

薄力粉

HOME BAKERY RECIPE BOOK

46 薄力粉パン

ご家庭にある薄力粉でパンが作れます。
ふんわりとした食感とあっさりとした風味が特長です。



取扱説明書 P.16

材料	コース 10	薄力粉
水	170mL	
薄力粉	250g	
砂糖	16g	大 2
スキムミルク	6g	大 1
塩	2.5g	小 1/2
無塩バター	10g	
ドライイースト	2g	

181kcal
(6枚切り 1枚分)

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 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
- 3 「コース」キーでコース番号「10」を選び、「スタート」キーを押す

国産小麦

HOME BAKERY RECIPE BOOK

47 国産小麦パン

国産小麦を使ったパンです。小麦本来の甘みがある深い味わいです。



取扱説明書 P.16

材料	コース 11	国産小麦
水	170mL	
国産小麦粉※	250g	
砂糖	20g	大 2 1/2
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 1/2
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 1/2

185kcal
(6枚切り 1枚分)

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 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
- 3 「コース」キーでコース番号「11」を選び、「スタート」キーを押す

※国産小麦粉は「パン用国産小麦粉 (BB-MK10-J)」をお使いください。(→P.3)

48

米粉パン

米粉を使うことで、もちり、しっとりとした食感のパンになります。



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 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
- 3 「コース」キーでコース番号「12」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 12	米 粉
水	230mL	
米粉※	300g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	15g	大 2½
塩	5g	小 ½
無塩バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小 1
239kcal (6枚切り 1枚分)		

※米粉は「シトギミックス20A(食パン用)」をお使いください。(→P.3)

米粉は生地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 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
(25℃以上)場合 ●タイマー予約を使うと出来栄が悪くなることがあります。

49

黒糖パン

ミネラルが豊富な黒糖の優しい甘さで風味豊かなパンです。



作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 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
- 3 「コース」キーでコース番号「12」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 12	米 粉
水	220mL	
米粉	300g	
黒糖(粉末)	32g	大 4
スキムミルク	15g	大 2½
塩	5g	小 ½
無塩バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小 1
245kcal (6枚切り 1枚分)		

50

ほうれん草パン

パンに練り込むことでほうれん草の苦みがマイルドになるので、お子様にもおすすめです。



作り方

- 1 ほうれん草は葉先の柔らかい部分をゆで、水気をしっかりと絞って、みじん切りにする
- 2 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「12」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 12	米 粉
水	220mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	15g	大 2½
塩	5g	小 ½
無塩バター	25g	
ほうれん草(ゆでたもの)	30g	
ドライイースト	4.5g	小 1
240kcal (6枚切り 1枚分)		

51

かぼちゃパン

かぼちゃを練り込んだパンです。ほんのりとした甘さが特長です。



作り方

- 1 かぼちゃは皮をむいて約1cm厚さに切り、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(600W)で2〜3分加熱する。熱いうちにマッシャーなどで軽くつぶしたあと、常温になるまで冷ます
- 2 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 3 パンケースに2以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「12」を選び、「スタート」キーを押す

取扱説明書 P.16

材料	コース 12	米 粉
水	210mL	
米粉	300g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	15g	大 2½
塩	5g	小 ½
無塩バター	25g	
かぼちゃ(加熱したもの)	30g	
ドライイースト	4.5g	小 1
244kcal (6枚切り 1枚分)		

天然酵母

HOME BAKERY RECIPE BOOK

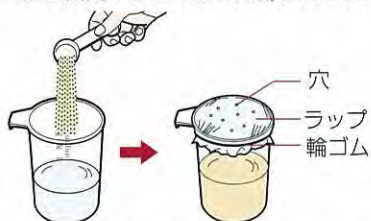
生種作り※1 取扱説明書 P.30

天然酵母パンに使う生種のつくり方です。
24時間でできあがります。
◎ホシノ天然酵母パン種(元種)の状態ではパンはできません。

つくり方

1 材料を容器(計量カップ)に入れ、ラップをする

- ①約30℃の水と元種を入れて十分に混ぜる
- ②容器にラップをする
- ◎ラップを輪ゴムで止め、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。



◎容器は生種作り専用とし、清潔にしておいてください。

2 パンケースを取りつけて、容器を入れ、ふたを閉める



- ◎容器のつまみ部をパンケース上端に引っかけてください。
- ◎ハネは取り付けないでください。

3 「生種作り」コース (コース番号 26) を選び、「スタート」を押す

4 できあがれば、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週間以内に使いきってください。

52 天然酵母パン

風味豊かで味わい深いパンです。生種を作ってから焼いてください。



取扱説明書 P.32

天然酵母を使って

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

199kcal
(6枚切り 1枚分)

つくり方

- 1 パンケースに水を入れる
- 2 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 1と2以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「13」を選び、「スタート」キーを押す

53 国産小麦・天然酵母パン

天然酵母パンが国産小麦でもお楽しみいただけます。

取扱説明書 P.32

天然酵母を使って

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

193kcal
(6枚切り 1枚分)

※2 国産小麦は「パン用国産小麦粉 (BB-MK10-J)」をご使用ください。(→P.3)

つくり方

- 1 パンケースに水を入れる
- 2 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 1と2以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「14」を選び、「スタート」キーを押す

パン生地

HOME BAKERY RECIPE BOOK



コース番号・コース	調理時間	取扱説明書
コース15 小麦	2時間5分	P.22
コース16 国産小麦	2時間5分	
コース17 米粉	45分	
コース18 小麦	4時間5分	P.32
コース19 国産小麦	4時間5分	

54 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。



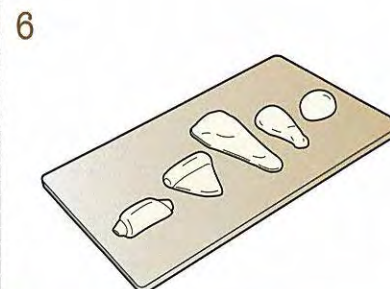
つくり方

1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

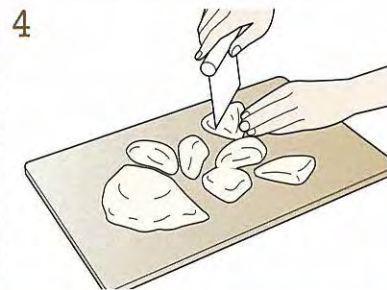
2 パンケースに1と溶き卵(仕上げ用)以外の材料を材料表の上から順に入れる

◎生種を使うときは、全体をよく混ぜてから計量して、牛乳によく混ぜてください

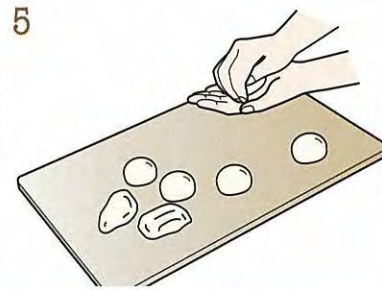
3 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す



