

ふっくらパン屋さん

取扱説明書／料理集

HBD715M [1.5斤用]



お買い上げまことにありがとうございます。
お取り扱いに際しては、この取扱説明書を必ず
お読みのうえ正しくお使いください。
お読みになった後はお使いになる方がいつでも
見られる所に大切に保管してください。また、
取扱説明書は商品の一部ですので、商品の転売
譲渡に際しては必ずいっしょに引き渡してくだ
さい。

もくじ

ページ

お使いになる前に

安全のために必ずお守りください	1
使用上のご注意	2
各部のなまえ	3
操作部のなまえとはたらき	4
パンを焼く前に	5

焼き上げまで

山形パンを作りましょう	8
タイマーを使う場合	12

山形パンメニュー

食パンメニュー	13
フランスパン風メニュー	17
マフィン風メニュー	19

生地づくり

手づくりパンを作りましょう	22
手づくりメニュー	23

ご愛用の手引き

この料理集以外の生地を作るには	35
お手入れのしかた	35
おいしく食べるために・生地の保存	36
パンづくりのQ&A	37
パンのできばえがおかしい	39
修理を依頼する前に	41
こんな表示が出たときは・仕様	42
アフターサービスについて	裏表紙

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告、注意に分けて示します。必ずお守りください。

⚠ 警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠ 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

⚠ 警告



禁止

- 本体の水洗いはしない。
感電の原因になります。



禁止

- 湿気の多い場所で使用したり放置しない。
感電の原因になります。



⚠ 注意



禁止

- 焼き上げ中、焼き上げ直後は熱いので蒸気口、ふた、本体に顔や手を近づけない。
やけどの原因になります。
特にお子様にはご注意ください。



必ず実施

- 使用中は、壁、カーテンなどから本体を5cm以上はなす。
火災の原因になります。



禁止

- 電源はタコ足配線にしない。発熱による火災の原因になります。
- 電源コードをもって電源プラグを抜かない。(必ずプラグを持つ。)コードに傷が付き感電やショートによる発火の原因になります。
- 電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。
- 電源コードは無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、引っ張ったり、重いものをせたり、加工したり、足に引っ掛かるような状態にしない。(コードが傷みます。)
- 電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。
感電やショートによる発火の原因になります。



分解禁止

- お客様ご自身の修理・改造はしない。
火災や感電の原因になります。
- 修理は販売店へご依頼ください。

使用上のご注意

使用上の注意点

- テーブルクロス、ぐらついた台の上など不安定な所で使わない。



- バンブくり以外には使わない。



- 決められた容量以上で使わない。
焼き上がりが悪くなり、ふたの内側にパンがついてしまいます。



- 使用中にプラグは抜かない。
運転が止まってしまう、再スタートしても焼き上がりません。(P.42を参照してください。)



- ふきんをかけない。
蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。



- ふたを開けたままにしない。
ふたを開けたまま使用しますとパンが焼けません。



- パンケースの底を水につけたままにしない。
袖受けの中の水が入り回転軸が故障する原因になります。(外周はぬれふきんで拭く程度にして水洗いは内面のみにしてください。)



- パンケースははいてぬいに扱う。
パンケースを変形させるとパンの焼きあがりに影響します。

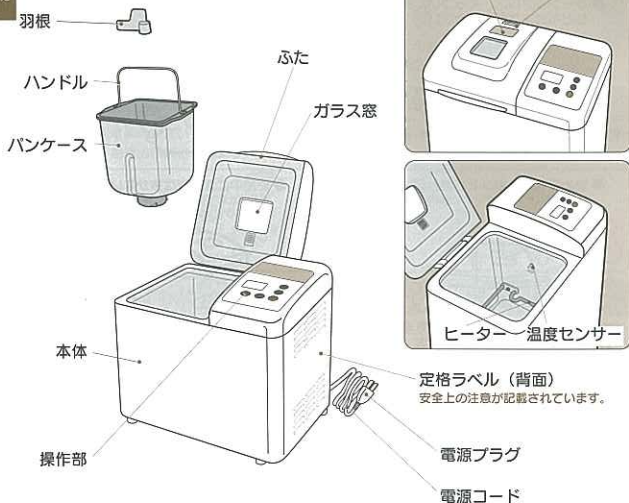


使用後は

- 庫内はいつもきれいに。
汚れやパンくずをためたままにしておくと、異臭の原因となります。

- 長期間保管するときは、パンケース、羽根、本体のよれや水分をふきとって十分乾燥させ保管する。

各部のなまえ

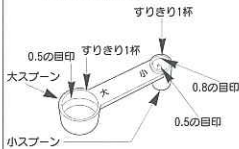


付属品 ※必ず付属の計量カップ及びスプーンをお使いください。

- 計量カップ（1個）
水などはかります。220ml²
以上を計量する場合は2回に分けてはかるてください。

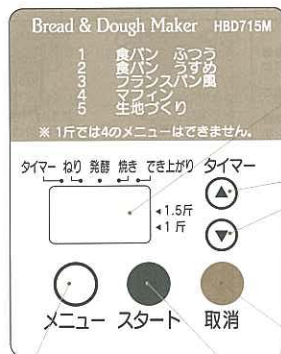


- 計量スプーン（1個）
（市販の計量スプーンとは異なります。）
砂糖などはかります。



	容量について			
	大スプーン 1杯	中スプーン 0.5杯	小スプーン 1杯	小スプーン 0.5杯
容量 ml	15	7.5	4	3.2
砂糖 g	8	4	—	—
スキム ミルク g	6	3	—	—
塩 g	—	—	4	2
ドライ イースト g	—	—	2.6	1.3

操作部のなまえとはたらき



表示部

- でき上がりまでの時間、選んだメニュー番号、分量マーク、現在行っている調理工程などが表示されます。

タイマーキー

- タイマー かり 発酵 焼き でき上がり
- 13:00 1.5斤
1斤
- タイマーをセットするときに押します。
▲ 押すごとに10分ずつ進む
▼ 押すごとに10分ずつ戻る
押し続けると早送りになります。
※「生地づくり」メニューはタイマーセットができません。

メニューキー

- メニュー番号を選ぶときに押します。
- タイマー かり 発酵 焼き でき上がり
- 1 0 1.5斤
1斤
- 押すごとにメニュー番号が「1」食パンふつつから順番に進みます。

スタートキー

- すぐ始めるとき、タイマーをセットしてスタートさせるときに押します。
- タイマー かり 発酵 焼き でき上がり
- 4:20 1.5斤
1斤
- スタート後は行っている調理工程を表示します。
●表示部は「でき上がり」までの時間表示にかわります。

取消キー

- スタート後止めたいときや、でき上がり後通電を止めるときに押します。
●すべての表示が消えます。
※スタートさせたあとに取り消すときは、2秒間押し続けてください。

パンを焼く前に

●パンの材料

小麦粉

- パン作りには一般的にタンパク質の多い強力粉を使います。パンの種類により強力粉を混ぜて使うこともあります。
- 水で練ると「グルテン」というタンパク質が形成されて空気を包み込むのでふんわりとしたパンができます。
- 開封後は高温多湿、直射日光を避け、必ず賞味期限内に使いきります。古くなった小麦粉はグルテンがもろくなるのでパンがスカスカになります。
- 国産小麦粉は収穫時期・銘柄・地域でタンパク質の量が異なるため、パンの膨らみに差があります。
- 業務用のパン専用小麦粉は市販の強力粉とタンパク質の量が異なるため、パンの膨らみに差があります。

予備発酵のいらないドライイースト

- 適当な温度・水・糖分を与えると活動して炭酸ガスとパン特有の良い香りを作り出します。
- 自動ホームベーカリーでは必ず予備発酵のいらないドライイーストを使います。予備発酵の必要なドライイースト・生イースト・天然酵母は使用できません。
- 日清製粉の「スーパーメリア」をおすすめします。開封後は密閉して冷蔵庫か冷凍庫で保存し、なるべく早く使いきります。古くなったイーストは発酵力が落ちパンが大きくなりません。

