

ふっくらパン屋さん

取扱説明書／料理集

HBH810 [1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
ソフト食パンメニュー	17
マフィン風メニュー	18
フランスパン風メニュー	21
スイートパンメニュー	23
全粒粉パンメニュー	24

生地づくり

手づくりパンを作りましょう	25
手づくりメニュー	26

ご愛用の手引き

この料理集以外の生地を作るには	43
お手入れのしかた	43
おいしく食べるために・生地の保存	44
パンづくりのQ&A	45
パンのできばえがおかしい	47
修理を依頼する前に	49
こんな表示が出たときは・仕様	50
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、重いものをのせたり、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

- お客様ご自身での修理・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。



- パンづ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い、再スタートしても焼き上がりません。(P.50を参照してください。)



- ふきんをかけない。
蒸気がなくなったり、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。



- パンケースを水につけない。
回転軸が故障する原因になります。
(水洗いは内面のみにてください。)



- パンケースはていねいに扱う。
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。

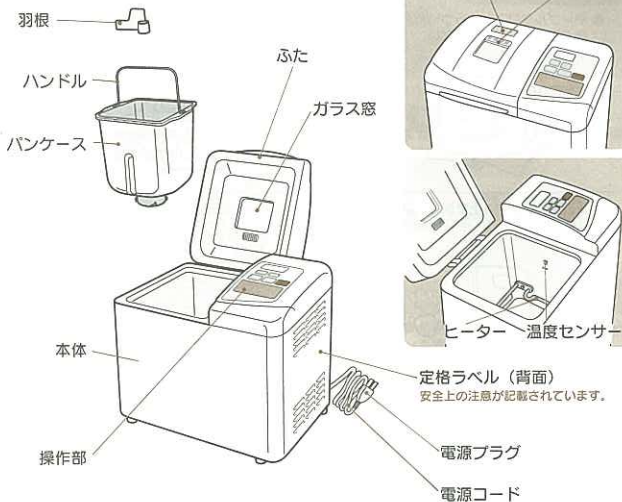


使用後は

- 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)
水などをはかります。220ml
以上を計量する場合は2回に分けてはかってください。



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



容量について

	大スプーン 1杯	0.5 1杯	小スプーン 0.8 0.5
容量 ml	15	7.5	4 3.2 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	2.3 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、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 残り 発酵 焼き でき上がり

13:00

- 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。

※「マフィン風」、「スイートパン」、「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 残り 発酵 焼き でき上がり

1

- 押すごとにメニュー番号が「1」食パンぶつづから順番に進みます。

- メニューキーを押し続けると早送りになります。
- 番号の逆送りはできません。

- スタート後メニュー番号を見たいときは、メニューキーを押すとメニュー番号表示になり、はなすと時間表示に戻ります。

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 残り 発酵 焼き でき上がり

4:00

- 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

●パンの材料たち

ドライイースト



パンをふくらませる生物・予備発酵のいらないものを使います。

適当な温度、水、糖分を与えると活動して、炭酸ガスを発生します。

※必ず国産のドライイーストをご使用ください。天然酵母、生イーストなどは使用できません。(日清製粉グループアメリカをおすすめします。)

スキムミルク



風味をよくし、栄養価を高めます。

マーガリン/バター



パンが固くなるを防ぐ・風味をよくし、パンをやわらかく仕上げます。

小麦粉



パン作りには、ふつうたんばく質の多い強力粉を使います。

(種類により強力粉を混ぜることもあります。)

水でねると「グルテン」というタンパク質が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。

砂糖



イーストの発酵を助ける・その上、甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。

塩



イーストの働きをコントロール・グルテンを安定させ、しつかりした生地になります。

水



小麦粉に加えてねると、パンの形をつくるグルテンが形成されます。水の温度で生地温を調節し、イーストが適切に発酵する状態にすることが出来ます。

●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げる発酵です。

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。



ソフト食パン

…皮はやわらかく、中はふんわりとした山形パンができます。



スイートパン

…甘さを増した、バターロール風味のおいしいパンです。



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。



全粒粉パン

…全粒粉をたっぷり使った健康的なパンです。



パンづくりの道具たち、これだけはそろえましょう。

自動パンづくりのとき

パン切りナイフ



はかり
(100g単位以下のもの)



網



ボール



温度計



計量スプーン
(付属品)



計量カップ
(付属品)



ふるい

手づくりのとき

ケーキ型



パイ皿



こね板



ドーナツ型



ラップ



スクーパー



霧吹き



めん棒

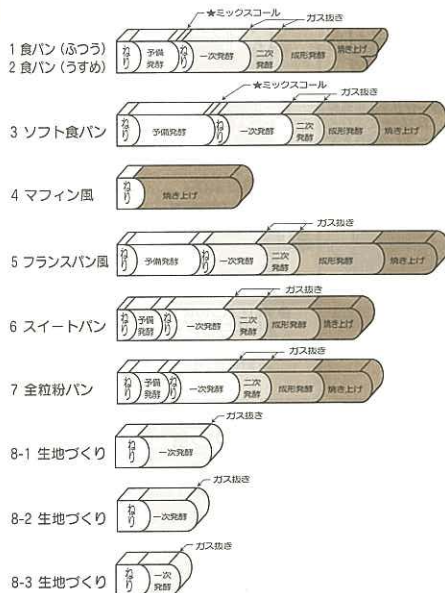


はけ



※ パン切りナイフは必ず用意してください。(特にソフト食パンを切るときはパン切りナイフが必須です。)