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



パンケースから取り出した生地をスクーパーで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



クッキングシートを敷いたオーブ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



仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

取扱説明書P.22

材料 (14個分)	コース15 小麦	コース16 国産小麦	コース17 米粉
牛乳	130mL	120mL	180mL
卵	50g M寸1個	50g M寸1個	50g M寸1個
粉	300g 強力粉	300g 国産小麦粉※1	300g 米粉※2
砂糖	24g 大3	24g 大3	24g 大3
塩	3.3g 小1/2	3.3g 小1/2	5g 小1/2
無塩バター	60g	60g	60g
ドライイースト	3g 小1/2	3g 小1/2	3g 小1/2
溶き卵(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)

取扱説明書P.32

材料 (14個分)	コース18 小麦	コース19 国産小麦
牛乳	110mL	100mL
卵	50g M寸1個	50g M寸1個
生種	26g 大2	26g 大2
粉	300g 強力粉	300g 国産小麦粉※1
砂糖	24g 大3	24g 大3
塩	3.3g 小1/2	3.3g 小1/2
無塩バター	60g	60g
溶き卵(仕上げ用)	適量	適量
	タイマー 132kcal (1個分)	タイマー 129kcal (1個分)

※1 国産小麦粉は「パン用国産小麦粉(BB-MK10-J)」をお使いください。(→P.3)

※2 米粉は「シトギミックス20A(食パン用)」をお使いください。(→P.3)

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。

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.40～42参照)を作ってみましょう。

バリエーションは次のページから!

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。



取扱説明書 P.22

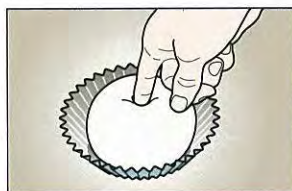
(アルミケース(大)9個分)

材料	小麦
バターロールの生地	1 回分
溶き卵 (仕上げ用)	適量
りんご	200g
具 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

237kcal
(1個分)

つくり方

- 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.38~39参照)
- 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(600W)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 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、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℃に予熱したオーブンで約15分焼く



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。



取扱説明書 P.22

材料 (9個分)

材料	小麦
バターロールの生地	1 回分
溶き卵 (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

274kcal
(1個分)

つくり方

- 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.38~39 参照)
- 2 じゃがいもは皮をむいて約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(600W)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 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、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

57 メロンパン

みんなが大好きなメロンパン。
外はサクサク、中はふんわりのメロンパンです。かわいいプチサイズです。



取扱説明書 P.22

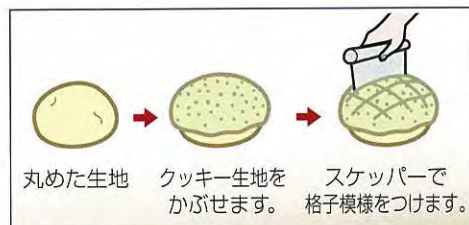
材料 (12個分)	コース 15	小麦
バターロールの生地	1 回分	
クッキー生地		
① 薄力粉	200g	
② ベーキングパウダー	2.3g	小 1/2
無塩バター	80g	
砂糖	60g	大 7 1/2
卵	50g	M 寸 1 個
バニラエッセンス	少々	
トッピング グラニュー糖	適量	

293kcal
(1個分)

作り方

- 1 バターロールの生地を用意する
(材料表と作り方は P.38~39 参照)
- 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 ①を合わせてふるい、3回位に分けて3に加え、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で包み、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1の生地を12等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる



- 9 クッキングシートを敷いたオーブン皿に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、抹茶小% (2g)を①に混ぜておく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。

58 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。



取扱説明書 P.22

材料 (20本分)	コース 15	小麦
牛乳	140mL	
オリーブ油	8g	小 1 1/2
強力粉	200g	
砂糖	4g	大 1/2
塩	5g	小 1/2
ドライイースト	3g	小 1/2
トッピング 粉チーズ	10g	大 2

49kcal
(1本分)

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1と粉チーズ以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「15」を選び、「スタート」キーを押す
- 4 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
- 5 包丁で約1cm幅に切り、こね板などの上で両手できれいに、25~30cmの棒状にのばす
- 6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に5を並べ、生地の表面にハケで水(分量外)を塗り、粉チーズを上にする
- 7 180~200℃に予熱したオーブンで15~20分焼く

59 ナン

インド料理に欠かせないナン。
オーブンを使わなくてもフライパンで簡単に作れます。



取扱説明書 P.22

材料 (6枚分)	コース 15	小麦
水	190mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
砂糖	8g	大 1
塩	5g	小 1/2
無塩バター	10g	
ドライイースト	3g	小 1/2

203kcal
(1枚分)

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 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
- 3 「コース」キーでコース番号「15」を選び、「スタート」キーを押す
- 4 パンケースから取り出した生地を6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 5 4をめん棒でだ円形に薄くのばす
- 6 フライパンに油をひかず中火で両面を3~5分、薄いこげ色がつくまで焼く

サクッとした食感とバター風味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。



取扱説明書 P.22

材料 (12個分)

コース 15 小麦

牛乳	130mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	200g	
薄力粉	100g	
砂糖	24g	大3
塩	5g	小%
無塩バター	15g	
ドライイースト	4.5g	小1
無塩バター(折り込み用)	120g	
溶き卵(仕上げ用)	適量	

タイマー

201kcal
(1個分)

