28℃で40～50分、約2倍にふくらむまで発酵させます。



8 とし卵に水を混ぜ合わせたドリュウルを、ハケでぬり、約180℃のオープンで約15分焼きます。

ケーキとジャムのコース

パンくらぶならば、フルーツやチョコレートたっぷりのケーキや、さわやかなジャムも簡単に作る事ができて、おいしさのレパートリーもグーンと広がります。



アイスクリームケーキにヨーグルトアイシング

チョコレートケーキに生クリームアイシング

ダークフルーツケーキ

薄力粉	合わせて ふるう	185g	小2
ベーキングパウダー		6g	
砂糖		125g	
バター		80g	
卵		約150g	中3個
グランマニエ		7mL	大1/2
スパイス	シナモン クローブ オールスパイス	3g	小1/2
			小1/4
			小1/4

④ドライフルーツ165g(プラム70g・チェリー40g・干しパイナップル(他のフルーツでも可)20g・アーモンドスライス35g)

作り方

- 薄力粉とベーキングパウダーは、合わせてふるい、④のドライフルーツをみじん切りにして、材料の薄力粉のうち大さじ1をまぶしておきます。バターを常温に戻してなめらかにして、ときほぐした卵を加え、泡立て器でトントンと混ぜ合わせます。バターが卵の中に散っている状態になります。
- ④以外の材料をセットし、**コース**キーで「ケーキ」に合わせて、**すぐスタート**キーを押します。
- ブザーが鳴ったら、パンケースの内側についた粉を、ゴムベラなどできれいに落とす粉落としをします。
- ④を加えて、再度**すぐスタート**キーを押します。
- ④から約2時間後に焼き上がりします。

アイスクリームケーキ

薄力粉	合わせて ふるう	185g	小2 1/2
ベーキングパウダー		7g	
アイスクリーム		250g	
レッドチェリー		50g	

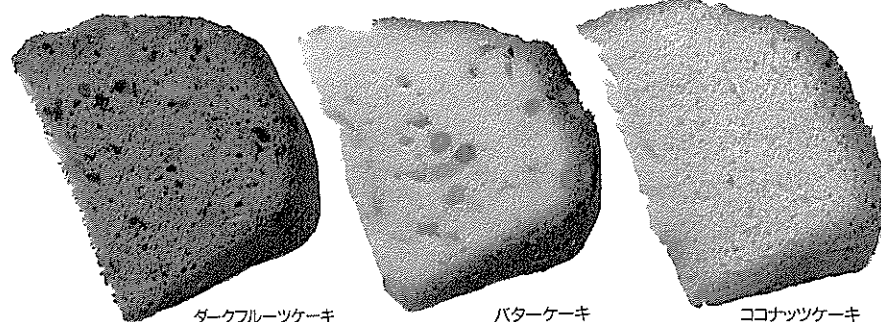
作り方

- 常温で溶かしたアイスクリームと、合わせてふるった粉類をセットして、ダークフルーツケーキと同じ要領で作ります。ブザーが鳴ったら、みじん切りにしたレッドチェリーを加えます。

C O L U M N

ちょっとおしゃれなデコレーションアイシング

- アイスクリームケーキにヨーグルトアイシング
プレーンヨーグルトに、粉砂糖とラム酒(またはブランデー)を加えます。
- チョコレートケーキに生クリームアイシング
生クリームに、粉砂糖とコアントローを加えて泡立てます。このホイップクリームをケーキに絞り出し、花を飾ります。
- ケーキは、完全に冷めてから、小さく切り分けてアイシングしてください。



ダークフルーツケーキ

バターケーキ

ココナッツケーキ

バターケーキ

薄力粉	合わせて ふるう	200g	大1/2
ベーキングパウダー		5g	
砂糖		120g	
バター		120g	
卵		約150g	中3個
オレンジマーマレード		70g	
レモンエッセンス			小1/4
松の実		40g	