砂糖

- イーストの栄養となり風味や色づきを良くします。またパンに甘みを付け、柔らかさを保ちます。

水

- 小麦粉に加えて練ると、グルテンが作られます。水の温度を調節すると、パン生地を適切な温度にすることができます。



食塩

- パンの味を調え、グルテンを引き締めてパン生地を強くします。

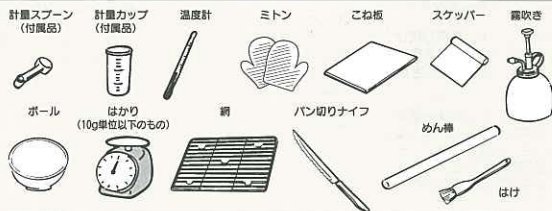
スキムミルク

- パンの色づき・光沢・風味を良くし、栄養価を高めます。入れすぎるとパンの皮が固くなります。

マーガリン・バター

- 風味を良くし、すだちが細かく柔らかいツヤのあるパンにします。また、パンが固くなるのを遅らせる効果もあります。

●パン作りの道具



●パンづくりのしくみ

1 ねり



- パン生地材料をねり合わせます。粘りの強い生地になります。

2 一次発酵



- 一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。

3 ガス抜き



- 一次発酵でたまったガスを抜き酸素を供給します。

4 二次発酵



- 再び生地を発酵熟成させます。

5 ガス抜き



- 再びガスを抜き酸素を供給し、成形発酵に備えます。

6 成形発酵



- パンの形にする仕上の発酵です。

7 焼き上げ



- 焼いてパンの状態に仕上げます。

8 取り出し



- 蒸気を逃がします。

●山形パンの種類

食パン

- …お好みの焼き色で山形パンができます。



フランスパン風

- …皮が香ばしいフランスパン風の山形パンができます。

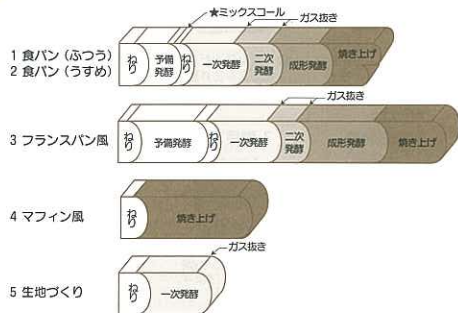


マフィン風

- …アメリカンマフィン風の焼き上がりで、おやつに最適です。



●各メニューの焼き上がり時間



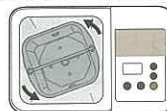
★ミックスコールド……レーズンなど、くずれやすい材料の入れ時をお知らせします。
(食パンのみ)
タイマーをセットするとミックスコールドしません。

	食パン (ふつう)		食パン (うすめ)	
	1斤	1.5斤	1斤	1.5斤
スタートからミックスコールドまでの時間	52分	57分	52分	57分
ミックスコールドするときの表示	3:08	3:23	2:58	3:13

メニュー番号	焼き上がり時間	
	1斤	1.5斤
1	4時間	4時間20分
2	3時間50分	4時間10分
3	4時間50分	5時間20分
4	—	2時間
5	1時間5分 (1斤、1.5斤共通)	

山形パンを作りたい (焼き上げまでの使用方法)

1 本体からパンケースを取り出します。



● ハンドルを持ってパンケースのふちにある矢印 (ゆるむ) の方向に回し、取り出します。

2 パンケースに羽根をセットします。



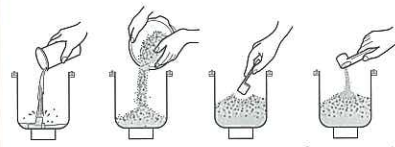
● 羽根取り付け軸と羽根の穴の形を合わせ、確実に取り付けます。羽根が浮いているとパンができません。

3 材料を用意します。

● 材料の配合はP.13～P.18の各メニューをご覧ください。

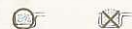
4 パンケースに材料を入れます。

● 次の順序で入れてください。



- ① 水を入れま。
- ② イースト以外の材料を入れます。
- ③ 材料の中央に小さくほみをあけます。
- ④ ドライイーストを水にふれない様に③であけたほみに入れます。

材料は正しくはかりましょう。
● 付属の計量スプーンの場合



材料は、乾いたスプーンではかりましょう。

● 付属の計量カップの場合



材料配合は下記の各メニューをご覧ください。
食パンメニュー……………P13
フランスパンメニュー……………P17
マフィン風メニュー……………P19

お願い

材料の温度について

※ 夏場など室温が高いとき (28℃以上) は、パンの焼き上がりが悪くなるので必ず冷水 (約5℃) を使い、粉などの材料も冷やしておきます。また、冬場など室温が低い (約10℃以下) ときは、ぬるま湯 (約30℃) をお使いください。
冷水は、予め冷蔵庫で冷やした水に氷を入れたと手軽に5℃以下にできます。

気温とタイマー使用について

※ 気温の高いときはタイマーをセットすると、冷やした材料の温度がスタート待ちの間上がってしまいパンの焼き上がりが悪くなります。

1. 本体をできるだけ涼しい場所に置く。
2. 材料の水を10mℓ減らす。
3. タイマーセットの時間を短くする。

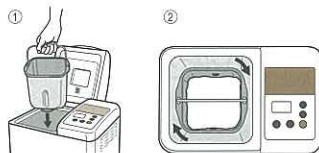
これらを組み合わせてできるだけ良い条件でタイマーをセットしてください。

5 パンケースを本体に入れます。

① ハンドルを持って図のように斜めに入れます。

※ パンケースの外側の水分をふき取ってすくに入れてください。

② パンケースのふちにある矢印(しる)の方向に回し確実に固定します。



6 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます。



● 上記以外の表示のときは「取消」キーを2秒間押し表示を消してください。

⚠ 注意

電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらないでください。感電の原因になります。

7 メニュー番号と分量を設定します。

- 用意した材料と同じメニュー番号、分量マーク(1.5斤又は1斤)を設定します。
- メニューの表示は「1.5斤山形パン」
「生地づくり」
「1斤山形パン」の順に進みます。

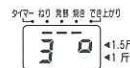


1.5斤山形パン

① 「メニュー」キーを押すと「1」が表示されます。

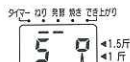


② 更に「メニュー」キーを押すとメニュー番号が進みます。



生地づくり

③ 「4」の次は生地づくりのメニュー「5」が表示されます。



1.5斤を表示していますが1斤の分量でも生地はつくれます。

1斤山形パン

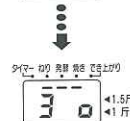
③ 「5」の次は「1」が表示されます。ここで1斤の分量に移ります。

メニュー番号1
を表示します。



1斤分量を示します。

「メニュー」キーを押すごとに1.5斤と同様にメニュー番号が進みます。
(1斤は「4」のマフィン風は表示されません。)



8 スタートさせます。

「スタート」キーを押すとねりが始まります。

● 表示はでき上がりまでの残り時間にかわり行っている工程が点滅表示します。



スタート後メニュー番号を確認したいときは…

「メニュー」キーを押してください。
押している間だけメニュー番号が表示され、手をはなすと消え元の表示に戻ります。



スタート後止めたいときは…

「取消」キーを2秒間押し続けてください。
(ちょっと触っただけでは止りません。)



9 パンケースを取り出します。

- ブザーが鳴り「でき上がり」の表示が点滅したら「取消」キーを押してください。
- ミトンを使って、パンケースのふちにある矢印（ゆるむ）の方向に回して取り出します。



△ 注意

やけどをしないように取り出してください。

保温について

パンは焼き上がり直後に、取り出した方がパリッとします。すぐ取り出しのできないのために自動的に1時間保温しますが、早めに取り出してください。焼き上がったパンを本体の中に長時間放置すると表面がベタついたり型くずれすることがあります。パンケースを取り出すときは必ず「取消」キーを押してください。

10 パンを取り出します。



- パンケースを逆さに持ち上下に数回振りパンを取り出します。



- しばらく網の上などにのせ、冷まします。

△ 注意

本体が熱い間は、中に手や物をいれなくてください。やけど、発火の恐れがあります。

- パンケースからフランスパン風など固いパンを取り出すときはパンケースの裏側の羽根を少し動かすとパンが取り出し易くなります。



（羽根を回しすぎるとパンに大きな穴があいてしまうので注意してください。）

- パンを取り出すときに金属のへらなど硬いものを使わないでください。

11 電源プラグを抜きます。

- 電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。



12 パンケースの中に少し水を入れます。



- 水を入れないでそのまま放置すると羽根が取れなくなることがあります。生地がふやけたら水を捨て、パンケース内面、羽根を洗います。

タイマーを使う場合

- パンケースの取り出しからメニュー選びまではP.8～P.10の1～7と同じ手順で行ってください。（「スタート」キーは押しません。）

◇ 注意

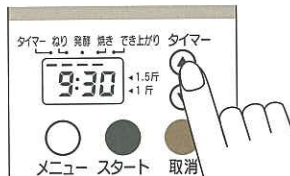
- ※「マフィン風」、「生地づくり」のメニューはタイマーセットができません。
- ※レーズン、野菜、卵、牛乳などを入れてパンを焼く場合、タイマーはご使用にならないでください。（詳しくはP.37を参照してください。）

