

19. ブリオッシュ

バターと卵をたっぷりと使った

フランス生まれのパンです。

バターの風味が程よく香り、トーストにすると

より一層美味しくいただけます。

作り方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 1 もちもち	メニュー 2 ふんわり	メニュー 6 国産小麦
牛乳	160mL	140mL	130mL
卵	50g M寸1個	50g M寸1個	50g M寸1個
粉	290g 強力粉	250g 強力粉	250g 国産小麦粉
砂糖	8g 大1	8g 大1	8g 大1
塩	5g 小1	5g 小1	5g 小1
バター	60g	60g	60g
ドライイースト	3g 小1	3g 小1	3g 小1
	タイマー 焼き色選択 290kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き色選択 264kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き色選択 258kcal (6枚切り1枚分)



20. カフェオレパン

甘めの生地にコーヒーのほろ苦さが

クセになるパンです。

作り方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、水と牛乳によく混ぜてください。

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す
◎生イーストを使うときは、「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押してください。



ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 1 もちもち	メニュー 2 ふんわり	メニュー 6 国産小麦
水	120mL	100mL	90mL
牛乳	80mL	70mL	70mL
粉	290g 強力粉	250g 強力粉	250g 国産小麦粉
インスタントコーヒー	5g 大1	5g 大1	5g 大1
砂糖	40g 大5	40g 大5	40g 大5
塩	5g 小1	5g 小1	5g 小1
バター	15g	15g	15g
ドライイースト	3g 小1	3g 小1	3g 小1
	タイマー 焼き色選択 234kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き色選択 209kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き色選択 204kcal (6枚切り1枚分)

生イーストを使って

取扱説明書 P.37

材 料	ホーム メイド 小 麦	ホーム メイド 国産小麦
水	100mL	90mL
牛乳	60mL	60mL
生イースト	8g	8g
粉	250g 強力粉	250g 国産小麦粉
インスタントコーヒー	5g 大1	5g 大1
砂糖	40g 大5	40g 大5
塩	5g 小1	5g 小1
バター	15g	15g
	タイマー 208kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 203kcal (6枚切り1枚分)

ホーム メイド カフェオレパンの 時間設定	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
	食パン(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間13分	20分	1時間15分	50分	4時間
	食パン(国産小麦)	4分	0分	15分	OFF	1時間16分	20分	1時間15分	50分	4時間



21. ピーナッツバターパン

ほのかに香るピーナッツの風味と
やさしい甘さが特長のパンです。
いつもの朝食に少しアレンジをきかせた
食パンはいかがでしょうか？

作り方

- 1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、水によく混ぜてください。
- 2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す
◎生イーストを使うときは、「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押してください。

ドライイーストを使って 取扱説明書 P.16					
材 料	メニュー 1 もちもち	メニュー 2 ふんわり	メニュー 6 国産小麦		
水	210mL	170mL	170mL		
粉	290g ← 強力粉	250g ← 強力粉	250g ← 国産小麦粉		
砂糖	16g 大2	20g 大2½	20g 大2½		
スキムミルク	6g 大1	6g 大1	6g 大1		
塩	5g 小1	5g 小1	5g 小1		
ピーナッツバター (粒入り)	50g	50g	50g		
ドライイースト	3g 小1	3g 小1	3g 小1		
	焼き色 選択	246kcal (6枚切り1枚分)	224kcal (6枚切り1枚分)	219kcal (6枚切り1枚分)	

生イーストを使って 取扱説明書 P.37		
材 料	ホーム メイド	小 麦
水	170mL	
生イースト	8g	
粉	250g ← 強力粉	
砂糖	20g 大2½	
スキムミルク	6g 大1	
塩	5g 小1	
ピーナッツバター (粒入り)	50g	
		224kcal (6枚切り1枚分)

ホーム メイド ピーナッツバターパン の時間設定	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
	食パン(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間13分	20分	1時間15分	50分	4時間