作り方

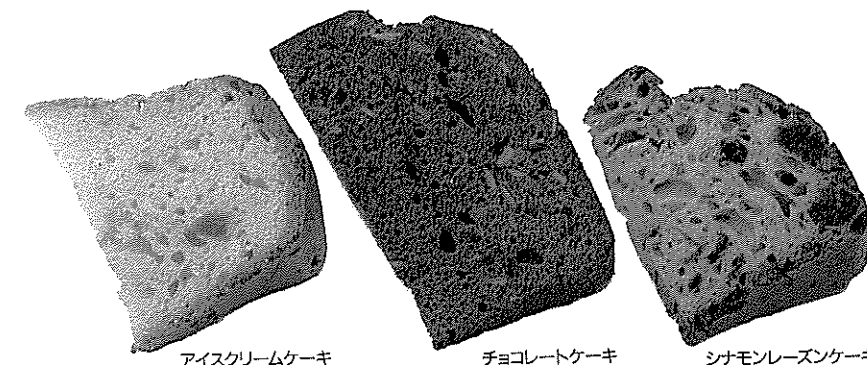
- ダークフルーツケーキと同じ要領で、「ケーキコース」で作ります。ブザーが鳴ったら、松の実を加えます。

ココナッツケーキ

薄力粉	合わせて ふるう	185g	大1/2
ベーキングパウダー		5g	
砂糖		125g	
バター		80g	
卵		約150g	中3個
グランマニエ		7mL	大1/2
バニラエッセンス			小1/4
ココナッツ		60g	

作り方

- ダークフルーツケーキと同じ要領で、「ケーキコース」で作ります。ブザーが鳴ったら、ココナッツを加えます。



アイスクリームケーキ

チョコレートケーキ

シナモンレーズンケーキ

チョコレートケーキ

薄力粉	合わせて ふるう	180g	大1/2
ココア		20g	
ベーキングパウダー		5g	
砂糖		120g	
バター		80g	
卵		約150g	中3個
シナモン			小1/4
グランマニエ		15mL	大1
バニラエッセンス			小1/4
レモンエッセンス			小1/4
アーモンドスライス		50g	
干しプラム(みじん切り)		70g	

作り方

- ダークフルーツケーキと同じ要領で、「ケーキコース」で作ります。ブザーが鳴ったら、アーモンドスライスと干しプラムを加えます。

シナモンレーズンケーキ

薄力粉	合わせて ふるう	200g	小2 1/2
ベーキングパウダー		7g	
砂糖		125g	
バター		80g	
卵		約150g	中3個
シナモン		1.5g	小1/4
バニラエッセンス		2.5mL	小1/2強
レモン汁		5mL	小1強

④ドライフルーツ120g(干しぶどう80g・チェリー30g・アーモンド10g)

作り方

- ダークフルーツケーキと同じ要領で、「ケーキコース」で作ります。ブザーが鳴ったら、みじん切りにしたドライフルーツを加えます。

SCONE

ケーキコースを使う

スコーンはイギリスの代表的なお茶菓子。
ジャムやクリームを添えてティータイムにいただきます。
パンくらすなら、香ばしいスコーンも、ジャム作りもラクラク。
さあ、あなたも、ちょっとおしゃれなお茶の時間をどうぞ。



レーズンスコーン

ラウンドスコーン



レーズンスコーン

薄力粉	合わせて	200g	
ベーキングパウダー	ふるう	10g	大1
バター(室温で戻しておく)		50g	
砂糖		8g	大1
牛乳		120ml	
バナエッセンス			小1/4
干しぶどう(みじん切り)		35g	

作り方

- 干しぶどう以外の材料をセットし、**コース**キーで「ケーキ」に合わせ、**すぐスタート**キーを押します。
- ブザーが鳴ったら、パンケースの内側について粉を、ゴムベラなどで落とします。
- 干しぶどうを加えて、**すぐスタート**キーを再度押します。

ラウンドスコーン

薄力粉	合わせて	200g	
ベーキングパウダー	ふるう	10g	大1
バター(室温で戻しておく)		30g	
砂糖		30g	
卵		約50g	中1個
牛乳		80ml	
ナツメグ			少々