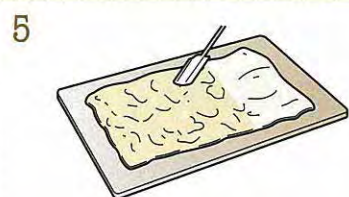
つくり方

1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

2 パンケースに1とバター(折り込み用)と溶き卵(仕上げ用)以外の材料を材料表の上から順に入れる

メモ 折り込み用のバターはあらかじめ常温に戻し、柔らかくします。

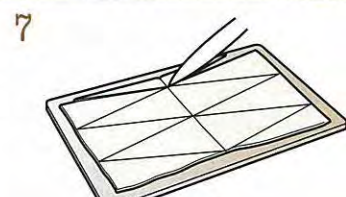
3 「コース」キーでコース番号「15」を選び、「スタート」キーを押す



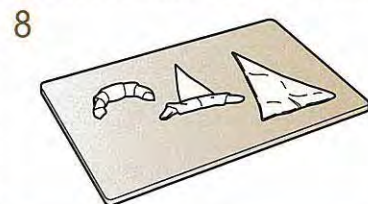
打ち粉(分量外)をふったこね板の上で生地を40×20cmの長方形にめん棒で伸ばし、1/3量(40g)の折り込み用バターを生地の手前1/3を残して塗る



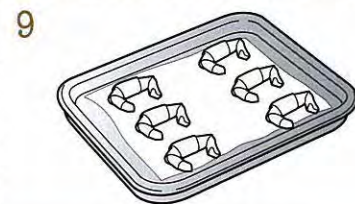
生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりと閉じて、ラップに包んで冷蔵庫で30～60分休ませる。5と6を2回繰り返し、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる



生地を約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)



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



クッキングシートを敷いたオーブン皿に8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



仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、190～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

パリッとした皮の香ばしさがおいしいシンプルな配合のパンです。



取扱説明書 P.22

材料 (3本分)

コース 15 小麦

水	170mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	2.5g	小1/2
レモン汁	3mL	
ドライイースト	3g	小%

タイマー

370kcal
(1本分)

つくり方

1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

2 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

3 「コース」キーでコース番号「15」を選び、「スタート」キーを押す

4 パンケースから取り出した生地を3等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

5 めん棒で生地をだ円形にのばし、細長く巻いて形を整える

6 キャンバス地を折ってうねを作り、生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせる。そのまま常温で50～60分(約2倍になるまで)発酵させる。◎生地は形よく仕上げるため、キャンバス地のうねで発酵させます。



7 クッキングシートを敷いたオーブン皿に6をそっと並べ、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約10分休ませる

8 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

「エピ」とはフランス語で「穂」という意味です。フランスパン生地にベーコンを巻き込みました。



取扱説明書 P.22

材料 (3本分)

コース 15 小麦

フランスパンの生地	1 回分
ベーコン(約20cm)	3 枚
粒マスタード	大1

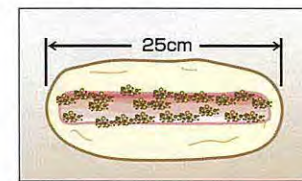
462kcal (1本分)

つくり方

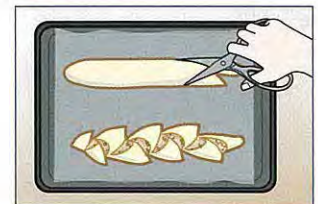
1 フランスパンの生地を用意する(材料表とつくり方は上記参照)

2 パンケースから取り出した生地を3等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

3 めん棒で生地を約25cm長さのだ円形にのばし、ベーコンのせ、粒マスタードを塗る

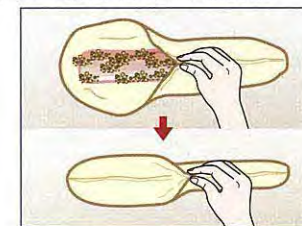


5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4を合わせ目を下にして並べ、キッチンバサミなどで生地に深く切り込みを入れ、交互に左右へずらす



6 約35℃で30～40分発酵させる

4 3の生地の上下を合わせて閉じ、さらにもう一度上下の生地を寄せて合わせ目をしっかりと閉じ、両手で転がして形を整える



7 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

アレンジ

粒マスタードをマヨネーズ(大1)にしてもおいしく召し上がれます。

63 ベーグル

アメリカ生まれのもちもち食感のパン。
独特のもちもち感は、焼く前にゆでることで生まれます。



取扱説明書 P.22
コース 15 小麦

材料 (8個分)	
水	180mL
強力粉	280g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小%
ドライイースト	3g 小%
溶き卵 (仕上げ用)	適量
トッピング クリームチーズ	100g

タイマー 182kcal (1個分)

5 4の中央に指を入れて穴をあけ、回しながら穴を徐々に広げてドーナツ状にする



6 8枚に切り分けたクッキングシートに5をのせ、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

7 下ゆで用の水(分量外)を煮たてたなべに6をクッキングシートごと入れ、片面を30秒ずつゆでる(クッキングシートはなべの中で自然にはがれます。)

メモ
下ゆで用の水の量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに調節します。

8 クッキングシートを敷いたオープン皿に水気をよく切った7を並べ、仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼く

9 焼き上がったベーグルを横に半分に切り、常温に戻したクリームチーズを塗る

アレンジ

アレンジベーグル

◎黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグルになり、干しブルーベリー30gを入れると、ブルーベリーベーグルになります。(水を10mL減らすと生地が扱いやすくなります。)

◎甘いベーグルがお好みの方は、クリームチーズにお好みのジャムやはちみつを混ぜ込むとおいしく召し上がれます。



64 ピザ生地 (ヘビータイプ)

食べ応えがある厚みのあるパンタイプの生地です。



取扱説明書 P.22
(直径20cm 3枚分) コース 15 小麦

材料	
水	180mL
強力粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小%
ショートニング	12g
ドライイースト	3g 小%

タイマー 392kcal (1枚分)

作り方

1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

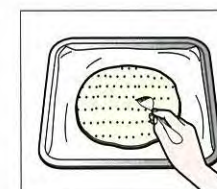
2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「コース」キーでコース番号「15」を選び、「スタート」キーを押す

4 パンケースから取り出した生地を3等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

5 4をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約20cmの円形にのばす

6 クッキングシートごとオープン皿に移し、フォークで穴をあける



65 ピザ生地 (クリスピータイプ)

サクッとした歯ざわりの生地です。軽い食感を楽しみたいときに。



取扱説明書 P.22
(直径20cm 4枚分) コース 15 小麦

材料	
水	150mL
オリーブ油	24g 大2
強力粉	200g
薄力粉	80g
塩	1.7g 小%
ドライイースト	3g 小%

タイマー 314kcal (1枚分)