22. チョコチップパン

ふんわりとしたココア生地に
チョコチップがたっぷりと入った、
おやつとしても楽しめるパンです。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 1 もちもち	メニュー 2 ふんわり	メニュー 6 国産小麦		
水	200mL	170mL	160mL		
粉	290g ← 強力粉	250g ← 強力粉	250g ← 国産小麦粉		
砂糖	16g 大2	20g 大2½	20g 大2½		
スキムミルク	6g 大1	6g 大1	6g 大1		
塩	5g 小1	5g 小1	5g 小1		
バター	15g	15g	15g		
ココア	3g 大½	3g 大½	3g 大½		
ドライイースト	3g 小1	3g 小1	3g 小1		
チョコチップ	50g	50g	50g		
	タイマー 焼き色 選択	258kcal (6枚切り1枚分)	236kcal (6枚切り1枚分)	231kcal (6枚切り1枚分)	

作り方

- 1 パンケースにチョコチップ以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す
- 3 具入れブザーが鳴れば、チョコチップを入れる



23. クランベリー & くるみパン

クランベリーの甘みとくるみの
食感をいかしたパンです。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 1 もちもち	メニュー 2 ふんわり	メニュー 6 国産小麦		
水	210mL	180mL	170mL		
粉	290g ← 強力粉	250g ← 強力粉	250g ← 国産小麦粉		
砂糖	16g 大2	20g 大2½	20g 大2½		
スキムミルク	6g 大1	6g 大1	6g 大1		
塩	5g 小1	5g 小1	5g 小1		
バター	15g	15g	15g		
ドライイースト	3g 小1	3g 小1	3g 小1		
ドライクランベリー (みじん切り)	30g	30g	30g		
くるみ(刻む)	30g	30g	30g		
	自動 具入れ 焼き色 選択	260kcal (6枚切り1枚分)	238kcal (6枚切り1枚分)	233kcal (6枚切り1枚分)	

作り方

- 1 ドライクランベリーとくるみを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースにクランベリーとくるみ以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す





24. パネトーネ

イタリアの伝統的な菓子パンです。

卵と牛乳で仕込んだ生地にとっぴりの
ドライフルーツが入った贅沢なパンです。

作り方

- ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーを加え、なじませる
- パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、牛乳によく混ぜてください。
- 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す
◎生イーストを使うときは、「ホームメイド」キーで
時間設定を行い、「スタート」キーを押してください。
- 具入れブザーが鳴れば、1を入れる

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 1 もちもち	メニュー 2 ふんわり	メニュー 6 国産小麦
牛乳	160mL	140mL	130mL
卵	50g M寸1個	50g M寸1個	50g M寸1個
粉	290g ←強力粉	250g ←強力粉	250g ←国産小麦粉
砂糖	16g 大2	20g 大2½	20g 大2½
塩	5g 小1	5g 小1	5g 小1
バター	30g	30g	30g
コアントロー	14mL 大1	14mL 大1	14mL 大1
バニラエッセンス	1.5mL 小½	1.5mL 小½	1.5mL 小½
レモンエッセンス	1.5mL 小½	1.5mL 小½	1.5mL 小½
ドライイースト	3g 小1	3g 小1	3g 小1
ドライフルーツミックス	50g	50g	50g
ブランデー	14mL 大1	14mL 大1	14mL 大1
具			
タイマー	焼き色 選択	焼き色 選択	焼き色 選択
	299kcal (6枚切り1枚分)	275kcal (6枚切り1枚分)	269kcal (6枚切り1枚分)

生イーストを使って

取扱説明書 P.37

材 料	ホーム メイド 小麦	ホーム メイド 国産小麦
牛乳	140mL	130mL
卵	50g M寸1個	50g M寸1個
生イースト	8g	8g
粉	250g ←強力粉	250g ←国産小麦粉
砂糖	20g 大2½	20g 大2½
塩	5g 小1	5g 小1
バター	30g	30g
コアントロー	14mL 大1	14mL 大1
バニラエッセンス	1.5mL 小½	1.5mL 小½
レモンエッセンス	1.5mL 小½	1.5mL 小½
ドライフルーツミックス	30g	30g
ブランデー	7mL 大½	7mL 大½
具		
タイマー	261kcal (6枚切り1枚分)	255kcal (6枚切り1枚分)