作り方

- 材料をすべてセットし、「ケーキコース」で作ります。
- ブザーが鳴ったら、粉落としをして、何も加えずに、**すぐスタート**キーを再度押します。

ぶどうジャム

ぶどう(ネオマスカット、種なしデラウェアなど) 正味250g・グラニュー糖95g・ペクチン小1/2・レモン汁大1/2弱

作り方

- ぶどうは、皮と種をとってから、包丁でよくたたきつぶします。あとはいちごジャムと同じ要領で作ります。

ブルーベリージャム

ブルーベリー 250g・グラニュー糖125g・レモン汁大1/2弱

作り方

- いちごジャムと同じ要領で作ります。
- シロップ漬けなどを使う場合は、汁気をきり、グラニュー糖を90gにして水を35ml加えます。

トマトジャム

トマト(正味)250g・グラニュー糖125g・ペクチン小1/2強・レモン汁大1/2強

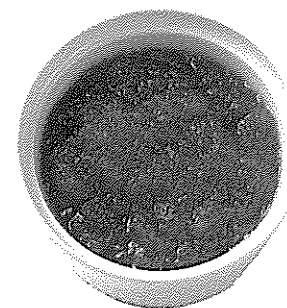
作り方

- トマトは皮をむいて、ヘタをとり、種ごとザク切りし、たたきつぶします。あとはいちごジャムと同じ要領で作ります。

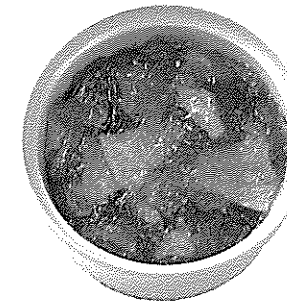
ジャムコースを使う

JAM

リンゴジャム



リンゴマーマレード



いちごジャム



リンゴジャム

リンゴ(正味)250g・グラニュー糖125g・ペクチン小1/2強・レモン汁大1/2

作り方

- リンゴは、皮をむき、種と芯を取り除いてすりおろします。
- いちごジャムと同じ要領で作ります。

いちごジャム

いちご(正味)250g・グラニュー糖125g・ペクチン小1/2強・クエン酸小1/2

作り方

- グラニュー糖とペクチン、クエン酸を混ぜ合わせます。いちごは、ヘタをとり、よくつぶして、他の材料と一緒にセットします。
- コース**キーで「ケーキ/ジャム」に合わせ、再度**コース**キーを押して、矢印が点滅していることを確認します。
- すぐスタート**キーを押します。
- 約1時間後、加熱が終わって冷却に入ってから、パンケースの内側についてジャムを、ゴムベラなどできれいに落としてください。

リンゴマーマレード

リンゴ(すりおろしたもの)190g・リンゴ(イチョウ切りにしたもの)60g・グラニュー糖125g・ペクチン小1/2強・レモン汁大1/2

作り方

- リンゴは皮をむき、種と芯を取り除いてを2~3mm厚さのイチョウ切り、残りをすりおろして、あとはいちごジャムと同じ要領で作ります。



キウイジャム

キウイ(正味)250g・グラニュー糖125g・ペクチン小1/2強・クエン酸小1/2

作り方

- キウイは皮をむき、イチョウ切りしてから、よくつぶします。あとは、いちごジャムと同じ要領で作ります。

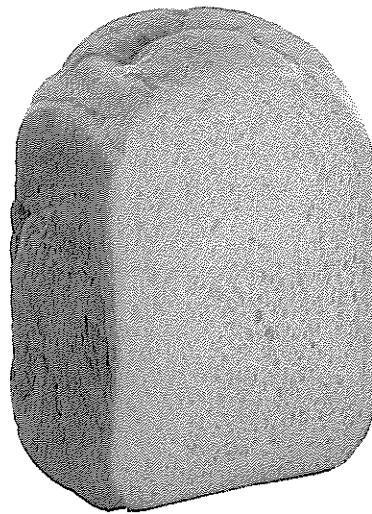
ONE POINT ADVICE
パンくらすで作れるジャムの量は、コップ1杯分くらい。手作りジャムは日持ちしないので、おいしいうちに食べ切るには、ちょうどこのくらいの量が適当でしょう。また、保存する場合は必ず冷蔵庫へ。1週間くらいは日持ちします。

わが家の味コース

コネや発酵、焼きの時間を好みに工夫して、オリジナルなパン作りが楽しめるコースです。わが家風の食パンや、粉や混ぜ物に変化をつけたパンなど、自動のコースでは作りにくいパン作りにチャレンジしてみませんか。