●各メニューのでき上がり時間



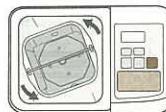
★ミックスコールド ……レーズンなど、くずれ易い材料の入れ時をお知らせします。
(ビビッ…と10回鳴ります。)
タイマーをセットするとミックスコールドしません。

	食パン (ふつう)	食パン (うすめ)	ソフト食パン
	1斤	1斤	1斤
スタートからミックスコールドまでの時間	52分	52分	1時間27分
ミックスコールドするときの表示	3:08	2:58	3:23

メニュー番号	でき上がり時間
	1斤
1	4時間
2	3時間50分
3	4時間50分
4	1時間50分
5	4時間50分
6	3時間40分
7	3時間50分
8-1	1時間20分
8-2	1時間5分
8-3	50分

山形パンを作しましょう (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.24の各メニューをご覧ください。

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

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 イースト以外の材料を入れます。

② パンケースの底が見えるまで、粉を小さく混ぜます。

③ 材料の中央に小さく混ぜます。

④ ドライイーストを水にふれないようにして③でつけたくばみに入れます。

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



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、パンので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ると手軽に5℃以下にできます。

気温とタイマー使用について

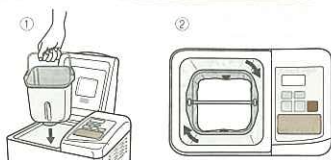
※ 気温の高いときはタイマーをセットすると、冷やした材料の温度がスタート待ちの間上がってしまいパンのできが悪くなります。
1. 本体をできるだけ涼しい場所に置く。
2. 材料の水を10mℓ減らす。
3. タイマーセットの時間を短くする。
これらを組み合わせてできるだけ良い条件でタイマーをセットしてください。

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ずかに入れてください。

- 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。



△ 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 メニュー番号を設定します。

用意した材料のメニュー番号を右の表より選びます。

メニュー番号	
1 食パン ふつふ	7 金粉パン
2 食パン うすめ	8 生地づくり
3 ソフト食パン	8-1 ねり20分 発酵60分
4 マフィン風	8-2 ねり20分 発酵45分
5 フランスパン風	8-3 ねり20分 発酵30分
6 スイートパン	

- 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。



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...

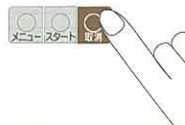
メニュー キーを押してください。

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。

- ① 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。

- ② 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ときのために自動的に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べた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、冷めます。

△ 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。

※ 連続してお使いになるときは、本体が完全に冷えてから（約1時間後）スタートさせてください。

- 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ヘラ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乾か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.9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」、「スイートパン」、「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.45を参照してください。）

2 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、焼きふつ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

メニュー	最短	最長
食パン	焼きふつ	4時間10分
	焼きうすめ	4時間
ソフト食パン	5時間	13時間
フランスパン風	5時間	
全粒粉パン	4時間	

◇ 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9:30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分きざみで表示します。



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場合があります。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

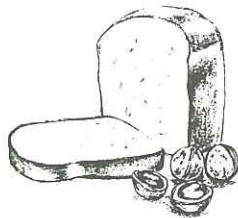
タイマー……タイマーが使えます。
タイマー……タイマーを使わないでください。

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杯に含わせて計量してください。

※ミックスコールドに入れる材料には★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
水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 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	レーズンパン	タイマー
水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
★レーズン	50g	
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	タイマー
水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	15g	
スキムミルク	大スプーン 1	
★くるみ	50g	
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	タイマー
水	160ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
すりおろしたにんじん	50g	
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
水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
カレー粉	大スプーン 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	コーヒージャワ	タイマー
水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	15g	
スキムミルク	大スプーン 1	
インスタント	大スプーン 1	
コーヒー		
★くるみ	50g	
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	タイマー
水	70ml	
牛乳	100ml	
強力粉	280g	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
加糖練乳	40g	
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

※ 牛乳は室温にもしておきます。

メニュー番号 1又は2	野菜パン	タイマー
水	60ml	
野菜ジュース	100ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 1 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
冷凍ミックスベジタブル	60g	
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、よく水をとっておきます。

メニュー番号 1又は2	モロヘイヤパン	タイマー
水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
モロヘイヤ (粉末)	大スプーン 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	かぼちゃパン	タイマー
水	170ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
ゆでたかぼちゃ	50g	
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
水	190ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	15g	
スキムミルク	大スプーン 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	コーンパン	タイマー
水		160ml
強力粉		280g
コーンミール		10g
砂糖	大スプーン	1 1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		20g
スキムミルク	大スプーン	1
缶詰コーン(つぶ状)		50g
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	ポテトパン	タイマー
水		160ml
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	1 1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		20g
スキムミルク	大スプーン	1
ゆでたじゃがいも		50g
ドライパセリ	小スプーン	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、フォークの端などでつぶします。

メニュー番号 1又は2	ブルーパン	タイマー
水		170ml
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	1 1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		20g
★ 種ぬきブルー		50g
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	無塩パン	タイマー
水		190ml
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	2 1/2
無塩バター		20g
スキムミルク	大スプーン	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	ヨーグルトパン	タイマー
水		150ml
強力粉		280g
はちみつ		20g
塩	小スプーン	1
マーガリン		20g
スキムミルク	大スプーン	1
プレーンヨーグルト		60g
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	ビリビリパン	タイマー
水		180ml
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	1 1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		20g
スキムミルク	大スプーン	1
トマトペースト		20g
一味唐辛子	小スプーン	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
水		180ml
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	1 1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		20g
スキムミルク	大スプーン	1
★ ピーマン		20g
★ サラミ		20g
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
水		170ml
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	1
塩	小スプーン	1
マーガリン		20g
スキムミルク	大スプーン	1
★ クリームチーズ		70g
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