メモ

ブランデーの香り高い
クリームチーズを添えて

クリームチーズ200gを常温に戻し、
なめらかにして、サワークリーム100gと
砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3で
のばします。
◎パネトーネにつけて召し上がってください。

25. 黒糖パン

ミネラルが豊富な黒糖。

優しい甘さで風味豊かなパンです。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 3 ソフト
水	190mL
粉	260g ←強力粉
薄力粉	20g
黒糖(粉末)	32g 大4
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
ドライイースト	3g 小1
タイマー	224kcal (6枚切り1枚分)

作り方

- パンケースに材料を材料表の上から
順に入れる
- 「メニュー」キーでメニュー番号を
選び、「スタート」キーを押す

材 料	メニュー 7 米 粉
水	220mL
粉	300g ←米粉
黒糖(粉末)	32g 大4
スキムミルク	15g 大2½
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1½
タイマー	245kcal (6枚切り1枚分)



26. ハニーパン

砂糖のかわりにはちみつをたっぷり使った
噛むごとに甘さが広がるパンです。

作り方

- パンケースに材料を材料表の上から
順に入れる
- 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を
選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 3 ソフト
水	190mL
粉	260g ←強力粉
薄力粉	20g
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
はちみつ	50g
ドライイースト	3g 小1
タイマー	230kcal (6枚切り1枚分)

アレンジ

はちみつをメープルシロップにかえると
メープルパンになります。

27. クリームチーズパン

クリームチーズを入れることで
ふんわりとした食感になります。

作り方

- クリームチーズはあらかじめ常温に
戻して、なめらかにする
- パンケースに材料を材料表の上から
順に入れる
- 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を
選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 3 ソフト
水	180mL
粉	260g ←強力粉
薄力粉	20g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
クリームチーズ	70g
ドライイースト	3g 小1
タイマー	248kcal (6枚切り1枚分)



黒糖パン / ハニーパン / クリームチーズパン 27

28. オレンジ紅茶パン

紅茶の香りに

さわやかなオレンジピールの

風味がプラスされたパンです。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 3	ソフト
水	210mL	
粉	260g	強力粉
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大 2
スキムミルク	12g	大 2
塩	5g	小 1
バター	20g	
紅茶葉(細かいもの)	3g	
オレンジピール(刻む)	20g	
ドライイースト	3g	小 1
227kcal (6枚切り 1枚分)		



作り方

- 1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 2 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を選び、「スタート」キーを押す



29. シナモンレーズンパン

香りの良いシナモンとレーズンの

組み合わせが絶妙な味わいのパンです。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 3	ソフト
水	210mL	
粉	260g	強力粉
薄力粉	20g	
砂糖	24g	大 3
スキムミルク	12g	大 2
塩	5g	小 1
バター	20g	
シナモン	2g	小 1
ドライイースト	3g	小 1
レーズン	70g	
257kcal (6枚切り 1枚分)		



作り方

- 1 レーズンを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースにレーズン以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

30. 抹茶マロンパン

抹茶のほろ苦さと栗の甘露煮の甘さが

マッチしたパンです。

お好みでホイップクリームを添えてください。

作り方

- 1 パンケースに栗の甘露煮以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す
- 3 具入れブザーが鳴れば、栗の甘露煮を入れる

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

材 料	メニュー 3	ソフト
水	210mL	
粉	260g	強力粉
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大 2
スキムミルク	12g	大 2
塩	5g	小 1
バター	20g	
抹茶	2g	小 1
ドライイースト	3g	小 1
栗の甘露煮 (1~1.5cm 角に切る)	50g	
236kcal (6枚切り 1枚分)		

材 料	メニュー 7	米 粉
水	230mL	
粉	300g	米粉
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	15g	大 2½
塩	5g	小 1
バター	25g	
抹茶	2g	小 1
ドライイースト	4.5g	小 1½
栗の甘露煮 (1~1.5cm 角に切る)	50g	
260kcal (6枚切り 1枚分)		