わが家の味を見つけましょう 食パン



●上質の強力粉(ピナクル、スーパーキングなど)を使うと、いっそうおいしく焼き上がります。

	1斤		1.5斤	
④ (強力粉)	150g	210g	210g	270g
砂糖	4g	大 1/2	6g	大 3/4
④ スキムミルク	8g	大 1/3	12g	大 2
ぬるま湯 (35~40℃)	185ml	260ml		
ドライイースト	3g	小 1	4.5g	小 1 1/2
⑤ (強力粉)	100g	140g		
⑤ バター	10g	15g		
⑤ 塩	1.7g	小 1/3	2.5g	小 1/2

作り方(所要時間約3時間10分)

- ④の材料をパンケースに入れ、本体にセットします。
- ⑤ **コース** キーで「食パンコース」に合わせ、焼き加減「中」を確認してから、**わが家の味コース** キーを押します。**コネ1**の

表示が出て、材料が混ぜ合わされます。
(予熱の工程が入ることもあります)

③約5分後、**わが家の味コース** キーを押すと**発酵1**の表示が出ます。発酵時間は約5分です。

④ **発酵1**の間に、⑤の材料をポリ袋などに入れて、粉が飛び散らないように静かにパンケースの中に加え、ポリ袋の口をできるだけパンケースの底に近づけて入れるのがコツです。次に、こね初めに粉が飛び散らないように、ゴムベラなどで軽く混ぜ合わせてください。

⑤このあと同様に要領で、1回ごとに**わが家の味コース** キーを押しながら、**コネ2****発酵2****発酵3****焼き****冷却**とタイムテーブルの時間に仕上がり進めていきます。

(予熱)	④の材料を混ぜ合わせる		丸め(自動) (わが家の味メモリーをする場合)			
	コネ1	発酵1	コネ2	発酵2	発酵3	冷却
5分	5分	5分	15分	40分	55分	20分

素朴な味わいがうれしい そば粉パン

	1斤		1.5斤	
強力粉	200g		300g	
そば粉	50g		75g	
砂糖	4g	大 1/2	6g	大 3/4
塩	1.7g	小 1/3	2.5g	小 1/2
バター	25g		37.5g	
ぬるま湯 (35~40℃)	145ml		220ml	
ドライイースト	3g	小 1	4.5g	小 1 1/2

作り方(所要時間約3時間)

- ①材料をすべてセットします。
- ② **わが家の味コース** キーを押しながら、タイムテーブルにしたがって進めていきます。

▼材料をセットする

(予熱)	コネ1	発酵1	コネ2
	10分	10分	10分

▼丸め(自動)

発酵2	発酵3	焼き	冷却
20分	55分	55分	20分

さっくり軽い歯ざわり コーンフラワーパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	200g		300g	
砂糖	16g	大 2	24g	大 3
スキムミルク	18g	大 3	27g	大 4 1/2
④ぬるま湯 (35~40℃)	80ml		120ml	
卵	約75g	中 1 1/2個	約100g	中 2個
ドライイースト	3g	小 1	4.5g	小 1 1/2
⑤コーンフラワー	50g		75g	
⑤塩	1.7g	小 1/3	2.5g	小 1/2
⑤バター	25g		37.5g	

作り方(所要時間約3時間)

- ①おもな手順は、「わが家の味コース」の食パンと同じです。**わが家の味コース** キーを押しながら、タイムテーブルにしたがって進めていきます。

(予熱)	コネ1	発酵1	コネ2
	10分	10分	15分

▼④の材料を混ぜ合わせる

⑤の材料を加え

▼丸め(自動)			
発酵2	発酵3	焼き	冷却
20分	55分	50分	20分

植物繊維たっぷりのヘルシーパン 全粒粉パン

	1斤		1.5斤	
強力粉	190g	250g	250g	310g
砂糖	6g	大 3/4	8g	大 1
④ぬるま湯 (35~40℃)	160ml		210ml	
ドライイースト	2.3g	小 3/4	3g	小 1
⑤全粒粉	60g		75g	
⑤塩	1.7g	小 1/3	2.5g	小 1/2
⑤バター	20g		25g	
⑤キャラウェイシード		小 1/3		小 1/2