作り方

上記の「ピザ生地 (ヘビータイプ)」参照

66 マルゲリータ

モッツァレラチーズとトマトを使ったシンプルなピザです。
バジルの葉がアクセントです。



材料 (1枚分)	
ピザ生地 (ヘビータイプ)	1枚
トマトソース	50g
モッツァレラチーズ	100g
プチトマト	4個
バジルの葉	5枚

744kcal
(1枚分)

メモ

クリスピータイプでもおいしく召し上がれます。
(クリスピータイプのピザ生地の材料表と
つくり方は P.47 参照)

つくり方

- 1 ピザ生地とトマトソース(下記)を用意する
(ピザ生地の材料表とつくり方はP.47参照)
- 2 モッツァレラチーズは約7mm幅に切り、プチトマトはヘタを取って輪切りにする
- 3 ピザ生地の表面にトマトソースを塗り、
2をのせる
- 4 200～220℃に予熱したオーブンで約15分焼く
- 5 焼き上がれば、バジルの葉をのせる

トマトソース

材料 (ピザ4枚分)	
トマトピューレ	150g
トマトケチャップ	50g
塩・こしょう	少々
	30kcal (1枚分)

つくり方

全ての材料を合わせ、よく混ぜておきます。



67 サラダピザ

簡単でおしゃれなサラダピザ。
サラダはお好みの材料を使ってアレンジしてください。



つくり方

- 1 ピザ生地を用意する
(材料表とつくり方は P.47 参照)
- 2 ピザ生地の表面にオリーブ油(分量外)を塗り、200～220℃に予熱したオーブンで約10分焼く
- 3 2にミックスリーフと生ハムをのせ、塩・こしょうをする
- 4 3の中央に温泉卵をそっとのせ、全体にオリーブ油をかける

材料 (1枚分)

ピザ生地 (クリスピータイプ)	1枚
ミックスリーフ (ベビーリーフなど)	25g
生ハム (半分に切る)	50g
塩・こしょう	少々
温泉卵 (市販品)	1個
オリーブ油	大1～2

740kcal
(1枚分)

メモ

ヘビータイプでもおいしく召し上がれます。
(ヘビータイプのピザ生地の材料表とつくり方は P.47 参照)

68 クリームコーンピザ

濃厚なクリームソースにコーンとベーコンをトッピングしました。



材料 (1枚分)

ピザ生地 (クリスピータイプ)	1枚
クリームソース	
薄力粉	10g
バター	20g
牛乳	100mL
塩・こしょう	少々
コーン (水気を切ったもの)	50g
ベーコン (約1cm幅に切る)	20g
ピザ用チーズ	20g
パセリ (刻む)	適量

766kcal
(1枚分)

メモ

ヘビータイプでもおいしく召し上がれます。
(ヘビータイプのピザ生地の材料表とつくり方は P.47 参照)

つくり方

- 1 ピザ生地を用意する
(材料表とつくり方は P.47 参照)
- 2 クリームソースを作る
耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ラップをせずに電子レンジ(600W)で約1分加熱し、よく混ぜる
- 3 2に牛乳を少しずつ加えながら混ぜたあと、約1分加熱し、よく混ぜる
- 4 再度約1分加熱し、よく混ぜ、塩・こしょうをする
- 5 ピザ生地の表面にクリームソースを塗る
- 6 コーンとベーコンをのせたあと、ピザ用チーズをのせる
- 7 200～220℃に予熱したオーブンで約15分焼く
- 8 焼き上がれば、パセリを散らす

米粉生地

HOME BAKERY RECIPE BOOK



米粉は小麦と比べてもちり、しっとりとした食感になります。
米粉を使っていろいろなパンを焼いてみましょう。

米粉は「シトギミックス20A(食パン用)」をお使いください。(→P.3)

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ことがあります。

69 米粉プチパン

米粉のもちりとした食感を楽しめるシンプルなパンです。



取扱説明書 P.22

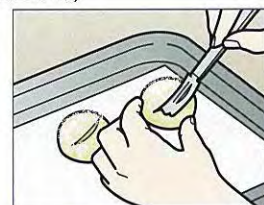
材料	(12個分)	コース 17	米 粉
水	230mL		
米粉	300g		
砂糖	16g	大 2	
スキムミルク	6g	大 1	
塩	2.5g	小 1/2	
無塩バター	10g		
ドライイースト	3g	小 1/2	



106kcal
(1個分)

つくり方

- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 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
- 「コース」キーでコース番号「17」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12等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 4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
- 6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℃に予熱したオープンで約15分焼く

70 米粉ドーナツ

米粉を使うことでもちりとした食感のドーナツができあがります。



取扱説明書 P.22

(リング8個・ツイスト4個分)

材料	コース 17	米 粉
牛乳	180mL	
卵	50g	M寸1個
米粉	300g	
砂糖	24g	大 3
塩	5g	小 1/2
無塩バター	60g	
ドライイースト	3g	小 1/2
揚げ油	適量	
グラニュー糖	適量	
粉糖	適量	



リングドーナツ 174kcal
ツイストドーナツ 348kcal
(各1個分)

メモ

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

つくり方

- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに1と揚げ油、**トッピング**以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「コース」キーでコース番号「17」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約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、縄状にねじって端を閉じる
- クッキングシートを敷いたオープン皿に5と6を並べ、約40℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 約170℃に熱した揚げ油に7を入れて、ときどき裏返しながらかきつね色になるまでこんがりと揚げる
- 熱いうちに、グラニュー糖と粉糖をまぶす



71 米粉あんパン

米粉の生地と粒あんを包んだ定番のあんパンです。



取扱説明書 P.22

材料 (9個分)

コース
17

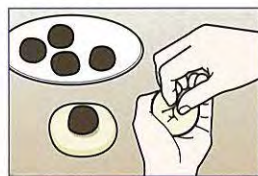
米 粉

米粉ドーナツの生地	1 回分
粒あん (30gに分けて丸める)	270g
溶き卵(仕上げ用)	適量
トッピング けしの実	適量

284kcal
(1個分)