ごはん入り食パン

ごはんを加えることで簡単に米粉パンのようなもちもち食感のパンができあがります。
たっぷりのごはん入りなので、
ごはんの甘みが感じられるパンになります。

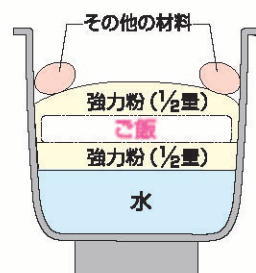
31. ごはん入りパン

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

材料		
水	140mL	
粉	250g	強力粉
ごはん(冷ましたもの)	150g	
砂糖	16g	大 2
塩	5g	小 1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小 1
焼き色 選択		225kcal (6枚切り 1枚分)

作り方 ごはん入り食パン共通

- 1 パンケースに水を入れる
- 2 約 1/2 量の強力粉(125g)を入れる
- 3 ほぐしたごはんを強力粉の上に入れる
- 4 残りの強力粉(125g)を入れる
- 5 その他の材料を材料表の上から順に入れる
- 6 「メニュー」キーでメニュー番号「5」を選び、「スタート」キーを押す



- ◎ごはんは常温になるまで冷ましたものを使ってください。
- ◎炊飯直後や解凍後1日以上経ったごはんは使わないでください。
- ◎材料の入れ方によっては焼けないことがあります。(上記作り方参照)
- ◎ごはん粒の形が残ることがあります。
- ◎タイマー予約の際、ごはんが水(液体)に浸かっているとごはんがふくらみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
- ◎固まったごはんを使うとごはんが混ざらずうまくできないことがあります。

ごはん入り食パン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。
出来栄が悪くなった場合、冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
●タイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。
●夏場など室温が高い(25℃以上)場合、出来栄が悪くなる場合があります。



32. 玄米ごはん入りパン

玄米入りなので、不足しがちな
ビタミン・ミネラルも豊富です。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

材料		
水	130mL	
粉	250g	強力粉
玄米ごはん(冷ましたもの)	150g	
砂糖	8g	大 1
塩	5g	小 1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小 1
焼き色 選択		220kcal (6枚切り 1枚分)

作り方 は P.30 参照

33. 赤飯入りパン

赤飯にはもち米が入っているので、
よりもちりとした食感が楽しめます。
黒ごまがアクセントになります。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

材料		
水	130mL	
粉	250g	強力粉
赤飯(冷ましたもの)	150g	
砂糖	8g	大 1
塩	5g	小 1
バター	15g	
黒ごま	4g	小 1/2
ドライイースト	3g	小 1
焼き色 選択		230kcal (6枚切り 1枚分)

作り方 は P.30 参照





34.炊き込みごはん入りパン

具だくさんの炊き込みごはんを入れました。
しょうゆの風味が効いているので
日本茶との相性も良いです。

ドライイーストを使って 取扱説明書 P.16		
材 料	メニュー 5	ごはん入りパン
水	130mL	
粉	250g	強力粉
炊き込みご飯(冷ましたもの)	150g	
砂糖	16g	大 2
塩	2.5g	小 ½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小 1
	焼き色 選択	225kcal (6枚切り 1枚分)

つくり方 は P.30 参照



35.雑穀ごはん入りパン

人気の雑穀ごはんを入れました。
プチプチとした雑穀の食感を楽しめます。

ドライイーストを使って 取扱説明書 P.16		
材 料	メニュー 5	ごはん入りパン
水	130mL	
粉	250g	強力粉
雑穀ご飯(冷ましたもの)	150g	
砂糖	8g	大 1
塩	5g	小 1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小 1
	焼き色 選択	216kcal (6枚切り 1枚分)

つくり方 は P.30 参照



メニュー番号	メニュー		調理時間
10	パン生地	小 麦	2 時間 5 分
11		国産小麦	2 時間 5 分
12		米 粉	45 分
13	天然酵母	小 麦	4 時間 5 分
14		国産小麦	4 時間 5 分