1 タイマー時間を設定します。

- ※メニュー番号が表示されていないとタイマーセットはできません。

例

現在の時刻が午後9時で翌朝6時30分に食パン焼色ふつうメニューを焼き上げたいとき、現在の時刻から翌朝6時30分までは9時間30分ありますのでタイマーを9:30にセットします。



タイマー（▲）キーを押すと10分単位で表示が進み、押し続けると早送りになります。

タイマーセット可能時間（1.5斤の例）

メニュー		最短	最长
食パン	焼色ふつう	4時間30分	13時間
	焼色うすめ	4時間20分	
フランスパン風		5時間30分	

▽ キーの使い方

- ・進みすぎた時間を戻す。
- ・すばやく長時間のタイマーセットをする。
- ・初めに押すと「12:00」が表示され、押し続けると10分単位で戻ります。

12:50 12:40 ...

2 タイマーをスタートさせます。

- 「スタート」キーを押すとタイマーの工程表示が点滅しスタートします。
- スタートすると焼き上がりまでの残り時間を1分さきみで表示します。



9:29 → 9:28 ...

タイマー使用時のご注意

室温の高いとき、タイマーをご使用になりますとパンの焼き上がりが悪くなることがあります。P.8の「気温とタイマー使用について」を参照してください。

山形パンメニュー

タイマー タイマーが使えます。
 タクマー タイマーを使わないでください。

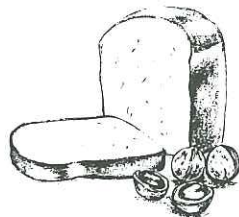
食パンメニュー

●メニューキーで1. 食パン焼き色ふつう又は、2. 食パン焼き色うすめのどちらかを選んでください。

※食パンのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン④ すりきり1杯に合わせて計量してください。

※ミックスコールド入る材料には★印がついています。(ミックスコールドについてはP.7をご覧ください。)

メニュー番号 1又は2	食パン	タイマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	190mℓ	280mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 2 1/2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1



メニュー番号 1又は2	レーズンパン	タクマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	190mℓ	280mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 2 1/2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
レーズン	50g	70g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

メニュー番号 1又は2	くるみパン	タクマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	190mℓ	280mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 2 1/2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	15g	20g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
★くるみ	50g	70g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ くるみは粗くきざみます。

メニュー番号 1又は2	にんじんパン	タクマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	160mℓ	230mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 2 1/2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
すりおろしたにんじん	50g	70g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

メニュー番号 1又は2	カレー粉パン	タイマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	190mℓ	280mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 2 1/2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
カレー粉	大スプーン 1 1/2	2
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

メニュー番号 1又は2	コーヒージャワ	タクマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	190mℓ	280mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 2 1/2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	15g	20g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
インスタント	大スプーン 1	1 1/2
コーヒー		
★くるみ	50g	70g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ くるみは粗くきざみます。

メニュー番号 1又は2	ミルクリッチパン	タクマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	70mℓ	100mℓ
牛乳	100mℓ	180mℓ
強力粉	280g	400g
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
加糖練乳	40g	60g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ 牛乳は室温にもどしておきます。

メニュー番号 1又は2	野菜パン	タクマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	60mℓ	80mℓ
野菜ジュース	100mℓ	160mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 1 1/2	2
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
冷凍ミックスベジタブル	60g	70g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ ミックスベジタブルは解凍し、よく水をきっておきます。

メニュー番号 1又は2	モロヘイヤパン	タクマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	190mℓ	280mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 2 1/2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
モロヘイヤ (粉末)	大スプーン 2	3
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

メニュー番号 1又は2	かぼちゃパン	タクマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	170mℓ	240mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 2 1/2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ゆでたかぼちゃ	50g	70g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ ゆでたかぼちゃは皮をむき、フォークの背などでつぶします。

メニュー番号 1又は2	ハードクラストパン	タイマー
	分量 1斤 1.5斤	
水	190mℓ	280mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 2 1/2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	15g	25g
スキムミルク	大スプーン 3	4 1/2
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

メニュー番号 1又は2	コーンパン	タヌキ
	分量 1斤	1.5斤
水	160mℓ	230mℓ
強力粉	280g	400g
コーンミール	10g	20g
砂糖	大スプーン 1 1/2	2
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
缶詰コーン (つぶ状)	50g	70g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ コーンはよく水をきっておきます。

メニュー番号 1又は2	全粒粉パン	タヌキ
	分量 1斤	1.5斤
水	190mℓ	280mℓ
強力粉	30g	50g
強力粉	250g	350g
ブラウンシュガー	大スプーン 2 1/2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

メニュー番号 1又は2	ポテトパン	タヌキ
	分量 1斤	1.5斤
水	160mℓ	230mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 1 1/2	2
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ゆでたじゃがいも	50g	70g
ドライイースト	小スプーン 1	1
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ ゆでたじゃがいもは、フォークの背などつぶします。

メニュー番号 1又は2	ブルーパン	タヌキ
	分量 1斤	1.5斤
水	170mℓ	250mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 1 1/2	2
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
★ 種ぬきブルー	50g	70g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ ブルーは1cm角の大きさに切ります。

メニュー番号 1又は2	バナナパン	タイマー
	分量 1斤	1.5斤
水	90mℓ	120mℓ
卵 (Mサイズ)	1個	1個
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 1 1/2	2
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	15g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
バナナ	80g	120g
シナモン	小スプーン 1/2	1/2
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ バナナはフォークの背などでつぶします。

メニュー番号 1又は2	ヨーグルトパン	タイマー
	分量 1斤	1.5斤
水	150mℓ	200mℓ
強力粉	280g	400g
はちみつ	20g	30g
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
プレーンヨーグルト	60g	90g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

メニュー番号 1又は2	ヒリヒリパン	タイマー
	分量 1斤	1.5斤
水	180mℓ	270mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 1 1/2	2
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
トートベア	20g	30g
一味唐辛子	小スプーン 1	1
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

メニュー番号 1又は2	ピーマン & サラミパン	タイマー
	分量 1斤	1.5斤
水	180mℓ	260mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 1 1/2	2
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
★ ピーマン	20g	30g
★ サラミ	20g	30g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ ピーマン、サラミは5mm角の大きさに切ります。

メニュー番号 1又は2	チーズパン	タイマー
	分量 1斤	1.5斤
水	170mℓ	250mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 1	1 1/2
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
★ クリームチーズ	70g	100g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

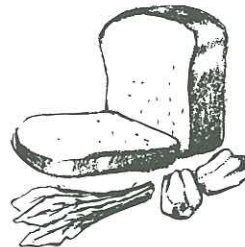
※ クリームチーズは1cm角の大きさに切ります。

メニュー番号 1又は2	生クリームパン	タイマー
	分量 1斤	1.5斤
水	150mℓ	220mℓ
強力粉	280g	400g
生クリーム	30mℓ	60mℓ
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
ホワイトチョコレート	20g	30g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ ホワイトチョコレートは細かくぎざみます。

メニュー番号 1又は2	ほうれん草 & ベーコンパン	タイマー
	分量 1斤	1.5斤
水	170mℓ	240mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ゆでたほうれん草	40g	60g
ベーコン	20g	30g
粗びき黒しょう油	小スプーン 1/4	1/2
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

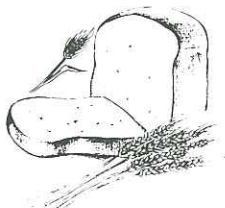
※ ゆでたほうれん草、ベーコンは細かく切ります。



フランスパン風メニュー ●メニューキープ3. フランスパン風を選んでください。

※ フランスパン風メニューのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン ④ 内側の線 (0.8) に合わせて計量してください。