作り方

- 1 米粉ドーナツの生地を用意する
(材料と作り方はP.51 1~3参照)
- 2 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
- 3 2を直径約9cmの円形にのばして粒あんのをせ、まわりから生地を寄せるようにして包む
- 4 合わせ目をしっかりと閉じて、手のひらで軽く押して平たくする
- 5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4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
- 6 生地中央に指で押してくぼみをつけ、仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、けしの実をのせる
- 7 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く



- 4 合わせ目をしっかりと閉じて、手のひらで軽く押して平たくする



めん生地

HOME BAKERY RECIPE BOOK



コース番号・コース	調理時間	取扱説明書
コース 20 うどん	40分	P.22
コース 21 そば	15分	P.22
コース 22 パスタ	40分	P.22

72 うどん

「さめきうどん」のようなしっかりとしたコシが特長のうどんです。



取扱説明書 P.22

材料 (4人分)

コース 20 うどん

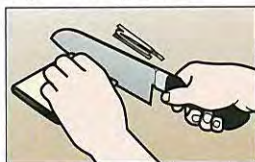
強力粉	150g
薄力粉	150g
① 水	150mL
塩(水によく溶かす)	5g 小 ½
打ち粉(強力粉)	適量

275kcal
(1人分)

つくり方

- ①の材料を合わせておく
- パンケースに打ち粉(強力粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「コース」キーでコース番号「20」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4等分にして丸め、ラップで包み室温で約2時間休ませる
- まな板に打ち粉をし、4の生地をめん棒で約3mm厚さにのばす

- 5の表面に打ち粉をし、三つ折りにして約5mm幅に切る



- 6のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯で10～13分ゆでる
- ゆであがったら、1～2回冷水で洗ってぬめりを取り、水気を切る

73 きつねうどん

関西風のうどんだしに油あげをトッピングしました。

材料 (4人分)

うどん	4人分
うどんだし	
だし汁	1.2L
① 薄口しょうゆ	大 ½～1
みりん	大 1
塩	小 ½
きつねうどん用油あげ	8枚
青ねぎ(斜め切り)	適量

411kcal
(1人分)

つくり方

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



74 カレーうどん

だしをたっぷりと入れたカレーうどん。カレーの風味が食欲をそそります。

材料 (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	適量
青ねぎ(斜め切り)	適量

432kcal
(1人分)

つくり方

- なべにレトルトカレーとうどんだし(きつねうどん材料表参照)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
- 器にゆでたうどんを入れ、2をかけ、青ねぎを添える

75 二八そば

そばつゆはP.56
ワンポイントアドバイスはP.57

そばの香りが高く、風味が良い「二八そば」です。うどんやパスタに比べると難易度はやや高めですが、挑戦してみましょう。



取扱説明書 P.22

材料 (2人分)

コース 21 そば

そば粉※	140g
強力粉	35g
水	80mL
打ち粉(そば粉)	適量

316kcal
(1人分)

※そば粉は「北海道産そば粉(石臼一本挽)」をお使いください。
(→P.3)
◎1度に2人分までしか作れません。

つくり方

- パンケースに打ち粉(そば粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「コース」キーでコース番号「21」を選び、「スタート」キーを押す

アレンジ

温かいそばを作る場合

水気を切ったあと、再度そばを沸とうしたお湯に約5秒くぐらせてそばを温めてから、かけ汁をかけてください。

- パンケースから取り出した生地を2等分にして丸める
(パンケースの中で生地がまとまっていけない場合は手でまとめてください。)
◎1人分ずつのばします。
◎生地を2等分にしてから、のばさない方の生地は乾燥を防ぐためラップで包んでください。

- まな板や生地の表面にしっかりと打ち粉をし、めん棒で約2mm厚さになるように(35×20cm程度)のばす
(のばすときは乾燥を防ぐため、打ち粉をしながらのばしてください。)

- 4の表面にしっかりと打ち粉をし、約2mm幅に切る(包丁を定規などに沿わせながら切ると、切りやすくなります。)



- 5のそばをほぐし、沸とうした湯(4L以上)にそっと入れ、40～50秒ゆでる(火加減は沸とう状態を保つように調整してください。)
◎本格二八そばですので、ややかために仕上がります。お好みでゆで時間を調節してください。
(P.57「そばのワンポイントアドバイス」参照)



- ゆでたそばをざるなどですくい上げ、水を入れたボウルで約10秒(ぬめりを取るように)洗う
- 氷水を入れたボウルに7を入れ、約10秒しめる
- 水気を切り、器に盛りつける

76 緑茶入りそば

緑茶葉を丸ごと使った、お茶の爽やかな香りと彩りが良いそばです。



取扱説明書 P.22

材料 (2人分)	コース 21 そば
緑茶葉	5g
そば粉※	140g
強力粉	35g
水	80mL
打ち粉(そば粉)	適量

324kcal
(1人分)

※そば粉は「北海道産そば粉(石臼一本挽)」をお使いください。(→P.3)

◎1度に2人分までしか作れません。

つくり方

- 1 緑茶葉はすり鉢で粉状になるまでしっかりとすりつぶす(粉状にしないと、そばが切れることがあります。) ◎ミルを使用する場合は、約1分かしくはんしてください。
- 2 P.55「二八そば」1～9 参照

アレンジ

緑茶葉を抹茶3g(小1)にかえると「茶そば」になります。

そばつゆ

材料 (2人分)

	つけ汁	かけ汁
みりん	大2	大1
砂糖	小1½	小1½
しょうゆ	大3	大1½
だし汁	150mL	600mL
	72kcal (1人分)	47kcal (1人分)

メモ

そばつゆはそばを作る前に準備しておきましょう。

つくり方

- 1 なべにみりんを入れ、ひと煮立ちさせる
 - 2 1に砂糖を加えて混ぜ、よく溶かす
 - 3 2にしょうゆを加えて沸とうさせない程度に温める
 - 4 3にだし汁(つけ汁は150mL、かけ汁は600mL)を加えて混ぜ、温める(つけ汁はあら熱をとったあと、冷蔵庫で冷やしてからご使用ください。)
- ◎お好みの具材をトッピングしてください。
◎つけ汁はざるうどんにもご使用いただけます。

77 ごま入りそば

すりたてのごまの香りが良いそばです。ごまはすることで栄養価を吸収しやすくなります。



取扱説明書 P.22

材料 (2人分)	コース 21 そば
白ごま	10g
そば粉※	135g
強力粉	35g
水	80mL
打ち粉(そば粉)	適量

337kcal
(1人分)