◎生イーストの時間設定は各ページ参照



◎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。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.22

材料 14個分	メニュー10 小麦	メニュー11 国産小麦	メニュー12 米粉
牛乳	130mL	120mL	180mL
卵	50g	50g	50g
粉	300g 強力粉	300g 国産小麦粉	300g 米粉
砂糖	24g	24g	24g
塩	3.3g	3.3g	5g
バター	60g	60g	60g
ドライイースト	3g	3g	3g
とき卵(仕上げ用)	適量	適量	適量
	タイマー 131kcal (1個分)	タイマー 128kcal (1個分)	タイマー 133kcal (1個分)

米粉は「シトギミックス 20A」をお使いください。(→P.5)
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。
●タイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。

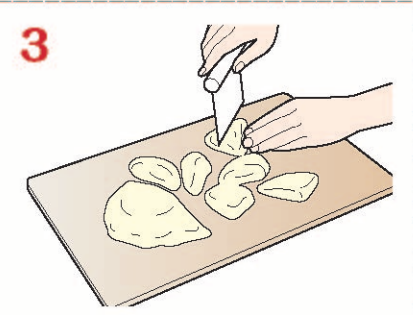
36. バターロール

「バターロール」は成形パンの基本です。
しっかりとマスターしましょう。

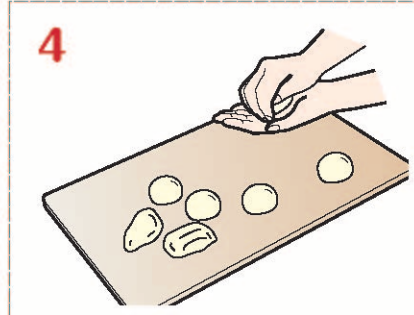
作り方

1 パンケースにとき卵(仕上げ用)以外の材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、牛乳によく混ぜてください。

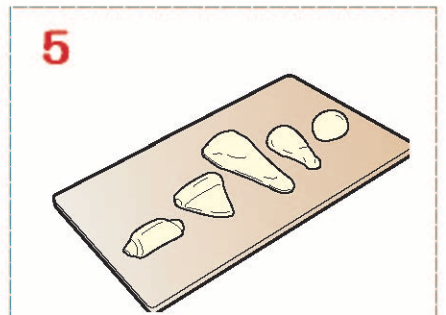
2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す
◎生イーストを使うときは、「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押してください。



3 パンケースから取り出した生地をスクッパーで14等分にする(生地が傷むので手でちぎらないようにする)



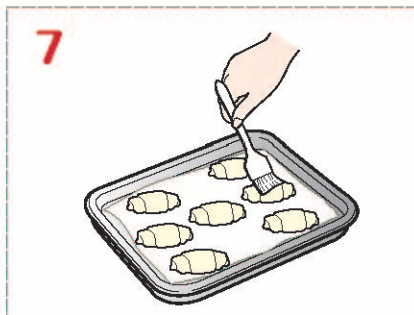
4 3を表面がなめらかになるように丸め、ふきんをかけて、約20分休ませる



5 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長ののばす。次に幅の広い方から、巻いていく



6 クッキングシートを敷いたオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、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



7 仕上げ用のとき卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオープンで約15分焼く

天然酵母を使って
取扱説明書 P.30

材料 14個分	メニュー13 小麦	メニュー14 国産小麦
牛乳	110mL	100mL
卵	50g	50g
生種	26g	26g
粉	300g 強力粉	300g 国産小麦粉
砂糖	24g	24g
塩	3.3g	3.3g
バター	60g	60g
とき卵(仕上げ用)	適量	適量
	タイマー 132kcal (1個分)	タイマー 129kcal (1個分)

生イーストを使って
取扱説明書 P.37

材料 14個分	ホームメイド 小麦	ホームメイド 国産小麦
牛乳	120mL	110mL
卵	50g	50g
生イースト	8g	8g
粉	300g 強力粉	300g 国産小麦粉
砂糖	24g	24g
塩	3.3g	3.3g
バター	60g	60g
とき卵(仕上げ用)	適量	適量
	タイマー 131kcal (1個分)	タイマー 127kcal (1個分)

メモ

バターロールの生地は、どんな具材とも相性の良いベーシックな生地です。
バターロールの生地を使って、いろいろなバリエーションのパン(P.36～39参照)を作ってみましょう。

バリエーションは次のページから!