メニュー番号 3	フランスパン風 タイマー
分量 1斤 1.5斤	
水	200mℓ 280mℓ
強力粉	280g 400g
砂糖	大スプーン 1/2 1/2
塩	小スプーン 1 1 1/2
マーガリン	4g 6g
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)



メニュー番号 3	ごまパン タイマー
分量 1斤 1.5斤	
水	200mℓ 280mℓ
強力粉	280g 400g
砂糖	大スプーン 1/2 1/2
塩	小スプーン 1 1 1/2
マーガリン	4g 6g
いりごま	大スプーン 2 3
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)

メニュー番号 3	ふすまパン タイマー
分量 1斤 1.5斤	
水	200mℓ 280mℓ
強力粉	280g 400g
砂糖	大スプーン 1/2 1/2
塩	小スプーン 1 1 1/2
マーガリン	4g 6g
ふすま	大スプーン 2 3
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)

※ ふすまは健康食品を扱っている店や、売場などで手に入れることができます。

メニュー番号 3	胚芽パン タイマー
分量 1斤 1.5斤	
水	200mℓ 280mℓ
強力粉	280g 400g
砂糖	大スプーン 1/2 1/2
塩	小スプーン 1 1 1/2
マーガリン	4g 6g
胚芽	大スプーン 2 3
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)

※ 胚芽は必ず炒ります。

※ 胚芽は健康食品を扱っている店や、売場などで手に入れることができます。

メニュー番号 3	杜仲茶パン タイマー
分量 1斤 1.5斤	
水	200mℓ 280mℓ
強力粉	280g 400g
砂糖	大スプーン 1/2 1/2
塩	小スプーン 1 1 1/2
マーガリン	4g 6g
杜仲茶の葉	大スプーン 1/2 1
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)

メニュー番号 3	ビールパン タイマー
分量 1斤 1.5斤	
一度沸騰させたビール	200mℓ 280mℓ
強力粉	180g 250g
薄力粉	100g 150g
砂糖	大スプーン 1/2 1/2
塩	小スプーン 1 1 1/2
ショートニング	4g 6g
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)

※ ビールは一度沸騰させて、室温まで冷まします。

メニュー番号 3	オートミールパン タイマー
分量 1斤 1.5斤	
水	190mℓ 280mℓ
強力粉	260g 380g
オートミール	30g 40g
砂糖	大スプーン 1/2 1/2
塩	小スプーン 1 1 1/2
マーガリン	4g 6g
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)

メニュー番号 3	ライ麦パン タイマー
分量 1斤 1.5斤	
水	200mℓ 280mℓ
強力粉	260g 380g
ライ麦粉	30g 40g
砂糖	大スプーン 1/2 1/2
塩	小スプーン 1 1 1/2
マーガリン	4g 6g
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)

メニュー番号 3	ライトグラハムパン タイマー
分量 1斤 1.5斤	
水	200mℓ 280mℓ
強力粉	260g 380g
グラハム粉	30g 40g
はちみつ	5g 5g
塩	小スプーン 1 1 1/2
マーガリン	4g 6g
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)

メニュー番号 3	煮干しパン タイマー
分量 1斤 1.5斤	
水	200mℓ 280mℓ
強力粉	280g 400g
砂糖	大スプーン 1/2 1/2
塩	小スプーン 1 1 1/2
ショートニング	4g 6g
煮干し (粉末)	小スプーン 1 1 1/2
青のり	大スプーン 1 1 1/2
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)

※ 煮干しは粉末タイプのものを使います。

メニュー番号 3	ゆかりパン タイマー
分量 1斤 1.5斤	
水	200mℓ 280mℓ
強力粉	280g 400g
砂糖	大スプーン 1/2 1/2
マーガリン	4g 6g
ゆかり胡麻の素	大スプーン 1 1 1/2
ドライイースト	小スプーン 0.8 0.8 (小スプーン内側の線)

マフィン風メニュー ●メニューキーで 4、マフィン風を選んでください。

- 卵がたっぷり入ったアメリカンマフィン風の焼き上がりです。
- ※ マフィンはイーストを使う山形パンよりも小さめに焼き上がりますが異常ではありません。
- ※ マフィンの材料は材料表にのっている順番どおりに入れてください。
- ※ マーガリンは—かたまりのままではなく、バターナイフなどでくずしてから入れてください。
- ※ 卵は溶いてから入れてください。
- ※ 薄力粉とベーキングパウダーは合わせ、ふるっておきます。

メニュー番号	アメリカンマフィン
4	
①	マーガリン 150g
②	砂糖 150g
③	卵 (Mサイズ) 4個
④	牛乳 40mℓ
⑤	薄力粉 320g
⑥	ベーキングパウダー 大スプーン 1

メニュー番号	チョコレートマフィン
4	
①	マーガリン 150g
②	三温糖 120g
③	卵 (Mサイズ) 4個
④	牛乳 40mℓ
⑤	チョコチップ 60g
⑥	薄力粉 310g
⑦	ベーキングパウダー 大スプーン 1
⑧	ココア 25g

※ 薄力粉、ベーキングパウダー、ココアを合わせてふるいます。

メニュー番号	オレンジマフィン
4	
①	マーガリン 120g
②	砂糖 100g
③	卵 (Mサイズ) 3個
④	オレンジジュース 30mℓ
⑤	ヨーグルト 100g
⑥	オレンジピール 60g
⑦	オレンジキュラソー 大スプーン 1
⑧	薄力粉 320g
⑨	ベーキングパウダー 大スプーン 1

※ 5mm角程に切ったオレンジピールにオレンジキュラソーをふりかけ、しばらくひたしておきます。水気を切ったオレンジピールを、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに加え、軽く混ぜます。

メニュー番号	バナナ&くるみマフィン
4	
①	マーガリン 120g
②	砂糖 120g
③	卵 (Mサイズ) 3個
④	牛乳 40mℓ
⑤	バナナ 120g
⑥	くるみ 80g
⑦	薄力粉 320g
⑧	ベーキングパウダー 大スプーン 1

※ バナナはよく熟れたものを使い、フォークの背などでつぶします。

※ くるみは粗くきざみます。

メニュー番号	レーズンマフィン
4	
①	マーガリン 120g
②	砂糖 130g
③	卵 (Mサイズ) 4個
④	牛乳 40mℓ
⑤	レーズン 120g
⑥	ラム酒 大スプーン 2
⑦	薄力粉 330g
⑧	ベーキングパウダー 大スプーン 1

※ レーズンにラム酒をふりかけ、しばらくひたしておきます。水気をきったレーズンを、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに加え軽く混ぜます。

メニュー番号	抹茶&甘納豆マフィン
4	
①	マーガリン 150g
②	三温糖 120g
③	卵 (Mサイズ) 4個
④	牛乳 40mℓ
⑤	薄力粉 300g
⑥	抹茶 20g
⑦	ベーキングパウダー 大スプーン 1
⑧	甘納豆 100g

※ 薄力粉と抹茶、ベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。そこに甘納豆を加えて軽く混ぜます。

メニュー番号	さつま芋マフィン
4	
①	マーガリン 120g
②	砂糖 120g
③	卵 (Mサイズ) 4個
④	牛乳 40mℓ
⑤	さつま芋 200g
⑥	薄力粉 320g
⑦	ベーキングパウダー 大スプーン 1

※ さつま芋は皮をむき2cm角に切り、ゆでて冷ましておきます。

メニュー番号	いちじくマフィン
4	
①	マーガリン 120g
②	三温糖 120g
③	卵 (Mサイズ) 4個
④	紅茶 (濃く出したもの) 60mℓ
⑤	干いちじく 120g
⑥	薄力粉 320g
⑦	ベーキングパウダー 大スプーン 1
⑧	紅茶の葉 大スプーン 1

※ 干いちじくは細かくきざみます。

※ 紅茶は濃めにだし、冷ましておきます。

※ 紅茶の葉はふるった薄力粉とベーキングパウダーに軽く混ぜます。

メニュー番号	キャラットマフィン
4	
①	マーガリン 120g
②	砂糖 120g
③	卵 (Mサイズ) 4個
④	にんじん 120g
⑤	薄力粉 320g
⑥	ベーキングパウダー 大スプーン 1
⑦	シナモン 小スプーン 1