※そば粉は「北海道産そば粉(石臼一本挽)」をお使いください。(→P.3)

◎1度に2人分までしか作れません。

つくり方

- 1 白ごまはすり鉢で粉状になるまでしっかりとすりつぶす(粉状にしないと、そばが切れることがあります。) ◎ミルを使用する場合は、約5分かしくはんしてください。 ◎市販のすりごまもご使用いただけます。(粒状のごまは、そばが切れることがあるため、使用しないでください。)
- 2 P.55「二八そば」1～9 参照

ポイント

そばのワンポイントアドバイス

- ◎そば生地はとても乾燥しやすくなっています。 ●そば生地ができあがればすぐに作業(のぼす・切る・ゆでる)を行ってください。(目安: 約10分) ●十分に打ち粉をしてください。
- ◎そば生地を切るときは、折り曲げないでください。折り目からそばが切れることがあります。
- ◎包丁で切りにくい場合は、ピザカッターを使うと切りやすくなります。
- ◎そばをゆでる時は、1人分ずつゆでてください。また、箸などでかき混ぜすぎるとそばが切れることがあります。
- ◎そばのかたさは、ゆで時間で調整してください。 ●そばのかたさ「柔らかめ」: 約60秒 ●そばのかたさ「かため」: 約30秒
- ◎そばの太さにより、ゆで時間を調整してください。 ●細いそばの場合(約1.5mm): 約30～40秒 ●太いそばの場合(約3mm): 約50～60秒
- ◎ゆで不足(20秒以下)やゆで過ぎ(70秒以上)は、そばが切れる原因になります。
- ◎作ったそばはその日のうちに召し上がってください。

78 生パスタ

パスタ生地もホームベーカリーを使えば簡単に作れます。
トマトやほうれん草を練り込んだカラフルなパスタも作れます。



取扱説明書 P.22

材料 (4人分)

コース	22	パスタ
デュラムセモリナ粉※	150g	
強力粉	150g	
水	110mL	
① 塩(水によく溶かす)	5g	小 ½
卵	50g	M寸1個
オリーブ油	12g	大 1
打ち粉(強力粉)	適量	



312kcal
(1人分)

※パスタ用の小麦粉。
薄力粉(同量)でも代用できます。

6 5の表面にしっかりと打ち粉をし、三つ折りにして約5mm幅に切る
◎フェットチーネは約1cm幅に切ります。

7 6のパスタをほぐし、塩(分量外)を入れたたっぷりの熱湯で2～3分ゆでる

8 ゆであがったら水気を切り、パスタがくっつかないようにオリーブ油(分量外)を和える

作り方

- ①の材料を合わせておく
- パンケースに打ち粉(強力粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「コース」キーでコース番号「22」を選び、「スタート」キーを押す

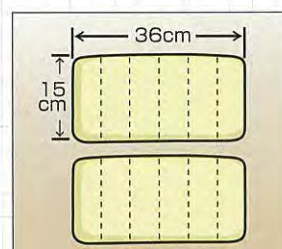
- パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ラップで包み冷蔵庫で約1時間休ませる

- まな板にしっかりと打ち粉をし、4の生地をめん棒で約1mm厚さにのばす

メモ

◎ラザニア(P.60)を作る場合は、下記の手順で調理してください。

- 上記「生パスタ」の作り方 1～3 参照
- パンケースから取り出した生地を2等分にして丸め、ラップで包み冷蔵庫で約1時間休ませる
- まな板にしっかりと打ち粉をし、2の生地をそれぞれ15×36cmにのばす
- 15×6cmの長方形に切る(合計12枚作ります。)
- 上記7～8の作り方参照



79 トマト入り生パスタ



●写真はフェットチーネ(約1cm幅)です。

作り方 は上記「生パスタ」参照

取扱説明書 P.22

材料 (4人分)

コース	22	パスタ
デュラムセモリナ粉※	150g	
強力粉	150g	
トマトジュース(無塩)	110mL	
① 塩(ジュースによく溶かす)	5g	小 ½
卵	50g	M寸1個
オリーブ油	12g	大 1
打ち粉(強力粉)	適量	



317kcal
(1人分)

※パスタ用の小麦粉。薄力粉(同量)でも代用できます。

80 ほうれん草入り生パスタ



●写真はフェットチーネ(約1cm幅)です。

作り方 はP.58「生パスタ」参照

◎ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、水気をしっかりと絞って、みじん切りにしたものを使用します。

取扱説明書 P.22

材料 (4人分)

コース	22	パスタ
デュラムセモリナ粉※	150g	
強力粉	150g	
ほうれん草(ゆでたもの)	50g	
水	60mL	
① 塩(水によく溶かす)	5g	小 ½
卵	50g	M寸1個
オリーブ油	12g	大 1
打ち粉(強力粉)	適量	



316kcal
(1人分)

※パスタ用の小麦粉。薄力粉(同量)でも代用できます。

81 ツナとブロッコリーのフェットチーネ

フェットチーネとは、きしめん状の幅広のパスタです。
ツナとコーンがたっぷりと入ったクリームソースによくからみます。



材料 (4人分)

生パスタ(フェットチーネ)	4人分
ブロッコリー(小房に分ける)	½株
バター	20g
玉ねぎ(みじん切り)	¼個
ツナ缶(油を切る)	1缶
コーン(水気を切ったもの)	30g
生クリーム	100mL
牛乳	100mL
① 固形スープの素(砕く)	½個
黒こしょう(粗挽き)	少々



510kcal
(1人分)

作り方

- ブロッコリーは熱湯で2～3分ゆで、水気を切る
- フライパンにバターを入れて中火で熱し、玉ねぎを加えてあめ色になるまで炒める
- ツナとコーンを加えて軽く炒め、①と1を加え、弱火で約5分煮て味を調える
- ゆでたてのパスタに3の熱いソースをかける

パスタ、ミートソース、ホワイトソースを交互に重ねてチーズをのせて焼きます。
ボリュームたっぷりのラザニアです。



材料 (4人分)

生パスタ(ラザニア)	4人分
ミートソース	
オリーブ油	大2
にんにく(みじん切り)	1片
玉ねぎ(みじん切り)	1個
① 牛ひき肉	200g
しいたけ(粗みじん切り)	4枚
トマトピューレ	200g
固形スープの素(砕く)	1個
② 赤ワイン	大3
ローリエ	1枚
塩	少々
パン粉	大4
ホワイトソース	
バター	30g
薄力粉	30g
牛乳	400mL
塩・こしょう	少々
ピザ用チーズ	100g