作り方(所要時間約2時間45分)

- ①おもな手順は、「わが家の味コース」の食パンと同じです。**わが家の味コース** キーを押しながら、タイムテーブルにしたがって進めていきます。

(予熱)	コネ1	発酵1	コネ2
	5分	5分	15分

▼④の材料を混ぜ合わせる

⑤の材料を加えて

▼丸め(自動)			
発酵2	発酵3	焼き	冷却
10分	60分	50分	20分



じゃがいもパン

ビールパン

オートミールパン



カントリー風のボリュームパン じゃがいもパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	180g		270g	
じゃがいも	70g		100g	
サワークリーム	70g		100g	
じゃがいものゆで汁	70mL		100mL	
卵	約35g	中 $\frac{1}{2}$ 個	約50g	中1個
塩	1.7g	小 $\frac{1}{2}$	2.5g	小 $\frac{1}{2}$
ドライイースト	3g	小1	4.5g	小 $\frac{1}{2}$
アニスシード		小 $\frac{1}{2}$		小 $\frac{1}{2}$

作り方(所要時間約3時間)

- じゃがいもは、皮をむき、ゆでてつぶし、人肌程度に冷まします。電子レンジで加熱してもかまいませんが、この場合は、ゆで汁のかわりにぬるま湯(約35~40℃)を加えます。
- 材料をすべてセットします。
- わが家の味コース** キーを押しながら、タイムテーブルにしたがって進めていきます。
●アニスシードは、キャラウェイシードやいりゴマにかえてもよい。

▼材料セット			
(予熱)	コネ1	発酵1	コネ2
	12分	5分	15分
▼丸め(自動)			
発酵2	発酵3	焼き	冷却
10分	60分	55分	20分

ディナーのお供にぴったり ビールパン

	1斤		1.5斤	
強力粉	250g		350g	
砂糖	2.3g	小1弱	3g	小1強
塩	3.8g	小 $\frac{3}{4}$	5g	小1
ビール	185mL		260mL	
(35~40℃)				
ドライイースト	2.3g	小 $\frac{3}{4}$	3g	小1

作り方(所要時間約3時間15分)

- 35~40℃に温めたビールと材料をセットします。
- わが家の味コース** キーを押しながら、タイムテーブルにしたがって進めていきます。
●ビールは、黒ビールを使ってもおいしくできます。いろいろなビールを使って、好みの味を見つけてください。

▼材料セット

(予熱)	コネ1	発酵1	コネ2
	5分	10分	20分
▼丸め(自動)			
発酵2	発酵3	焼き	冷却
20分	60分	60分	20分

かみしめるほどに美味 オートミールパン

	1斤		1.5斤	
オートミール	50g		75g	
黒砂糖	25g		38g	
水①	80mL		120mL	
水②	115mL		170mL	
強力粉	200g	小	300g	小2
ドライイースト	4g	小 $\frac{1}{2}$	6g	小1
卵	約35g	中 $\frac{1}{2}$ 個	約50g	中1個
塩	1.7g	小 $\frac{1}{2}$	2.5g	小 $\frac{1}{2}$
バター	20g	小 $\frac{1}{2}$	30g	小1
キャラウェイシード		小 $\frac{1}{2}$		小1

作り方(所要時間約2時間40分)

- なべに水①と黒砂糖を入れて火にかけ、黒砂糖が溶けたら、オートミールを加えてかき混ぜ、火からおろします。
- 残りの水②を加えて、人肌(35~40℃)に冷まします。
- ②と④の材料を合わせてセットします。
- わが家の味コース** キーを押しながら、タイムテーブルにしたがって進めていきます。

▼①④の材料セット		▼③の材料を加えて混ぜ合わせる	
(予熱)	コネ1	発酵1	コネ2
	7分	5分	20分
▼丸め(自動)			
発酵2	発酵3	焼き	冷却
5分	55分	45分	20分

基本のパン作りをマスターしたら、**上級バリエーションにチャレンジ**



山食パン

強力粉	375g	
砂糖	12g	大 $\frac{1}{2}$
スキムミルク	9g	大 $\frac{1}{2}$
塩	3.8g	小 $\frac{1}{2}$
バター	22.5g	
水	280mL	
ドライイースト	4.5g	小 $\frac{1}{2}$