※ にんじんはすりおろします。

※ 薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンは合わせてふるいます。

メニュー番号	マロンマフィン
4	
①	マーガリン 120g
②	砂糖 120g
③	卵 (Mサイズ) 4個
④	牛乳 40mℓ
⑤	栗の甘露煮 180g
⑥	薄力粉 320g
⑦	ベーキングパウダー 大スプーン 1

※ 栗の甘露煮は1cm角に切ります。

メニュー番号	コーヒーマフィン
4	
①	マーガリン 120g
②	砂糖 150g
③	卵 (Mサイズ) 4個
④	牛乳 40mℓ
⑤	アーモンドダイス 60g
⑥	薄力粉 320g
⑦	ベーキングパウダー 大スプーン 1
⑧	インスタントコーヒー (粉末タイプ) 大スプーン 3

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに、インスタントコーヒーを軽く混ぜます。

メニュー番号	アプリコットマフィン
4	
①	マーガリン 120g
②	砂糖 120g
③	アンズジャム 60g
④	卵 (Mサイズ) 4個
⑤	牛乳 40mℓ
⑥	干アンズ 150g
⑦	薄力粉 320g
⑧	ベーキングパウダー 大スプーン 1

※ 干アンズは細かくきざみ、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに軽く混ぜます。

● あっさりタイプマフィン

メニュー番号	低カロリーマフィン
4	
①	低カロリーマーガリン 120g
②	砂糖 40g
③	低カロリー甘味料 40g
④	卵 (Mサイズ) 1個
⑤	卵白 3個分
⑥	牛乳 110mℓ
⑦	薄力粉 320g
	ベーキングパウダー 大スプーン 1

メニュー番号	そば粉マフィン
4	
①	マーガリン 100g
②	三温糖 80g
③	卵 (Mサイズ) 2個
④	牛乳 140mℓ
⑤	アーモンドスライス 60g
⑥	薄力粉 200g
⑦	そば粉 120g
	ベーキングパウダー 大スプーン 1

※ 薄力粉、そば粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。

メニュー番号	緑茶マフィン
4	
①	マーガリン 70g
②	砂糖 100g
③	卵 (Mサイズ) 2個
④	牛乳 140mℓ
⑤	薄力粉 320g
	ベーキングパウダー 大スプーン 1
	緑茶の葉 大スプーン 1

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに緑茶の葉を加え軽く混ぜます。

メニュー番号	甘さひかえめマフィン
4	
①	マーガリン 100g
②	砂糖 70g
③	卵 (Mサイズ) 2個
④	牛乳 140mℓ
⑤	薄力粉 320g
	ベーキングパウダー 大スプーン 1

メニュー番号	チーズマフィン
4	
①	マーガリン 70g
②	砂糖 40g
③	卵 (Mサイズ) 2個
④	牛乳 150mℓ
⑤	クリームチーズ 40g
⑥	プロセスチーズ 120g
	薄力粉 310g
⑦	ベーキングパウダー 大スプーン 1
	塩 ひとつまみ
	パルメザンチーズ 20g

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに塩とパルメザンチーズを加え軽く混ぜます。

※ クリームチーズ、プロセスチーズは1cm角に切ります。



手づくりパンを作しましょう〈生地づくりの使用法〉

● パンケースの取り出しからメニュー選びまでは、P.8～P.10の1～7と同じ手順で行ってください。

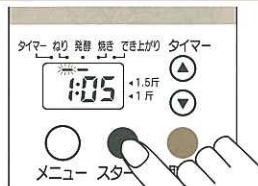
※ 生地づくりにはタイマーはセットできません。

※ 手づくりパンの材料配合はP.23～P.34をご覧ください。

メニュー番号は5を選んでください。

1 スタートさせます。

● 「スタート」キーを押すと、ねりが始まります。
表示はでき上がりまでの残り時間に変わります。



2 生地を取り出します。

● ブザーが鳴り、「でき上がり」の表示が点滅したら「取消」キーを押し、すぐに生地を取り出します。
● パンケースはふちにある矢印（ゆるむ）の方向に回して取り出してください。

※ 生地を取り出さないまま放置すると発酵すぎてパンがうまくできない場合があります。



取り出した生地はP.23～P.34の手づくりメニューに従ってオープンで焼き上げます。

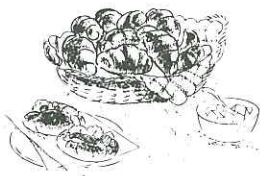
3 電源プラグを抜きます。

● 電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。



手づくりメニュー (ねり20分 発酵45分)

バターロール



メニュー番号	分量1斤 (12等分)	1.5斤 (18等分)
5		
水	140mℓ	190mℓ
卵 (Mサイズ)	1/2個	1個
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 3 1/2	5
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	40g	60g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2	3
ねり卵	1/2個	1/2個

※ () 内1斤

- ① 打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直して、スケッパーで18等分(12等分)します。



- ② 生地を表面を張らせるように丸めます。この時、生地が傷まないようにやさしく丸めます。

生地をいためないように丸めてネ!



- ③ かたくしぼったぬれぶきんをかけて約10分休ませます。



- ④ 丸い生地をころがして円すい形にして約5分休ませた後、めん棒でうすくのばしてしずく形にします。



- ⑤ 幅の広い方から巻きます。



- 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ます。



- ⑦ 表面が乾かない様に霧吹きをして、32~35℃に保ったオープンで30~40分発酵させます。

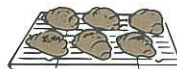
- ⑧ 生地の上にねり卵をぬります。

- ⑨ 180~190℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

2~2.5倍にふくらんだらOK



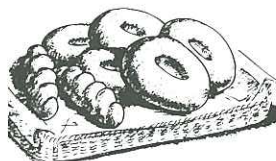
- ⑩ 焼き上がったあみの上に置いて冷まします。



ワンポイントアドバイス

- 室温が高いとき(約28℃以上)は、生地がベタつきやすいので、約5℃の冷水を入れてください。

ドーナツ



メニュー番号	分量1斤	1.5斤
5		
水	140mℓ	190mℓ
卵 (Mサイズ)	1/2個	1個
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 3 1/2	5
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	40g	60g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2	3
粉砂糖(飾り用)	適量	適量
揚げ油	適量	適量

- ① 打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出します。
- ② 内側に軽く打ち粉（強力粉）をふったドーナツ形で型抜きします。
- ③ クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ32～35℃に保ったオープンで30～40分発酵させます。

生地をめん棒で約5mmの厚さになるまでのばします。



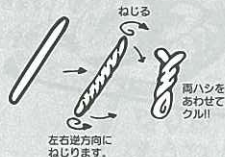
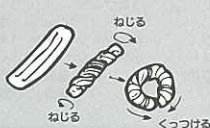
2～2.5倍にふくらんだらOK

- ④ 160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がキツネ色になるまで揚げます。
- ⑤ 油をよくきり、粉砂糖をふりかけて仕上げます。



油の温度は生地の残りを入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

ドーナツのいろいろ



クロワッサン



メニュー番号	分量1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
5		
水	150mℓ	220mℓ
卵 (Mサイズ)	1/2個	1/2個
強力粉	180g	260g
薄力粉	100g	140g
砂糖	大スプーン 2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	20g	30g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2 1/2	3 1/2
折り込み用バター (1cm角に切る)	100g	150g
薄力粉	20g	30g
ぬり卵	1/2個	1/2個

※ () 内1斤

- ① パンケースから取り出した生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約30分休ませます。
- ② 折り込み用バターに薄力粉をふるって加え、よくもみ込み冷蔵庫にのこします。
- ③ ①の生地を縦45cm×横30cm（縦35cm×横25cm）の長方形にのばします。

粉をよくもみこみます。

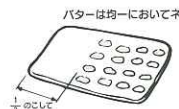


生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉）をします。



- ④ ②のバターを親指大につまみ、のばした生地の2/3の部分に等間隔にのせます。
- ⑤ バターがのっている1/3の部分に④の上に重ね、3つ折りにします。
- ⑥ 幅の狭い方を手前になるように置きます。めん棒で生地をのばし、縦45cm×横30cm（縦35cm×横25cm）の長方形にします。

バターがのっていない1/3部分を折ります。



- ⑦のばした生地を⑤と同様に3つ折りにし、ラップをして冷蔵庫で30分以上休ませます。

⑤～⑦をもう一回くり返します。(生地をのばすときは、必ず幅の狭い方が手前になるようにおきます。)

冷蔵庫へ入れてネ!