792kcal
(1人分)

◎長径約18cmで深さ約3cmのグラタン皿(4皿)を使用します。

作り方

- 生パスタの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.58参照)
- ミートソースを作る
なべにオリーブ油・にんにくを入れて熱し、中火でよく炒めて①を加える
- ②に十分火が通れば③を加えて混ぜ、約5分煮たあと、パン粉を加えて混ぜ、火を止める
- ホワイトソースを作る
別のなべにバターを入れて熱し、薄力粉を入れて焦がさないように中火でよく炒める
- 火を止めて④に牛乳を少しずつ加え、混ぜながら、とろみがつくまで煮詰めて塩・こしょうで味を調える
- バター(分量外)を塗ったグラタン皿にゆでたパスタ、ミートソース、ホワイトソースの順で3回重ねる
- ピザ用チーズをのせ、約220℃に予熱したオーブンで約20分焼く

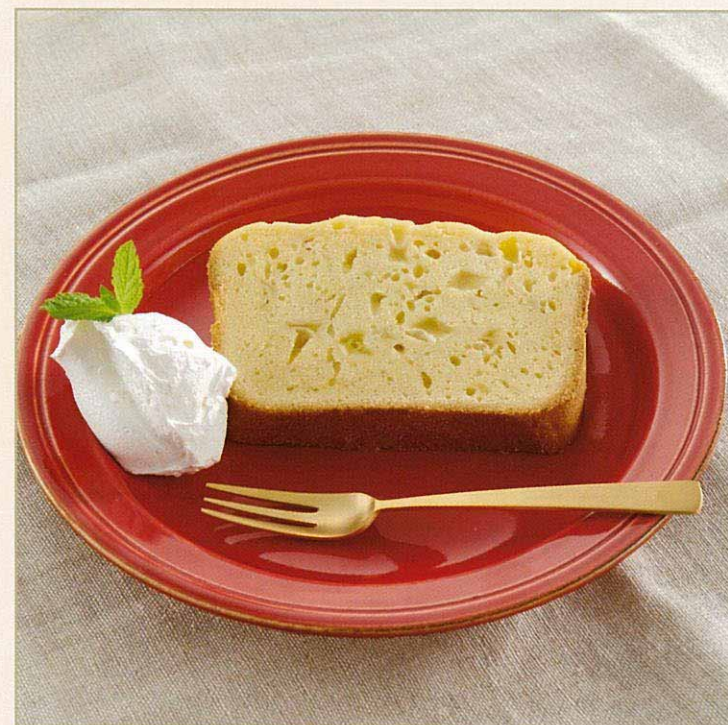
メモ

市販のミートソース、ホワイトソースもご使用いただけます。



スイーツ

HOME BAKERY RECIPE BOOK



コース番号・コース	調理時間	取扱説明書
コース23 ケーキ	1時間33分	P.23
コース24 ジャム	1時間20分	P.26

ケーキ

HOME BAKERY RECIPE BOOK

83 バターケーキ

バターをたっぷりと使ったパウンドケーキです。



取扱説明書 P.23

材料 (1個分)	コース 23	ケーキ
無塩バター (約1cm角に切る)	100g	
卵(溶く)	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
① 薄力粉	180g	
① ベーキングパウダー	6g	小1½
249kcal (8等分1切れ分)		

タイマー 焼き加減

つくり方

- 1 バターを1cm角に切り、常温に戻す
- 2 ①は合わせてふるう
- 3 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「23」を選び、「スタート」キーを押す
- 5 具入れブザー (約13分後) が鳴れば、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し (粉落とし)、再度「スタート」キーを押す
◎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。

84 紅茶ケーキ

紅茶葉の香りが良いケーキです。紅茶葉はお好みでアレンジしてください。



取扱説明書 P.23

材料 (1個分)	コース 23	ケーキ
無塩バター (約1cm角に切る)	80g	
卵(溶く)	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
① 薄力粉	180g	
① ベーキングパウダー	6g	小1½
紅茶葉(細かいもの)	3g	
231kcal (8等分1切れ分)		

タイマー 焼き加減

つくり方 は上記「バターケーキ」参照

◎①を合わせてふるったあと、紅茶葉を加えて軽く混ぜます。

85 かぼちゃケーキ

かぼちゃの甘みが効いた口当たりの良いケーキです。



取扱説明書 P.23

材料 (1個分)	コース 23	ケーキ
無塩バター (約1cm角に切る)	100g	
卵(溶く)	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
かぼちゃ(正味)	100g	
砂糖	100g	
① 薄力粉	180g	
① ベーキングパウダー	6g	小1½
260kcal (8等分1切れ分)		

タイマー 焼き加減

つくり方 はP.62「バターケーキ」参照

◎かぼちゃは皮をむいて約1cm厚さに切り、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(600W)で3～4分加熱します。軽くつぶしたあと、冷ましたものを使用します。

86 りんごケーキ

りんごの甘酸っぱさが絶妙な味わいのケーキです。

取扱説明書 P.23

材料 (1個分)	コース 23	ケーキ
無塩バター (約1cm角に切る)	80g	
卵(溶く)	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
りんご(正味)	100g	
シナモン	適量	
砂糖	80g	
① 薄力粉	180g	
① ベーキングパウダー	6g	小1½
227kcal (8等分1切れ分)		

タイマー 焼き加減

つくり方 はP.62「バターケーキ」参照

◎りんごは皮をむいてヘタを取り、5mm～1cm角に切ります。



87 マロンケーキ

栗の風味と食感が口の中いっぱいに広がります。栗がたっぷりと入った贅沢なケーキです。



取扱説明書 P.23

材料 (1個分)	コース 23	ケーキ
無塩バター (約1cm角に切る)	100g	
卵(溶く)	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	80g	
① 薄力粉	180g	
① ベーキングパウダー	6g	小1½
② 栗の甘露煮 (7mm～1cm角に切る)	100g	
269kcal (8等分1切れ分)		