作り方

- 食パン生地を、「パン生地コース」で作ります。
- ガス抜きをしてから、3分割して丸め、油をぬったローフ型に入れます。
- 35~40℃で40~50分、約2倍になるまで発酵させます。
- 170℃のオーブンで、約25~30分焼きます。
- ピザ用チーズ100gをふりかけて焼くと、チーズブレッドになります。

バターロールの成形バリエーションいろいろ

作り方

生地の作り方とガス抜きするところまでは、バターロール(P.16)と同じです。

プチパン

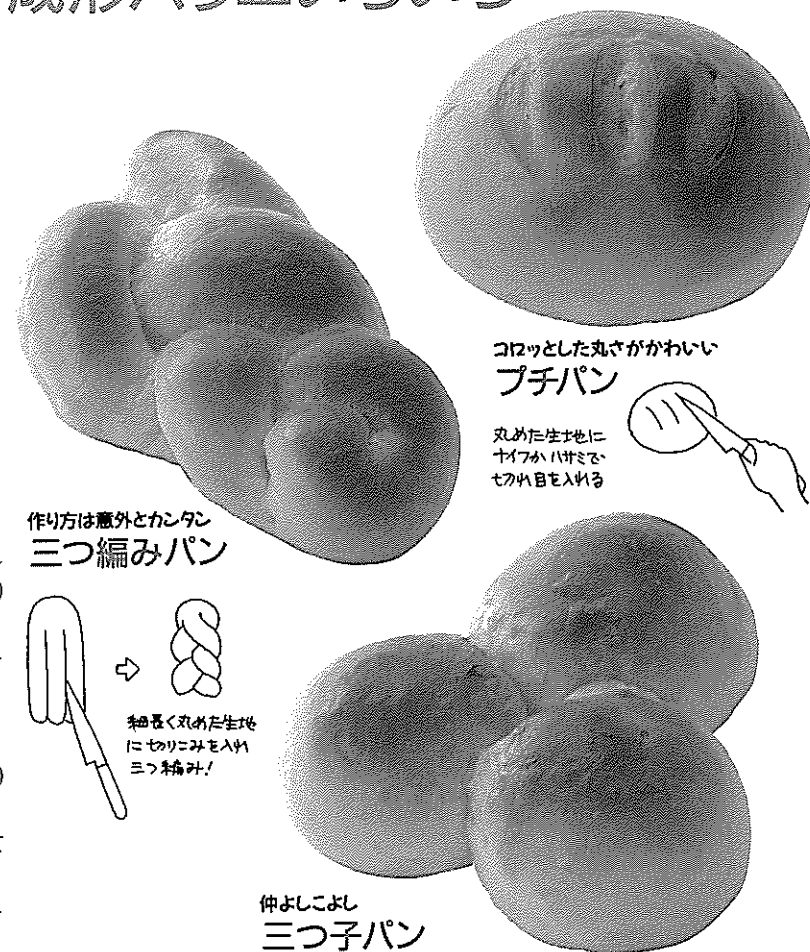
- ガス抜きた生地を約45gに分割して丸め、約20分休ませます。
- 丸めた生地を、油をぬったオープン皿に並べ切れめを入れて、約30~35℃で約30分発酵させます。
- ドライユールをぬって約170~180℃のオーブンで約10分焼きます。

三つ編みパン

- ガス抜き後、約45gに分割して細長く丸め、約20分休ませます。
- 切れめを入れて、三つ編みの要領で編んで成形します。オープン皿に並べて約30~35℃で約30分発酵させます。
- ドライユールをぬって約170~180℃のオーブンで約10分焼きます。

三つ子パン

- ガス抜き後、約25gに分割して丸め、約20分休ませます。
- 油をぬったオープン皿に、3つずつ並べて約30~35℃で約30分発酵させます。
- ドライユールをぬって、約170~180℃のオーブンで約10分焼きます。



コロンとした丸さがかわいい
プチパン

丸めた生地に
ナイフか、ハサミで
切れ目を入れる

作り方は意外とカンタン
三つ編みパン

仲よしくよし
三つ子パン