ホームメイド
バターロールの
時間設定

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
生地(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間3分	20分	0分	0分	1時間45分
生地(国産小麦)	4分	0分	15分	OFF	1時間6分	20分	0分	0分	1時間45分



37. クリスマスツリー

ツリーの形をしたかわいいパンです。
丸めた生地を並べて焼くだけなので
簡単に作れます。

対応するメニュー



材 料 1 回分	
バターロールの生地	1 回分
とき卵(仕上げ用)	適量
粉糖	適量
アラザンなど	適量
※メニュー「10」の場合	
	1897kcal* (1 回分)

作り方

- 1 バターロールの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.34~35参照)
◎ただし、米粉・天然酵母(小麦・国産小麦)
はご使用になれません
- 2 パンケースから取り出した生地を17等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 3 クッキングシートを敷いたオープン皿に、軽く丸めなおした15個の生地を5段のピラミッド状に並べる
(間隔を少しあける)
- 4 1個の生地を平たくのばして幹を作り、3の最下部に置き、ツリーの形にする
- 5 残りの1個をのばして星型に抜き、余った生地を丸めてその上に星型をのせ、ツリーの最上部に飾る
- 6 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
- 7 仕上げ用のとき卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオープンで約15分焼く
- 8 あら熱がとれれば、粉糖やアラザンなどで飾る



38. りんごパン

りんごの形がかわいいパンです。
具もりんごでりんごづくしです。
お子様のおやつにもおすすめです。

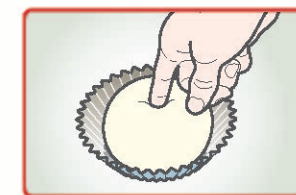
対応するメニュー



材 料 アルミケース(大)9個分	
バターロールの生地	1 回分
とき卵(仕上げ用)	適量
りんご	200g
はちみつ	大 1~2
シナモン	適量
棒状クッキー	適量
かぼちゃの種	適量
※メニュー「10」の場合	
	237kcal* (1 個分)

作り方

- 1 バターロールの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.34~35参照)
◎ただし、米粉・天然酵母(小麦・国産小麦)
はご使用になれません
- 2 りんごは皮をむいてヘタを取り2~3mm厚さのいちょう切りにする
- 3 2を耐熱容器に入れ、はちみつを混ぜてラップをし、電子レンジ(500W)で約6分加熱し(途中で1~2回混ぜる)、水気を切る。
お好みでシナモンをふりかけて9等分にする
- 4 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
- 5 4を円形にのばして3をのせ、まわりから生地を寄せるようにして包み、合わせ目をしっかりと閉じて、丸く形を整える
- 6 5をアルミケースの上ののせ、オープン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみをつける
- 7 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる
- 8 仕上げ用のとき卵をハケで塗り、棒状クッキーをくぼみにさし込み、その横にかぼちゃの種をのせる
(くぼみが戻った場合は再度指で押す)
- 9 約180℃に予熱したオープンで約15分焼く





39. 明太ポテトパン

明太子を混ぜたポテトを
バターロールの生地で包んで焼きました。
明太子の辛さが苦手な方は
たらこでアレンジしても。

対応するメニュー



材 料	9 個分		
バターロールの生地	1 回分		
とき卵(仕上げ用)	適量		
じゃがいも	200g	1 個	
具 明太子(薄皮はのぞく)	50g	½ 腹	
マヨネーズ	50g		
トッピング マヨネーズ・パセリ	適量		
※メニュー「10」の場合		274kcal	(1 個分)