タイマー 焼き加減

つくり方 はP.62「バターケーキ」参照

◎具は粉落としのあとに入れてください。

88 チョコレートケーキ

ココアがたっぷりに入ったチョコレートケーキです。干しプルーンとアーモンドスライスが食感のアクセントになっています。



取扱説明書 P.23

材料 (1個分)	コース 23	ケーキ
無塩バター (約1cm角に切る)	50g	
卵(溶く)	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
干しプルーン(みじん切り)	50g	
砂糖	130g	
薄力粉	180g	
① ベーキングパウダー	6g	小1½
ココア	20g	
② アーモンドスライス(軽く刻む)	30g	
260kcal (8等分1切れ分)		

作り方 はP.62「バターケーキ」参照

◎具は粉落としのあとに入れてください。

89 ミックスフルーツケーキ

ドライフルーツがぎっしりと詰まった具だくさんのケーキです。

取扱説明書 P.23

材料 (1個分)	コース 23	ケーキ
無塩バター (約1cm角に切る)	100g	
卵(溶く)	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	80g	
薄力粉	180g	
① ベーキングパウダー	6g	小1½
② ドライフルーツミックス	50g	
259kcal (8等分1切れ分)		

作り方 はP.62「バターケーキ」参照

メモ 自動具入れ機能もお使いいただけますが、粉落としを必ず行ってください。

◎具は粉落としのあとに入れてください。



90 バナナナッツケーキ

バナナを練り込んだしっとりした生地にくるみの食感が楽しめるケーキです。

取扱説明書 P.23

材料 (1個分)	コース 23	ケーキ
無塩バター (約1cm角に切る)	60g	
卵(溶く)	100g	M寸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	
薄力粉	180g	
① ベーキングパウダー	6g	小1½
② くるみ(刻む)	40g	
260kcal (8等分1切れ分)		

作り方 はP.62「バターケーキ」参照

メモ 自動具入れ機能もお使いいただけますが、粉落としを必ず行ってください。

◎具は粉落としのあとに入れてください。



ジャム

HOME BAKERY RECIPE BOOK

91 いちごジャム

甘酸っぱいいちごをジャムにしましょう。いちごの果肉が程よく残った食感が楽しめます。



取扱説明書 P.26

材料 (1回分)	コース 24	ジャム
いちご(正味)	300g	約1パック
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1
566kcal (1回分)		

作り方

- いちごはヘタを取って2〜4等分に切り、軽くつぶす
- パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 「コース」キーでコース番号「24」を選び、「スタート」キーを押す

ワンポイントアドバイス

- ◎保存する場合…清潔な保存容器に入れて必ず冷蔵庫で保存し、1週間以内にお召し上がりください。
- ◎ジャムは市販のものより柔らかめに仕上がります。とろみをつけたい場合はペクチンを約3g加えて調理してください。
- 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。

92 マンゴージャム

マンゴーの果肉が口の中でとろけるジャムです。

取扱説明書 P.26

材料 (1回分)	コース 24	ジャム
マンゴー(正味)	300g	
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1
656kcal (1回分)		

作り方

- マンゴーは皮をむいて種を取って1〜2cm角に切り、しっかりとつぶす
- 上記「いちごジャム」2〜3参照

93 キウイジャム

キウイの酸味が広がるジャムです。プチプチとした種の食感もお楽しみください。

取扱説明書 P.26

材料 (1回分)	コース 24	ジャム
キウイ(正味)	300g	約4個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大½
622kcal (1回分)		

作り方

- キウイは皮をむいて2〜3mm厚さのいちよう切りにして軽くつぶす
- 上記「いちごジャム」2〜3参照

94 りんごジャム

いちよう切りにしたりんごの食感とすりおろしたりんごの甘みがいたジャムです。

取扱説明書 P.26

材料 (1回分)	コース 24	ジャム
りんご(正味)	300g	約2個
砂糖	120g	
レモン汁	14mL	大1
626kcal (1回分)		

作り方

- りんごは皮をむいてヘタを取る。半量は2〜3mm厚さのいちよう切りにし、残りの半量はすりおろす
- 上記「いちごジャム」2〜3参照



いちごジャム / マンゴージャム / キウイジャム / りんごジャム

95 ブルーベリージャム

ブルーベリーをたっぷり使った贅沢なジャムです。



取扱説明書 P.26

材料 (1回分) **コース 24** ジャム

ブルーベリー	300g	
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大 ½



610kcal
(1回分)

作り方

- 1 ブルーベリーは軽くつぶす
- 2 P.65「いちごジャム」2～3参照

メモ

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

96 オレンジマーマレード

皮の下処理に少し手間がかかりますが、手作りの香り高いマーマレードは絶品です。



取扱説明書 P.26

材料 (1回分) **コース 24** ジャム

オレンジ*	300g	約3個
砂糖	120g	
レモン汁	7mL	大 ½
ブランデー(またはラム酒)	9mL	小 1 ½



601kcal
(1回分)

作り方

- 1 オレンジは皮をむき、皮をせん切りにする
- 2 なべの中に1とたっぷりの水を入れ、沸とうするまでゆでたあと、ゆで汁を捨てる。これを3回行う
- 3 オレンジの実を袋から出して2～3つにほぐす
- 4 P.65「いちごジャム」2～3参照

*オレンジは皮(千切り)と実(袋から出したもの)を合わせて300g使用します。

フルーツソース

97 いちごソース

ジャムより砂糖が少なめでいちごの甘酸っぱさがいきたソースです。

取扱説明書 P.26

材料 (1回分) **コース 24** ジャム

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



229kcal
(1回分)

作り方

- 1 いちごはヘタを取って2～4等分に切り、しっかりとつぶす
- 2 P.65「いちごジャム」2～3参照



98 トロピカルソース

マンゴーの甘さとパイナップルの爽やかさがびったりの、南国フルーツを使ったソースです。

取扱説明書 P.26

材料 (1回分) **コース 24** ジャム

マンゴー(正味)	200g	
パイナップル(正味)	100g	
水	42mL	大 3
砂糖	40g	大 5
レモン汁	7mL	大 ½



334kcal
(1回分)

作り方

- 1 マンゴーは皮をむいて種を取って1～2cm角に切り、しっかりとつぶす。パイナップルは皮と芯を取り、約5mm角に切る
- 2 P.65「いちごジャム」2～3参照



HOME BAKERY RECIPE BOOK



コース番号・コース	調理時間	取扱説明書
25 もち	1時間15分	P.28