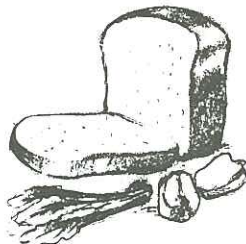
※ クリームチーズは1cm角の大きさに切ります。

メニュー番号 1又は2	生クリームパン	タイマー
水		150ml
強力粉		280g
生クリーム		30ml
塩	小スプーン	1
マーガリン		20g
ホワイトチョコレート		20g
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きざめます。

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
水		170ml
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	1
マーガリン		20g
スキムミルク	大スプーン	1
ゆでたほうれん草		40g
ベーコン		20g
粗びき黒こしょう	小スプーン	1/4
ドライイースト	小スプーン (すりきり1杯)	1

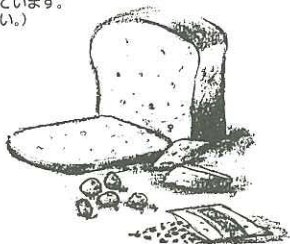
※ ゆでたほうれん草、ベーコンは細かく切ります。



ソフト食パンメニュー ●メニューキーで3, ソフト食パンを選んでください。

- ※ ソフト食パン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。
- ※ ミックスコールドに入れる材料には★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。)

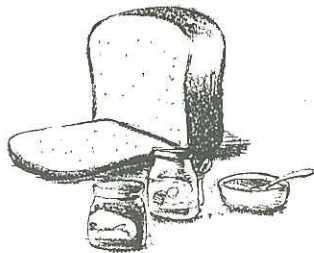
メニュー番号	ソフト食パン	タケノコ
3		
水	180ml	
強力粉	250g	
砂糖	大スプーン 1 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	30g	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線)	0.8



メニュー番号	おやつパン	タケノコ
3		
水	170ml	
強力粉	250g	
砂糖	大スプーン 3 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	30g	
スキムミルク	大スプーン 1	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線)	0.8

メニュー番号	フルーツ ミックスパン	タケノコ
3		
水	160ml	
強力粉	250g	
砂糖	大スプーン 2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	25g	
スキムミルク	大スプーン 1	
★ ドレンチェリー	10g	
★ オレンジピール	20g	
★ レーズン	30g	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線)	0.8

※ ドレンチェリー、オレンジピールはレーズンと同じ大きさに切ります。



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で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りに入れてください。
- ※ マーガリンは一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	120g
② 砂糖	170g
③ 卵 (Mサイズ)	4個
④ 薄力粉	260g
⑤ ベーキングパウダー	10g

メニュー番号	バナナ&くるみマフィン
4	
① マーガリン	100g
② 砂糖	120g
③ 卵 (Mサイズ)	3個
④ バナナ	100g
⑤ くるみ	70g
⑥ 薄力粉	260g
⑦ ベーキングパウダー	10g

メニュー番号	チョコレートマフィン
4	
① マーガリン	120g
② 三温糖	130g
③ 卵 (Mサイズ)	4個
④ チョコチップ	50g
⑤ 薄力粉	250g
⑥ ベーキングパウダー	10g
⑦ ココア	20g

※ 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。

※ 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。

※ くるみは粗くきざめます。

メニュー番号	レーズンマフィン
4	
① マーガリン	100g
② 砂糖	150g
③ 卵 (Mサイズ)	4個
④ レーズン	100g
⑤ ラム酒	大スプーン 2
⑥ 薄力粉	270g
⑦ ベーキングパウダー	10g

※ 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	オレンジマフィン
4	
① マーガリン	100g
② 砂糖	100g
③ 卵 (Mサイズ)	2個
④ オレンジジュース	30ml
⑤ ヨーグルト	80g
⑥ オレンジピール	50g
⑦ オレンジキュラソー	大スプーン 1
⑧ 薄力粉	260g
⑨ ベーキングパウダー	10g

※ 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	抹茶&甘納豆マフィン
4	
① マーガリン	120g
② 三温糖	120g
③ 卵 (Mサイズ)	4個
④ 薄力粉	260g
⑤ 抹茶	15g
⑥ ベーキングパウダー	10g
⑦ 甘納豆	90g

※ 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 100g
②	砂糖 80g
③	卵 (Mサイズ) 3個
④	さつま芋 150g
⑤	薄力粉 260g
	ベーキングパウダー 10g

※ 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 100g
②	三温糖 100g
③	卵 (Mサイズ) 3個
④	紅茶 (濃くだしたもの) 50ml
⑤	干いちじく 100g
⑥	薄力粉 260g
	ベーキングパウダー 10g
	紅茶の葉 小スプーン 2

※ 干いちじくは細かくきざみます。
 ※ 紅茶は濃くめだし、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 100g
②	砂糖 100g
③	卵 (Mサイズ) 3個
④	にんじん 100g
⑤	薄力粉 260g
⑥	ベーキングパウダー 10g
	シナモン 小スプーン 1/2

※ 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 100g
②	砂糖 80g
③	卵 (Mサイズ) 3個
④	栗の甘露煮 150g
⑤	薄力粉 260g
	ベーキングパウダー 10g

※ 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 100g
②	砂糖 150g
③	卵 (Mサイズ) 4個
④	アーモンドダイス 50g
⑤	薄力粉 260g
	ベーキングパウダー 10g
	インスタントコーヒー (粉末タイプ) 大スプーン 2