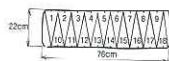


- ⑧十分に冷やした生地を76cm×22cm (52cm×22cm) のできるだけきれいな長方形にのばします。

生地がやわらかくなりすぎた場合はラップをして冷蔵庫で20～30分休ませ再びのばします。



- ⑨長方形の長い辺に端から4cm間隔で切り目をいれます。上下の辺の切り目をひとつずつずらして結び二等辺三角形になるように分割します。



- ⑩三角形の底辺に1cmの切り込みを入れ両端を左右にひっぱりながら巻き始めます。



- ⑪細い方を軽くひっぱりながら巻きます。



- ⑫クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ、霧吹きをします。

約25℃で60分間発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK。

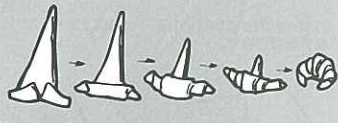


- ⑬ぬり卵をぬり、約210℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

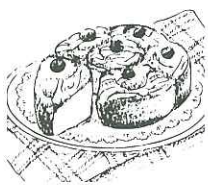
ぬり卵をぬってオープンへ



クロワッサンの成形



スイートロール



メニュー番号	分量1斤		1.5斤	
5	(18cmクーキ型1個分)		(21cmクーキ型1個分)	
生地				
水		140mℓ		190mℓ
卵 (Mサイズ)		1/2個		1個
強力粉		280g		400g
砂糖	大スプーン	3 1/2	大スプーン	5
塩	小スプーン	1	小スプーン	1 1/2
マーガリン		40g		60g
スキムミルク	大スプーン	1	大スプーン	1 1/2
ドライイースト	小スプーン	2	小スプーン	3
フィリング				
シナモン	大スプーン	1/2	大スプーン	1/2
グラニュー糖	大スプーン	2	大スプーン	3
レーズン		60g		90g
ドレンチェリー		適量		適量
アイシング		適量		適量
ぬり卵		1/2個		1/2個

※イラストは1.5斤分のものです。

※() 内1斤分

- ①打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出します。
めん棒で縦45cm×横36cm (縦40cm×横24cm) の長方形にのばします。
この上に巻き終わりになる方を4cm残してシナモン、グラニュー糖、レーズンを均一にちらします。



- ④霧吹きをし32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。
ぬり卵をぬり、約180～190℃に予熱したオーブンで40～50分 (30～40分) 焼きます。
- ⑤焼き上がったら型から出して冷まし、アイシングをかけてドレンチェリーを飾ります。

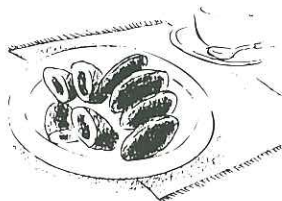


アイシングの作り方

粉砂糖	60g
卵白	1/2個
レモン汁	少々

粉砂糖とよく溶いた卵白、レモン汁をねばりがでるまで混ぜます。
(レモン汁がない場合は、粉砂糖と卵白のみでもアイシングができます。)

ピロシキ



メニュー番号	分量1斤 (10個分)	1.5斤 (15個分)
5		
皮		
水	180mℓ	250mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 2	3
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	15g	25g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2	3
具		
ひき肉	100g	150g
玉ねぎ (みじん切り)	小1個	中1個
ゆで卵 (みじん切り)	2個	3個
春雨 (ゆでて短く切る)	30g	45g
グリーンピース	30g	45g
バター	25g	35g
塩・こしょう	適量	適量
揚げ油	適量	適量

※ () 内1斤分

- ① 打ち粉 (強力粉) をした台の上に生地を取り出します。
- ② 玉ねぎをバターで炒め、ひき肉、ゆで卵を加えます。春雨、グリーンピースを加えてさらに炒め、塩、こしょうで味をととのえます。
- ③ 具は冷めたら、15等分 (10等分) して丸めておきます。

生地をスクッパーで15等分 (10等分) して軽く丸め、ぬれぶきんをかけて約15分休ませます。



- ④ 生地をめん棒で、だ円形にのばします。
- ⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に④を並べます。
- ⑥ 約170℃に熱した油でキツネ色に揚げます。

③の具をのせ、ふちに水をつけてしっかり閉じます。

ふちはしっかりとしてネ!

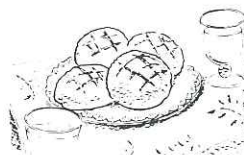


霧吹きをして32~35℃に保ったオープンで、30~40分発酵させます。

2~2.5倍にふくらんだらOK



メロンパン



メニュー番号	分量1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
5		
生地		
水	140mℓ	190mℓ
卵 (Mサイズ)	1/2個	1個
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 3 1/2	5
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	40g	60g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2	3
メロンパンの皮		
バター	100g	150g
砂糖	80g	120g
卵 (Mサイズ)	1個	1 1/2個
バニラエッセンス	少々	少々
薄力粉	230g	350g
※ベーキングパウダー	小スプーン 1	1 1/2
グラニュー糖	適量	適量

※ () 内1斤分

メロンパンの皮の作り方

- ① バターをクリーム状になり、砂糖を少しずつ加えながらよく混ぜます。
- ② 白っぽくなったら、卵・バニラエッセンスを加えてよく混ぜます。
- ③ 合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れ、混ぜます。ラップにくるんで冷蔵庫で約20分休ませます。

メロンパンの作り方

- ① 打ち粉 (強力粉) を軽くした台の上に生地を取り出します。生地を18等分 (12等分) して丸め、ぬれぶきんをかけて10~15分休ませます。
- ② メロンパンの皮を18等分 (12等分) して丸めます。ラップの上のせ、手の平で押し直径約12cmの大きさにのばします。



- ③ ①の生地を軽く手の平でつぶして丸め直します。丸め直した生地を②の皮で底の部分を残して包みます。ラップごと手に持って包むときれいに仕上がります。
- ④ スクッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。
- ⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に④を並べます。



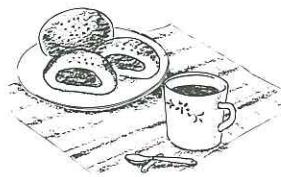
グラニュー糖をまぶしてネ。



霧吹きをして32~35℃に保ったオープンで、30~40分発酵させます。

約180~190℃に予熱したオープンで10~15分焼きます。

あんパン



メニュー番号	分量1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
5		
水	140mℓ	190mℓ
卵 (Mサイズ)	1/2個	1個
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 3 1/2	5
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	40g	60g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2	3
あん	300g	450g
けしの実	少々	少々
ぬり卵	1/2個	1/2個

※ () 内1斤分

- ① 打ち粉 (強力粉) を軽くふった台の上に生地を取り出します。生地を軽く丸め直して、スクッパーで18等分 (12等分) します。
- ② 生地の表面を張らせるように丸めます。この時、生地が傷まないようにやさしく丸めます。
- ③ かたくしぼったぬれぶきをかけて約20分休ませます。



生地をいためないように丸めてネ!



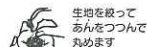
- ④ めん棒で丸くのばし、あんを包みます。
- ⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に、閉じ口を下にして並べます。
- ⑥ ぬり卵をぬり、けしの実をつけ、約180~190℃に予熱したオープンで10~15分焼きます。

丸くのばします



霧を吹き32~35℃に保ったオープンで30~40分発酵させます。

2~2.5倍にふくらんだらOK



生地を絞ってあんをつんで丸めます



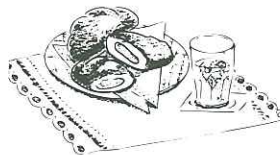
つまみ終りをしっかり閉じてネ。



けしの実をつけてオープンへ



クリームパン



メニュー番号	分量1斤 (12個分)	1.5斤 (18個分)
5		
(生地)		
水	140mℓ	190mℓ
卵 (Mサイズ)	1/2個	1個
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 3 1/2	5
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	40g	60g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2	3
(カスタードクリーム)		
薄力粉	50g	85g
砂糖	100g	170g
牛乳	350mℓ	580mℓ
卵黄 (Mサイズ)	3個分	5個分
バニラエッセンス	少々	少々
ぬり卵	1/2個	1/2個

※ () 内1斤分

〈カスタードクリームの作り方〉

- ① なべにふるいにかけた薄力粉、砂糖、卵黄を入れ、木べらでよく混ぜます。
- ② なべを弱火にかけ、たえず混ぜながらトロミがつくまで煮ます。
- ③ 火を止めバニラエッセンスを加え、混ぜます。

人肌に温めた牛乳を少しずつ加え、よく混ぜます。



他の容器に移し、冷まします。

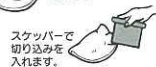
バニラエッセンス



〈クリームパンの作り方〉

- ① あんパンの作り方 (P.27) の①~③まで同様に行います。冷ましたカスタードクリームを18等分 (12等分) します。生地をだ円形にのばしカスタードクリームをのせます。
- ② 生地の周りにぬり卵をぬり、2つ折りにしてしっかりと閉じます。
- ③ あんパン⑤、⑥と同様に生地を発酵させ、ぬり卵をぬってオープンで焼きます。

ふちにスクッパーで切り込みを入れます。



ぬり卵をぬってオープンへ...