作り方

- 1 バターロールの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.34～35参照)
◎ただし、米粉天然酵母(小麦・国産小麦)
はご使用になれません。
- 2 じゃがいもは皮をむき1cm厚さに
切り、大1の水(分量外)とともに耐熱
容器に入れてラップをし、電子レンジ
(500W)で3～4分加熱する
- 3 2を熱いうちにあらくつぶし、明太子
とマヨネーズを加えてよく混ぜ、
9等分にする
- 4 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
- 5 4を直径約12cmの円形にのばして
3をのせ、合わせ目をしっかりと閉じ
て、押さえて形を整える
- 6 合わせ目を下にし、両端を少し残して
包丁で切れ目を入れ、中味が見える
ように切れ目を少し広げる



- 7 クッキングシートを敷いたオープン皿
に6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
- 8 仕上げ用のとき卵をハケで塗り、マヨ
ネーズやパセリで飾る
- 9 約180℃に予熱したオーブンで
約15分焼く



40. メロンパン

誰もが大好きなメロンパン。
外はさくさく、中はふんわりの
本格的なメロンパンです。
かわいいプチサイズです。

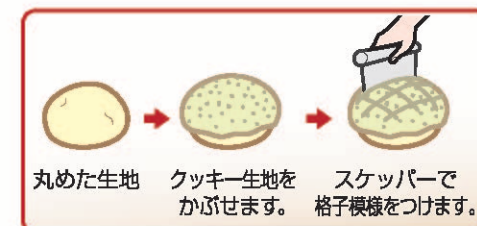
対応するメニュー



材 料	12 個分		
バターロールの生地	1 回分		
クッキー生地			
① 薄力粉	200g		
ベーキングパウダー	2.3g	小 ¼	
バター	80g		
砂糖	60g		
卵	50g	M寸1個	
バニラエッセンス	少々		
トッピング グラニュー糖	適量		
※メニュー「10」の場合		293kcal	(1 個分)

作り方

- 1 バターロールの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.34～35参照)
◎ただし、米粉天然酵母(小麦・国産小麦)
はご使用になれません。
- 2 クッキー生地を作る。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る
- 3 卵を溶きほぐし、2に少しずつ加え
てよく混ぜ、バニラエッセンスを加
える
- 4 3に①を3回位に分けて加え、練らない
ようにサックリ混ぜる
- 5 粉っぽさがなくなれば棒状にまとめ
てラップに包み、冷蔵庫で20分以上休
ませる
- 6 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
- 7 5のクッキー生地を12等分にして
丸め、円形にのばす
- 8 6で丸めた生地の底を残して、7の
クッキー生地をすっぽりとかぶせ、
丸く形をととのえて、スケッパーで
格子模様をつける
- 9 クッキングシートを敷いたオープン
皿に8を並べ、約35℃で約30分発
酵させる
- 10 グラニュー糖を表面にふり、約180℃
に予熱したオーブンで約15分焼く



アレンジ
アレンジメロンパン
クッキー生地を作るとき、抹茶2gを
①に合わせてふるうと抹茶メロンパンに、
チョコチップ50gを加えると
チョコチップメロンパンになります。



41. クロワッサン

サクとした食感とバターが
人気のクロワッサン。

生地をしっかりと冷やすことが
うまく焼くためのポイントです。
上級者向けのチャレンジメニューです。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.22

材料	12個分	10小麦	11国産小麦
牛乳	130mL	120mL	
卵	50g M寸1個	50g M寸1個	
粉	200g 強力粉	200g 国産小麦粉	
薄力粉	100g	100g	
砂糖	24g 大3	24g 大3	
塩	5g 小1	5g 小1	
バター	15g	15g	
ドライイースト	6g 小2	6g 小2	
バター(折り込み用)	120g	120g	
とき卵(仕上げ用)	適量	適量	
タイマー	202kcal (1個分)	199kcal (1個分)	