※ 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 100g
②	砂糖 100g
③	アンズジャム 50g
④	卵 (Mサイズ) 3個
⑤	干アンズ 150g
⑥	薄力粉 260g
	ベーキングパウダー 10g

※ 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 100g
②	砂糖 30g
③	低カロリー甘味料 30g
④	卵 (Mサイズ) 1個
⑤	卵白 2個分
⑥	牛乳 100ml
⑦	薄力粉 260g
	ベーキングパウダー 10g

メニュー番号	甘さひかえめマフィン
4	
①	マーガリン 80g
②	砂糖 60g
③	卵 (Mサイズ) 2個
④	牛乳 100ml
⑤	薄力粉 260g
	ベーキングパウダー 10g

メニュー番号	そば粉マフィン
4	
①	マーガリン 80g
②	三温糖 60g
③	卵 (Mサイズ) 2個
④	牛乳 100ml
⑤	アーモンドスライス 50g
⑥	薄力粉 160g
	そば粉 100g
	ベーキングパウダー 10g

※ 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	チーズマフィン
4	
①	マーガリン 60g
②	砂糖 40g
③	卵 (Mサイズ) 2個
④	牛乳 120ml
⑤	クリームチーズ 30g
⑥	プロセスチーズ 100g
⑦	薄力粉 260g
	ベーキングパウダー 10g
	塩 ひとつまみ
	バルメザンチーズ 20g

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに塩とバルメザンチーズを加えて軽く混ぜます。
 ※ クリームチーズ、プロセスチーズは1cm角に切ります。

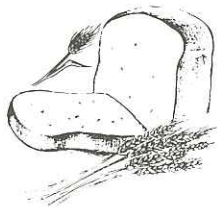
メニュー番号	緑茶マフィン
4	
①	マーガリン 60g
②	砂糖 80g
③	卵 (Mサイズ) 2個
④	牛乳 100ml
⑤	薄力粉 260g
	ベーキングパウダー 10g
	緑茶の葉 小スプーン 2

※ 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て軽く混ぜます。

フランスパン風メニュー ●メニューキーで5、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	フランスパン風	タイマー
5		
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	4g	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線) 0.8	



メニュー番号	ごまパン	タイマー
5		
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	4g	
いりごま	大スプーン 2	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線) 0.8	

メニュー番号	ふすまパン	タイマー
5		
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	4g	
ふすま	大スプーン 2	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線) 0.8	

※ ふすまは健康食品を扱っている店や、売り場などで手に入れることができます。

メニュー番号	胚芽パン	タイマー
5		
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	4g	
胚芽	大スプーン 2	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線) 0.8	

メニュー番号	杜仲茶パン	タイマー
5		
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	4g	
杜仲茶の葉	大スプーン 1/2	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線) 0.8	

※ 胚芽は必ず炒ります。

※ 胚芽は健康食品を扱っている店や、売り場などで手に入れることができます。

メニュー番号	ビールパン	タイマー
5		
一度沸騰させたビール	200ml	
強力粉	180g	
薄力粉	100g	
砂糖	大スプーン 1/2	
塩	小スプーン 1	
ショートニング	4g	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線) 0.8	

※ 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	オートミールパン	タイマー
5		
水	190ml	
強力粉	260g	
オートミール	30g	
砂糖	大スプーン 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	4g	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線) 0.8	

メニュー番号	ライ麦パン	タイマー
5		
水	200ml	
強力粉	260g	
ライ麦粉	30g	
砂糖	大スプーン 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	4g	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線) 0.8	

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

メニュー番号	煮干しパン	タイマー
5		
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 1/2	
塩	小スプーン 1	
ショートニング	4g	
煮干し (粉末)	小スプーン 1	
青のり	大スプーン 1	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線) 0.8	

※ 煮干しは粉末タイプのものを使います。

メニュー番号	ゆかりパン	タイマー
5		
水	200ml	
強力粉	280g	
砂糖	大スプーン 1/2	
マーガリン	4g	
ゆかり御座の素	大スプーン 1	
ドライイースト	小スプーン (小スプーン内側の線) 0.8	

スイートパンメニュー ●メニューキーで 6、スイートパンを選んでください。

※ スイートパン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 をお使いください。

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	スイートパン	タイマー
6		
水	140ml	
卵 (Mサイズ)	1/2個	
強力粉	220g	
薄力粉	30g	
砂糖	大スプーン 3	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	25g	
スキムミルク	大スプーン 1	
ドライイースト	小スプーン 0.8	
	(小スプーン内側の線)	

メニュー番号	バナナパン	タイマー
6		
水	90ml	
卵 (Mサイズ)	1/2個	
強力粉	220g	
薄力粉	30g	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	25g	
スキムミルク	大スプーン 1	
バナナ	80g	
シナモン	小スプーン 1/2	
ドライイースト	小スプーン 0.8	
	(小スプーン内側の線)	

※ バナナはフォークの背などでつぶしておきます。

メニュー番号	紅茶パン	タイマー
6		
紅茶液	140ml	
卵 (Mサイズ)	1/2個	
強力粉	220g	
薄力粉	30g	
砂糖	大スプーン 3	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	25g	
スキムミルク	大スプーン 1	
紅茶の葉 (細かい物)	小スプーン 1	
ドライイースト	小スプーン 0.8	
	(小スプーン内側の線)	

※ 紅茶液は濃めにいれて冷まします。

メニュー番号	ココアパン	タイマー
6		
水	150ml	
卵 (Mサイズ)	1/2個	
強力粉	215g	
薄力粉	30g	
ココア (無糖)	大スプーン 2	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	15g	
スキムミルク	大スプーン 1	
チョコレートチップ	40g	
ドライイースト	小スプーン 0.8	
	(小スプーン内側の線)	