だ円形にのばしてネ。



胚芽パン



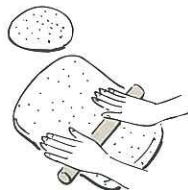
メニュー番号	分量1斤 (2本分)	1.5斤 (3本分)
5		
水	170mℓ	240mℓ
強力粉	260g	370g
胚芽	20g	30g
砂糖	大スプーン 1	1 1/2
塩	小スプーン 1	1 1/2
ショートニング	12g	18g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2	3

※胚芽は必ず炒って冷まして。

※ () 内1斤分

- ① 打ち粉（強力粉）をした台の上に生地を取り出します。
- ② 生地を軽く丸め、かたくしぼったぬれぶきんをかけて約15分休ませます。
- ③ 生地をめん棒で細長くのします。

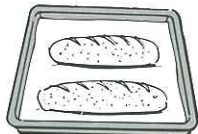
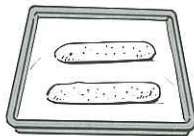
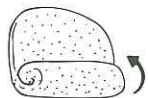
生地を軽く丸め直してスクッパーで3分割（2分割）します。



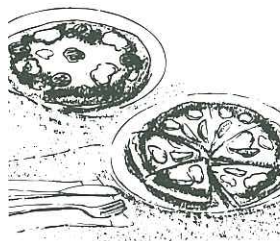
- ④ 生地を横長に置いて、手前から巻いていきます。巻き終わりをつまみます。
- ⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に並べて霧吹きをします。
- ⑥ 発酵を終えた生地に斜めの切り目を5〜6本入れま

約32℃〜35℃に保ったオープンで約40分発酵させます。

約220℃に予熱したオープンで約15分焼きます。



ピザ

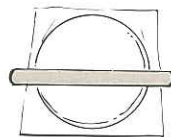


メニュー番号	分量1斤 (2枚分)	1.5斤 (3枚分)
5		
生地		
水	180mℓ	260mℓ
強力粉	280g	400g
砂糖	大スプーン 1	1 1/2
塩	小スプーン 1	1 1/2
マーガリン	15g	20g
スキムミルク	大スプーン 1	1 1/2
ドライイースト	小スプーン 2	3
具		
ピザソース	140g	210g
玉ねぎ（薄切り）	中1個	中1 1/2個
ピーマン（輪切り）	2個	3個
マッシュルーム（薄切り）	60g	90g
サラミソーセージ（薄切り）	80g	120g
ピザ用チーズ	200g	300g

※ () 内1斤分

- ① 打ち粉（強力粉）をした台の上に生地を取り出します。
- ② ぬれぶきんをかけて約15分休ませます。
- ③ クッキングシートの上に生地をのせ、めん棒で直径25cmにのばします。

生地を軽く丸め直して3等分（2等分）します。



- ④ のばした生地にフォークで穴をあけます。
- ⑤ クッキングシートごと、オープン皿に移します。ピザソースをぬり、具を均一にのせます。
- ⑥ ピザ用チーズをのせます。190〜200℃に予熱したオープンで約20分、周囲がキツネ色になり、チーズが溶けるまで焼きます。



この料理集以外の生地を作るには

市販のパンの本などを参考にして生地を作ることできます。その場合は、小麦粉の量を400g~200gの範囲にしてください。

尚、生地づくりメニューの発酵時間は45分ですのでパンの本などで指示された1次発酵時間が45分程度のメニューを選んでください。



余分に生地を作って一部を保存したいとき

でき上がった生地をすぐ焼く分と保存する分に分割します。保存する分を軽くまるめ直し、2重のポリ袋に入れ、口をしっかりしばり冷蔵庫にいらしてください。使うときは手のひらで軽くつぶしてからまるめ直して使います。(保存は12時間以内)



お手入れのしかた

●お手入れする前に ■必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れしてください。

● 台所用洗剤 (食器用・調理器具用) をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、たわし、化学そうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



●本体のお手入れ

● 汚れたら、洗剤をうすめた水、またはぬるま湯にやわらかい布をひたし、よくしぼってからふき取ってください。

● 庫内のパンくずなどは早めにふき取ってください。

● 本体の丸洗いは絶対にしないでください。



●パンケース・羽根のお手入れ

● パンケース・羽根は、フッ素樹脂加工をしていますので、傷めないようにスポンジで洗ってください。

● 羽根の穴に詰まった生地はようじなどで取り除いてください。

● 金属製のへら、クレンザー、たわしなどは絶対に使わないでください。

● 羽根がはずれにくい場合は、羽根をひねりながら引っ張ってください。



おいしく食べるために



上手に焼きあげるワンポイント

●材料は新鮮なものを。

●粉は湿気が苦手です。製造年月日の新しいものを選びましょう。



●材料は正確に。

●付属の計量カップ、スプーンや料理用はかりを使って正確にはかりましょう。



●イーストについて。

●開封後は密封して冷蔵庫または冷凍庫へ保存してください。



●室温・水温に注意しましょう。

●室温、水温はパンのできばえに影響します。特に夏場は、涼しい所で必ず冷水(約5℃)を使いましょう。



おいしく食べるワンポイント

●焼き上がったら。

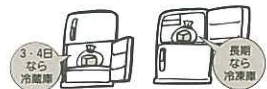
●すぐに取り出し、蒸気を逃がしましょう。
●人肌程度にさめたら、ラップに包みか、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。
●パンを切るときは、人肌程度に冷めてからパン切りナイフを使って切ってください。
●3~4日程度ならラップで包むかビニール袋に入れて冷蔵庫で保存してください。



●長期の場合は同じようにして冷凍庫で保存してください。

●食べるときは。

●そのまま食べても、もちろんおいしくいただけます。
●トーストすれば「サクッ」とした歯ざわりでいっそうおいしくいただけます。



焼き色が濃いときは

●スキムミルクを大スプーン1/2~1/2減らしてください。

●砂糖を1/4~半量減らしてください。このときパンは少し小さくなります。



パン作りのQ&A

材料について

Q 取扱説明書に書かれている分量より多い(少ない)量でパンは作れないのでしょうか?

A 量が多いとパンがパンケースからあふれる場合があります。量が少ないとうまく焼き上がらない場合があります。取扱説明書どおりに作りましょう。



Q スキムミルクのかわりに牛乳を使ってもかまいませんか?

A 牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。ただし、牛乳が変質することがありますので、タイマーでは使用しないでください。



Q マーガリンのかわりにバターを使ってもかまいませんか?

A かまいません。ただし、マフィン風のようにバターを多く使用する場合は、あらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしてからお使いください。



Q 国内メーカーのドライイーストの代わりに、外国メーカーのドライイーストや天然酵母を使ってもかまいませんか?

A 外国メーカーのドライイーストについて
外国メーカーのドライイーストは国内メーカーのドライイーストとは性質が異なるためパンがうまくできない場合があります。必ず国内メーカーのドライイーストをお使いください。

天然酵母について

天然酵母は天然の食物(レーズン、穀物等)を発酵させて作る酵母です。使用するためには、元種を2~3日間かけて作り、パンに入れて使用します。パンの出来具合は元種の種類や出来、また、室温や湿度などの環境によって影響されます。パン焼き機では発酵状態を見ながらパン作りの行程を調整できないので、天然酵母の使用はできません。

タイマーについて

Q なぜ13時間しかセットできないのですか?