生イーストを使って

取扱説明書 P.37

材料	12個分	ホームメイド小麦	ホームメイド国産小麦
牛乳	120mL	110mL	
卵	50g M寸1個	50g M寸1個	
生イースト	8g	8g	
粉	200g 強力粉	200g 国産小麦粉	
薄力粉	100g	100g	
砂糖	24g 大3	24g 大3	
塩	5g 大1	5g 大1	
バター	15g	15g	
バター(折り込み用)	120g	120g	
とき卵(仕上げ用)	適量	適量	
タイマー	200kcal (1個分)	198kcal (1個分)	

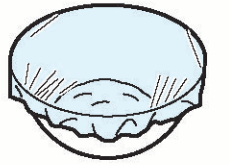
ホームメイド
クロワッサンの
時間設定

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
生地(小麦)	7分	0分	15分	OFF	1時間3分	20分	0分	0分	1時間45分
生地(国産小麦)	4分	0分	15分	OFF	1時間6分	20分	0分	0分	1時間45分

つくり方

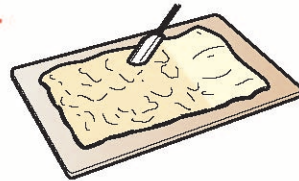
- パンケースにバター(折り込み用)ととき卵(仕上げ用)以外の材料を材料表の上から順に入れる ◎生イーストを使うときは、牛乳によく混ぜてください。
メモ 折り込み用のバターはあらかじめ常温に戻し、やわらかくします。
- 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す
◎生イーストを使うときは、「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押してください。

3



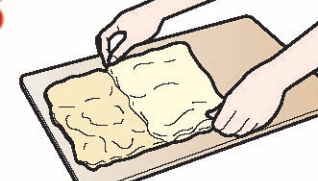
パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ボールに入れてラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる

4



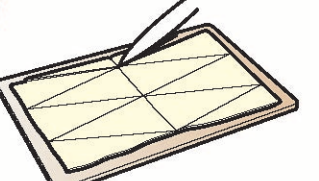
打ち粉をふったこね板の上で生地を40×20cmの長方形にめん棒でのばし、1/3量の折り込み用バターを生地の手前1/3を残して塗る

5



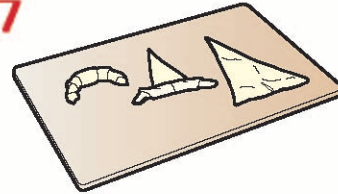
生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりと閉じて、ラップに包んで冷蔵庫で30～60分休ませる。
4と5を2回繰り返し、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる

6



生地を5mm厚さにのばし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る(12個作る)

7



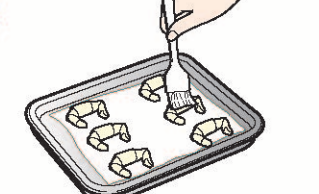
生地の底辺の中央に切り込みを入れ、両端を左右に開くようにして巻き、三日月形にする

8



クッキングシートを敷いたオープン皿に7を並べ、霧吹きをして28℃以下で40～50分(約2倍になるまで)発酵させる

9



仕上げ用のとき卵をハケで塗り、190～200℃に予熱したオープンで15～20分焼く

42. グリッシーニ

イタリアのスティックパン。

そのまま食べても、生ハムを巻いても

おいしく召し上がれます。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.22

材料	20本分	10小麦	11国産小麦
牛乳	140mL	130mL	
粉	200g 強力粉	200g 国産小麦粉	
砂糖	4g 大1/2	4g 大1/2	
塩	5g 小1	5g 小1	
オリーブ油	8g 小2	8g 小2	
ドライイースト	3g 小1	3g 小1	
トッピング 粉チーズ	10g 大2	10g 大2	
タイマー	49kcal (1本分)	47kcal (1本分)	

つくり方

- パンケースに粉チーズ以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す
- パンケースから取り出した生地をめん棒で15×20cmの長方形にのばし、ふきんをかけて約20分休ませる
- 包丁で1cm幅に切り、まな板などの上で両手でころがしながら、25～30cmの棒状にのばす
- クッキングシートを敷いたオープン皿に4を並べ、生地の表面にハケで水を塗り、粉チーズを上のにせる
- 180～200℃に予熱したオープンで15～20分焼く