全粒粉パンメニュー ●メニューキーで 7、全粒粉パンを選んでください。

※ 全粒粉パン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 をお使いください。

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。

※ 全粒粉パンは全粒粉の中のふすまや胚芽がグルテンを切って発酵をさまたげるので他のパンと比べて重く小さめのパンになりますが異常ではありません。

メニュー番号	全粒粉パン	タイマー
7		
水	170ml	
全粒粉	140g	
強力粉	140g	
ブラウンシュガー	大スプーン 2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
ドライイースト	小スプーン 0.8	
	(小スプーン内側の線)	

メニュー番号	ハニ-全粒粉パン	タイマー
7		
水	160ml	
全粒粉	140g	
強力粉	140g	
はちみつ	大スプーン 1 1/2	
塩	小スプーン 1	
ショートニング	20g	
ドライイースト	小スプーン 0.8	
	(小スプーン内側の線)	

メニュー番号	レーズン全粒粉パン	タイマー
7		
水	170ml	
全粒粉	140g	
強力粉	140g	
ブラウンシュガー	大スプーン 2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
レーズン	50g	
ドライイースト	小スプーン 0.8	
	(小スプーン内側の線)	

メニュー番号	30%全粒粉パン	タイマー
7		
水	180ml	
全粒粉	80g	
強力粉	200g	
ブラウンシュガー	大スプーン 2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
ドライイースト	小スプーン 0.8	
	(小スプーン内側の線)	

手づくりパンを作しましょう〈生地づくりの使用方法〉

●パンケースの取り出しからメニュー選びまでは、P.8～P.9の1～7と同じ手順で行ってください。

※生地づくりメニューはタイマーセットはできません。

※手づくりパンの材料配合はP.26～P.42をご覧ください。

そのときメニュー番号を確かめ表示させます。

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し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.26～P.42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。

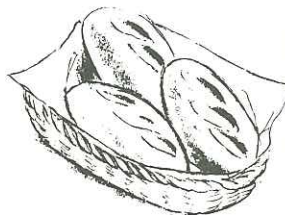
- 電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。



手づくりメニュー

8-1. ねり 20分 発酵 60分

フランスパン



メニュー番号	分量 (4個分)
8-1	
水	180mℓ
強力粉	200g
薄力粉	80g
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	5g
レモン汁	少々
ドライイースト	小スプーン 1

- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして28℃位の場所で30分程休ませます。
- ② 生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉）をします。手のひらで軽くたたいてガス抜きをした生地をスクーパーで4等分します。生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。
- ③ ぬれぶきんをかけて20分～30分休ませます。



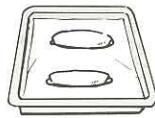
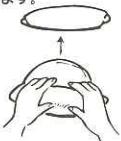
生地をいためないように丸めてね！



- ④ 生地を手のひらで軽くたたいて円形にのばします。手前から両手で少しずつ、くるくる巻いて巻き終わりをしっかりつまみます。
- ⑤ クッキングペーパーを敷いたオープン皿に巻き終わりを下にして並べます。
- ⑥ ふきんをかけて室温で約60分ゆっくり発酵させます。

約2倍になったらOK。

寒い季節は28℃位を保てるように発酵させます。



- ⑦ カミソリでななめに3～4mmの深さの切れ目を3本入れます。



- ⑧ 200℃に予熱したオーブンに生地を入れオープン内と生地にたっぷり霧吹きをします。(皮がパリッと焼き上がります。)



- ⑨ そのまま200℃に熱したオーブンで30～35分焼きます。



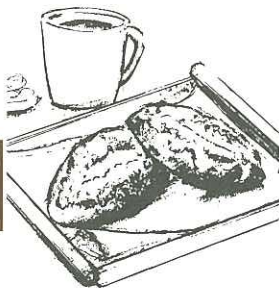
- ⑩ 焼き上がったら網の上に置いて冷めます。



ワンポイントアドバイス

- ・砂糖や油脂が少なくて傷みやすい生地なので、できるだけやさしく扱います。
- ・ガス抜きは、手のひらでたく程度にしてガスを抜きすぎないようにします。
- ・発酵は時間をかけてゆっくり行います。温度が高いと生地がだれてしまいます。

チーズフランス



メニュー番号		分量
8-1		(6個分)
水		180mℓ
強力粉		200g
薄力粉		80g
砂糖	大スプーン	1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		5g
レモン汁		少々
ドライイースト	小スプーン	1
ビザ用チーズ		120g

- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして28℃位で場所して30分程休ませます。



- ② 生地がベタつく場合は、打ち粉(強力粉)をします。手のひらで軽くたたいてガス抜きをした生地をスクーパーで6等分します。生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

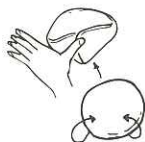


生地をいためないように丸めてネ!

- ③ ぬれぶきんをかけて20～30分休ませます。



- ④ 生地を手のひらで軽くたたいて、円形にのばします。生地の左上と右下を中央に向けて折り、指でとめます。



- ⑤ 手前から生地を巻き込み両手でころがして、生地の端をとがらせませす。



- ⑥ ぶきんをかけて室温で約60分ゆっくり発酵させます。

約2倍になったらOK。

寒い季節は28℃位を保てるように発酵させます。



- ⑦ カミソリで中央に5mm程の切れ目をまっすぐ入れます。



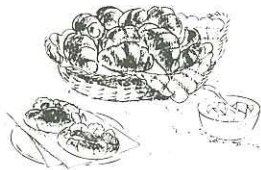
- ⑧ 切れ目にチーズをのせます。



- ⑨ 200℃に予熱したオーブンに生地を入れ、生地とオープン内に霧をたっぷり吹き20～25分焼きませす。



8-2. ねり 20分 発酵 45分 バターロール



メニュー番号 8-2		分量 (12個分)
水		140mℓ
卵 (Mサイズ)		1/2個
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	3 1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		40g
スキムミルク	大スプーン	1
ドライイースト	小スプーン	2
ねり卵		1/2個

- 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。
- 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。



生地をいためないように丸めてね!