A 材料が変質したり、パンのでき上がりが悪くなることからです。特に夏場はタイマーの時間を短くセットしてください。(P.8の「気温とタイマー使用について」を参照してください。)

Q なぜ「マフィン風」、「生地づくり」ではタイマーセットができないのですか?

A 生地が変質したり、発酵しすぎたりすることがあるからです。



Q なぜレーズン、野菜、卵、牛乳を入れてタイマーセットができないのですか?

A 野菜、卵、牛乳などの入ったパンは腐敗することがあります。レーズンの入ったパンは粒がつぶれて十分に膨らまないことがあります。

でき上がりについて

Q パンに変なにおいがつくときがあるのはなぜですか?

A イーストの量が多すぎたり、古い小麦粉やにおいのする水を使うとパンに変なにおいがつくときがあります。



Q パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか?

A ガス抜きの際に気泡が1か所に集中してしまう場合があり、そのまま焼かれてしまったためです。ただし、味には変わりありません。



Q パンの高さ、形、焼き色を作るたびに異なるのはなぜですか?

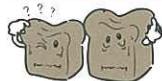
A パンは生きものなので室温、材料の質、計量誤差、タイマー設定時間、粉の種類、イーストの種類などで、高さ、形、焼き色が変わります。



作り方について

Q 材料を入れる順番があるのはなぜですか?

A タイマーを使うとき、運転する前にイーストが水に触れると発酵が進んでしまい、パンがうまくできない場合があるからです。



Q 夏場に冷水(約5℃)、冬場にぬるま湯(約30℃)を使うのはなぜですか?

A 生地の発酵温度は28℃前後が適当です。夏場は生地の温度が高くなるので冷水を入れ、冬場は生地の温度が低くなるのでぬるま湯を入れます。(P.8「材料の温度について」を参照してください。)



パンのできばえがおかしい

原因			こんなときに			
			パンが膨らみ 過ぎている	パンがつぶ れている	パンの膨らみ が足りない	粉の状態のまま 焼けている
						
材料の計量	小麦粉	多すぎたとき	●			
		少なすぎたとき			●	
	イースト	多すぎたとき	●	●		
		少なすぎたとき			●	
	砂糖	多すぎたとき	●			
		少なすぎたとき			●	
水	多すぎたとき	●	●			
	少なすぎたとき			●		
室温	高すぎたとき (28℃以上)		●	●		
	低すぎたとき (10℃以下)				●	
水温	高すぎたとき (25℃以上)		●	●		
	低すぎたとき (5℃以下)				●	
イースト、小麦粉が古かった場合					●	
停電があった場合						●
作動中、 <u>電源</u> キーを誤って押した場合						●
焼き上がったパンをパンケースの中に長時間放置した場合						●
パンが十分に冷えていないうちに切った場合						●
羽根が付いていなかった場合						●

パンの焼き色が濃すぎる	パンの内側の気泡が大きい	パンの皮がベタつき、側面が大きくなる	パンを切ったとき、きれいに切れない	対策	参照ページ
				材料は正確に計量してください。計量誤差はパンの大きさに大きく影響します。特にイーストを計量するときは、付属スプーンをたいて計量しますと多めに入りますので注意してください。	8
				冷水 (約5℃) を使います。	8
				温水 (約30℃) を使います。	
				室温に合った温度の水をお使いください。	36
				材料は新しいものをお使いください。	
				生地を捨てて、新しい材料でやり直してください。	42
●		●		焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。	11 36
			●	パンが冷めてから切ってください。	36
				羽根は確実に羽根取り付け軸に取り付けてください。	8

修理を依頼する前に

「故障かな?」と思ったときは、次の点をお確かめください。

- 次の点検をしてもなお不具合が生じる場合は、お買い上げの販売店でご相談、点検をご依頼ください。
- ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

本体がちょっとおかしい

こんなときに お調べいただくこと	スタート キーを押しても動かない	タイマーセットができにくい	蒸気口やふたの周囲からわずかに煙が出る	パン生地がねりができない	焼き上がったパンの中に羽根がうもれている	タイマー予約でパンができていない	途中で止まっていた	参照ページ
電源プラグが抜けていませんか	●							9
庫内が高温になっていませんか (E: 01を表示)	●							42
メニューを選びましたか	●							9 10
タイマーのセット方法をまちがえていませんか		●						12
「生地づくり」のコースを選んでいませんか		●						12
材料がヒーターの上にこぼれていませんか			●					
羽根をつけ忘れていませんか				●				8
羽根を確実に取り付けましたか					●			8
水の量は適切でしたか				●				
セット時間をまちがえていませんか						●		12
電源プラグを抜いたり、 【E: 01】 キーをさわりませんでしたか							●	42
停電がありませんでしたか							●	42

こんな表示がでたときは

●スタートキーを押したら



- パン焼き機の内部が高温 (38℃以上) になっている。
- 焼き上げ直後再び使用すると起こります。

ふたを開けてパンケースを取り出し、冷ましてください。

E:01 が消えたら **スタート** キーを押してください。

●使用中に



- 使用中に停電があった。
- 途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含まれます。

生地を取り出し、新しい材料で最初からやり直してください。

上記以外の表示が出たときは、お買い上げの販売店でご相談、点検をご依頼ください。

仕様

形 式	HBD715M	
電 源	100V (50/60Hz)	
消費電力	ヒーター	430W
	モーター	100W
	60Hz	90W
粉 (強力粉) の容量	400g (食パン)	
食パンの形	山形パン	
タイマー	13時間まで	
安全装置	温度ヒューズ (192℃)	
コ ー ド	約1.2m	
外形寸法	幅34・奥行25.5・高さ33cm	
重量	約6.5Kg	
付属品	計量カップ・計量スプーン	

アフターサービスについて

■修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または下記のお問い合わせ先にご相談ください。
- 自動ホームペカリーの補修用性能部品は製造打ち後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。状況によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理します。

■保証について

- この商品は保証書付きです。
- 保証書はお買い上げの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みの方え大切に保管してください。
- 保証期間は買い上げの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。

消耗部品について

パンケース・羽根・オイルシールは消耗品です。
※長期間使用するとパンケース・羽根のフッ素樹脂加工がはげたり、パンケース回転軸部分のオイルシールの摩耗により、回転軸が固らなくなったり、材料がもれる原因になります。
このような場合は部品交換が必要になりますので、お買い上げの販売店または下記のお問い合わせ先に修理をご相談ください。

愛情点検



こんな症状はありませんか

- ・電源コード・プラグが異常に熱い。
- ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- ・製品にさわるとビリビリ電気をを感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

こんなときは

このような症状の時はコンセントからプラグを抜き販売店に点検をご相談ください。

お客様相談窓口

この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、下記のお客様相談窓口までお気軽にご連絡ください。

通話料無料フリーダイヤル ☎ 0120-70-4040

受付時間：平日（月曜日～金曜日）午前9時～午後5時

Yes. Quality life.



エムケー精工株式会社 生活関連機器事業部 〒387-8603 長野県更埴市雨宮1825
TEL 026 (272) 4111 (代)

エムケー北海道販売株式会社	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
エムケー東北販売株式会社	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
エムケー関東販売株式会社	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5	TEL 03(3604)6441
新潟営業所	〒950-0923	新潟市越後区山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野営業所	〒387-0001	更埴市宮崎1-8-25	TEL 026(272)7541
静岡営業所	〒422-8035	静岡市宮崎1-13-5	TEL 054(238)0111
エムケー中部販売株式会社	〒453-0855	名古屋市中村区鳥森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢営業所	〒920-0064	金沢市南新保町30街区2番	TEL 076(264)1115
エムケー関西販売株式会社	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
岡山営業所	〒700-0951	岡山市田中165-101	TEL 086(245)6466
広島営業所	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-36-28	TEL 082(871)7355
高松営業所	〒760-0079	高松市松崎町25-1	TEL 087(837)3303
松山営業所	〒791-8042	松山市南吉田町1408-1	TEL 089(971)8004
エムケー九州販売株式会社	〒810-0011	福岡市中央区高砂2-12-15	TEL 092(531)3731
鹿児島営業所	〒891-0175	鹿児島市桜ヶ丘2-11-17	TEL 099(275)3600