- 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 生地が表面にぬり卵をぬります。
- ⑨ 180～190℃に予熱したオープンで10～15分焼きます。

2～2.5倍にふくらんだらOK



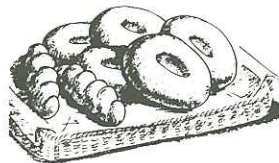
- ⑩ 焼き上がったらあみの下に置いて冷まします。



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 8-2		分量
水		140mℓ
卵 (Mサイズ)		1/2個
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	3 1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		40g
スキムミルク	大スプーン	1
ドライイースト	小スプーン	2
粉砂糖（飾り用）		適量
揚げ油		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

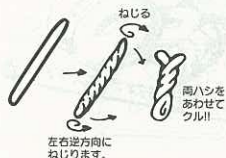
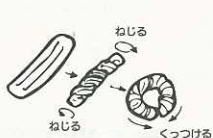


- ④ 160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がキツネ色になるまで揚げます。
- ⑤ 油をよくきり、粉砂糖をふりかけて仕上げます。



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 (12個分)
8-2	
水	150ml
卵（Mサイズ）	1/2個
強力粉	180g
薄力粉	100g
砂糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 2 1/2
折り込み用バター (1cm角に切る)	100g
薄力粉	20g
ぬり卵	1/2個

- 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置いておきます。
- ③ ①の生地を縦35cm×横25cmの長方形にのばします。

粉をよくもみこみます。



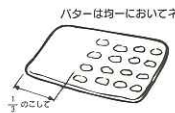
生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉）をします。



- 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の部分を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35cm×横25cmの長方形にします。

バターがのっていない1/3の部分を折ります。

ラップに包み冷蔵庫で30分以上冷やします。



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。

⑥～⑦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!

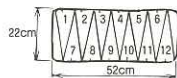


⑧十分に冷やした生地を52cm×22cmのできるだけきれいな長方形にのばします。

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分休ませるのばします。



幅のせまい方を手前にして



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。

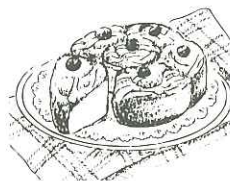
ぬり卵をぬって
オーブンへ



クロワッサンの成形



スイートロール



メニュー番号
8-2

分量
(18cmケーキ型1個分)

生地

水		140ml
卵 (Mサイズ)		1/2個
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	3 1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		40g
スキムミルク	大スプーン	1
ドライイースト	小スプーン	2

フィリング

シナモン	大スプーン	1/2
グラニュー糖	大スプーン	2
レーズン		60g
ドレンチェリー		適量
アイシング		適量
ぬり卵		1/2個

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。



②手前から巻き込み、巻き終わりをしっかり閉じま



③約4cmずつ6等分し、サラダ油をぬったケーキ型に並べます。



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30～40分焼きます。



⑤焼き上がった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。

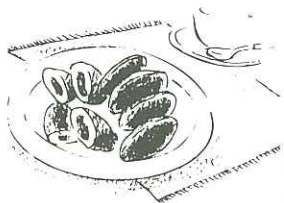


アイシングの作り方

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 8-2	分量 (10個分)
生地	
水	180ml
強力粉	280g
砂糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1
マーガリン	15g
スキムミルク	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 2
具	
ひき肉	100g
玉ねぎ (みじん切り)	小1個
ゆで卵 (みじん切り)	2個
春雨 (ゆでて短く切る)	30g
グリーンピース	30g
バター	25g
塩・こしょう	適量
揚げ油	〃

- 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、10等分して丸めておきます。

生地をスケッパーで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。

ふちはしっかりとしてね!

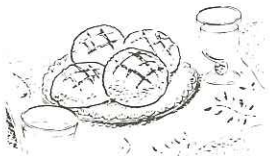


霧吹きをして32〜35℃に保ったオープンで、30〜40分発酵させます。

2〜2.5倍にふくらんだらOK



メロンパン



メニュー番号 8-2	分量 (12個分)
生地	
水	140ml
卵 (Mサイズ)	1/2個
強力粉	280g
砂糖	大スプーン 3 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	40g
スキムミルク	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 2
メロンパンの皮	
バター	100g
砂糖	80g
卵 (Mサイズ)	1個
バニラエッセンス	少々
※ 薄力粉	230g
ベーキングパウダー	小スプーン 1
グラニュー糖	適量

※薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。

メロンパンの皮の作り方

- ① バターをクリーム状にねり、砂糖を少しずつ加えながらよく混ぜます。
- ② 白っぽくなった後、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。
- ② メロンパンの皮を12等分にして丸めます。
- ③ ラップの上にのせ、手の平で押し直径約12cmの大きさにのばします。



- ④ 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。
- 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。

ラップごと手に持って包むときれいにつめます。



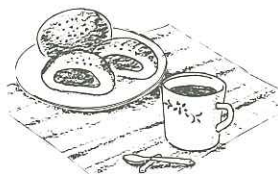
グラニュー糖をまぶしてね。



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 8-2		分量 (12個分)
水		140mℓ
卵 (Mサイズ)		1/2個
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	3 1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		40g
スキムミルク	大スプーン	1
ドライイースト	小スプーン	2
あん		300g
けしの実	少々	
ぬり卵		1/2個

- 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。この時、生地を軽く丸め直して、スクッパーで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んをかけて約20分休ませます。



生地をいためないように丸めてネ!



- ④ めん棒で丸くのぼし、あんを包みます。
- ⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に、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℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

丸くのぼしす



霧を吹き32~35℃に保ったオーブンで30~40分発酵させます。

2~2.5倍にふくらんだらOK

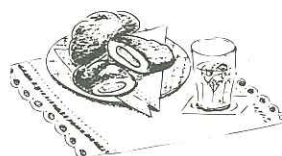


けしの実をつけてオープンへ



つまみ縫いをしっかり閉じてネ。

クリームパン



メニュー番号 8-2		分量 (12個分)
生地		
水		140mℓ
卵 (Mサイズ)		1/2個
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	3 1/2
塩	小スプーン	1
マーガリン		40g
スキムミルク	大スプーン	1
ドライイースト	小スプーン	2
カスタードクリーム		
薄力粉		50g
砂糖		100g
牛乳		350mℓ
卵黄 (Mサイズ)		3個分
バニラエッセンス	少々	
ぬり卵		1/2個

(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。

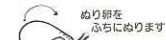
バニラエッセンス



(クリームパンの作り方)

- ① あんパンの作り方 (P.37) の①~③まで同様に作ります。冷ましたカスタードクリームを12等分します。生地をだ円形にのぼ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ブンで焼きます。

ふちにスクッパーで切り込みを入れます。



ぬり卵をふちにぬります

カスタードクリーム

周りを指で押さえてしっかりと閉じてネ

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...



だ円形のぼしてネ。

胚芽パン



メニュー番号 8-2		分量 (2本分)
水		170ml
強力粉		260g
胚芽		20g
砂糖	大スプーン	1
塩	小スプーン	1
ショートニング		12g
スキムミルク	大スプーン	1
ドライイースト	小スプーン	2

※胚芽は必ず炒って冷まして。

- 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。

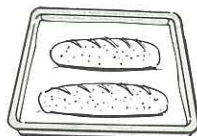
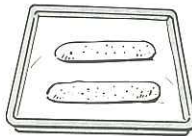
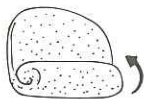
生地を軽く丸め直してスクッパーで2分割します。



- 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本いれます。

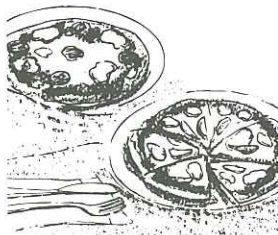
約32℃〜35℃に保ったオープンで約40分発酵させます。

約220℃に予熱したオープンで約15分焼きます。



8-3. ねり 20分 発酵 30分

ピザ



メニュー番号 8-3		分量 (2枚分)
(生地)		
水		180ml
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	1
塩	小スプーン	1
マーガリン		15g
スキムミルク	大スプーン	1
ドライイースト	小スプーン	2
(具)		
ピザソース		140g
玉ねぎ（薄切り）		中1個
ピーマン（輪切り）		2個
マッシュルーム（薄切り）		60g
サラミソーセージ（薄切り）		80g
ピザ用チーズ		200g

- 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にのびします。

生地を軽く丸め直して2等分します。



- ④ のび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。



チーズスティック



メニュー番号 8-3		分量 (16本分)
水		180mℓ
強力粉		280g
塩	小スプーン	1
マーガリン		5g
スキムミルク	大スプーン	1
ドライイースト	小スプーン	2
粉チーズ		10g
ぬり卵		1/2個

- ① 打ち粉（強力粉）をふった台の上に生地を取り出します。
- 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。
- ③ かたくしぼったぬれぶきんをかけて約15分休ませます。

軽く丸め直して、スケッパーで16等分します。



生地をいためないように丸めてネ！



- ④ 両手でころがしながら約25cmの長さのばしませます。
- ⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧吹きをします。
- ⑥ ぬり卵をぬり、粉チーズをふります。

約200～210℃に予熱したオーブンで15～20分焼きませます。

約30℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。



ベーグル



メニュー番号 8-3		分量 (10個分)
水		170mℓ
強力粉		280g
砂糖	大スプーン	1 1/2
塩	小スプーン	1
サラダ油		10g
ドライイースト	小スプーン	2

- 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 生地の中央に穴をあけます。生地の中央に指を差し込みます。

生地を軽く丸め直して、10等分します。



生地をいためないように丸めてネ！



指を2本入れてくるくる回します。

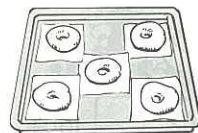


発酵すると穴は小さくなるので大きめにあけます。

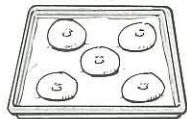


- ④ 穴をあけた生地をそれぞれ、1個ずつ切ったオーブンシートの上にのせます。
- ⑤ 沸騰した湯にクッキングシートごと生地をいれます。クッキングシートがはがれたらすくい出します。あまり長い時間ゆでると焼き上がった時に、しわしわになります。
- ⑥ クッキングシートを敷いたオーブン皿にならべます。

210℃に予熱したオーブンで約10分焼きませます。



ぬれぶきんをかけ約15分発酵させます。



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280g～140gの範囲にしてください。

尚、生地づくりのメニューは発酵時間によって3通りに分かれていますのでパンの本などで指示された1次発酵時間に一番近いメニューを選んでください。

生地づくりメニュー時間

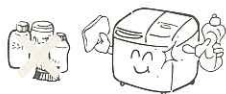
メニュー番号	ねり	発酵
8-1	20分	60分
8-2	20分	45分
8-3	20分	30分

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、化学そうじ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。

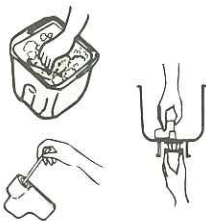
○パンケース・羽根のお手入れ

● 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、ラップに包むか、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。



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、口をしっかりとし、冷凍庫に立ててください。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）



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。量が少なくなる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、マフィンのように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 国産のドライイーストの代わりに、外国産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 外国産のドライイーストや天然酵母は、国産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。必ず国産のドライイーストをお使いください。

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場合があります。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」、「スイートパン」、「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、古い小麦粉においのする水を使うとパンに変なおいがつくときがあります。



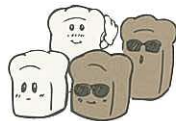
Q パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか?

A ガス抜きのときに気泡が1か所に集中してしまう場合があります。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?

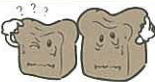
A パンは生きものなので室温、材料の質、計量誤差、タイマー設定時間、粉の種類、イーストの種類などで、高さ、形、焼色が変わります。



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ります。



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、  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、側面が大きくなっている	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。計量誤差はパンのでき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。	
				材料は新しいものをお使いください。	44
				生地を捨てて、新しい材料でやり直してください。	50
●		●		焼き上がったならできるだけ早くパンを取り出してください。	11 44
			●	パンが冷めてから切ってください。	44
				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							参照ページ
	キーを押しても動かない	タイマーセットができない	蒸気口やふたの周回からわずかに煙が出る	パン生地がのりができない	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	
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)	●							50
メニューを選びましたか	●							9
タイマーのセット方法をまちがえていませんか		●						12
「マフィン風」、「スイートパン」、「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、 【図例】 キーをさわっていませんか							●	50
停電がありませんでしたか							●	50

こんな表示がでたときは

● スタートキーを押したら

タイマー 残り 発酵 焼き でき上がり

E:01が点滅している。

- 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

タイマー 残り 発酵 焼き でき上がり

表示が点滅している。

- 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。

仕様

● 次の順序で入れてください。



① イースト以外の材料を入れます。
② パンケースの底が見えるまで、粉をゴムベラで中央にかきよせてから両側に水を入れます。
③ 材料の中央に小さくくぼみをつけます。
④ ドライイーストを水にふれないようにして③でつけたくぼみに入れます。

外形	高さ30.5cm
重量	約6.3Kg
付属品	計量カップ・計量スプーン

● 次の順序で入れてください。

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。
- 自動ホムペーカリーの補修用性能部品は製造打切後最低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。修理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。
- 保証書はお買い求め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うえ大切に保管してください。
- 保証期間はご購入の日から1年間です。保証書の記載内容により、ご購入求めの販売店に修理をご依頼ください。

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、こげくさい臭いがある。
- ・製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- ・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 長野県更埴市南宮1825
TEL 026 (272) 4111 (代)

エムケー 北海道販売株式会社	〒004	札幌市豊平区清田1条1-9-21	TEL 011/881/7311
エムケー 東北販売株式会社	〒983	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022/258/3861
エムケー 青森営業所	〒030	青森市浜田字玉川185-15・木村ビル2F	TEL 0177/39/5654
エムケー 秋田営業所	〒010	秋田市山王6-11-24・杉里ビル内	TEL 0188/23/7790
エムケー 山形営業所	〒990	山形市上町2-3-2	TEL 0236/45/2909
エムケー 岩手営業所	〒963	岩手市富久山町八山田前林10-4・光南ビル2F	TEL 0249/39/2071
エムケー 関東販売株式会社	〒125	東京都葛飾区青戸8-3-5	TEL 03/3604/6441
エムケー 新潟営業所	〒950	新潟市焼山2-1-8-15	TEL 025/287/0911
エムケー 長野営業所	〒387	更埴市雨宮1-8-25	TEL 026/272/7541
エムケー 静岡販売株式会社	〒422	静岡市宮竹1-1-3-5	TEL 054/238/0111
エムケー 岐阜営業所	〒453	古巣市南新保町30番地2番	TEL 052/461/7261
エムケー 金沢営業所	〒920	金沢市南新保町30番地2番	TEL 0762/64/1115
エムケー 富山営業所	〒500	富山市宇佐岡3-5-20	TEL 058/276/1872
エムケー 石川営業所	〒514-01	津市白塚町字鎌田394-4-1	TEL 0592/31/7820
エムケー 福井営業所	〒564	吹田市吹田3-6-4	TEL 06/386/5800
エムケー 西大阪販売株式会社	〒700	大田山田中165-101	TEL 086/245/6466
エムケー 岡山営業所	〒731-01	岡山市安佐南区祇園3-36-28	TEL 082/871/7355
エムケー 広島営業所	〒760	広島市松島2-5-1	TEL 082/871/3363
エムケー 高松営業所	〒790	高松市朝生田町5-2-1	TEL 089/941/3609
エムケー 九州販売株式会社	〒810	福岡市中央区高砂2-1-2-15	TEL 092/531/3731
エムケー 鹿児島営業所	〒891-01	鹿児島市桜ヶ丘2-1-1-17	TEL 099/275/3800