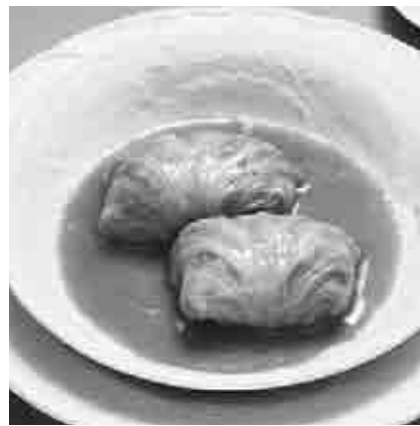


煮もの ロールキャベツ



手動調理

レンジ (発酵) **7葉・果菜**
(下ごしらえ)

600W 約10分
200W 約50分

レンジ
(リレー加熱)

材料(4人分)
キャベツ……………8枚(約500g)
合びき肉……………200g
玉ねぎ(みじん切り)1/4個(約50g)
牛乳……………大さじ3
① パン粉……………30g
卵……………1/4個
ナツメグ、塩、こしょう 各少々
② スープ(固形スープ1個をとく) カップ1½
③ トマトケチャップ……………カップ½
しょうゆ……………小さじ2
塩、こしょう……………各少々
玉ねぎ(薄切り)……………1/4個(約50g)

作りかた
① キャベツは芯の部分と葉先を交互に重ねてラップで包み**【デイリー】7葉・果菜**で加熱してから芯を薄くそぎとり、水気をきります。
② ボウルに①と芯のみじん切りを入れてよく練り混ぜます。
③ ②を8等分して俵型にし、広げた①にのせて包みます。
④ 容器に玉ねぎを敷き、③を並べて合わせた②を加え、落としぶた**【P.54】(煮ものコツ)**とふたをして**【レンジ】600W 約10分**、**【レンジ】200W 約50分**リレー加熱**【P.28】**します。

ポークカレー



手動調理

レンジ 600W
4分~5分30秒
(下ごしらえ)

レンジ (発酵)
600W 約6分
200W 約40分

レンジ
(リレー加熱)

材料(4人分)
豚肉(角切りにし、塩、こしょうをする)……………200g
じゃがいも(乱切りにして水にさらす)……………大1個(約200g)
① 玉ねぎ(くし形切り)……………中1個(約200g)
にんじん(乱切り)……………小1本(約100g)
② カレールー……………小1箱(約120g)
水……………カップ1½~2
サラダ油……………適量

作りかた
① フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を手早く炒めて取り出し、①を入れて充分炒めます。
② 容器に②を入れて、ふたをします。**【レンジ】600W 4分~5分30秒**加熱し、よくかき混ぜてルーをとかします。
③ ②に①を加えてよくかき混ぜ、ふたをして**【レンジ】600W 約6分**、**【レンジ】200W 約40分**リレー加熱**【P.28】**し、途中で1~2度かき混ぜて加熱します。

筑前煮



手動調理

レンジ 600W 約10分
200W 50~60分

レンジ (発酵)

レンジ
(リレー加熱)

材料(4人分)
鶏もも肉(ひと口大に切る)……………200g
にんじん(乱切り)……………100g
ごぼう(乱切り、酢水につける)……………150g
れんこん(乱切り、酢水につける)……………100g
干ししいたけ(もどして石づきを取る)……………4枚
こんにやく(ひと口大にちぎる)……………1枚
① だし汁……………カップ1
酒……………小さじ3
② 砂糖……………大さじ4
しょうゆ……………カップ¼
サラダ油……………適量

作りかた
① フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を炒めて取り出し、野菜とこんにやくを炒めます。
② 容器に①と合わせた②を加えてかき混ぜ、落としぶた**【P.54】(煮ものコツ)**とふたをし**【レンジ】600W 約10分**、**【レンジ】200W 50~60分**リレー加熱**【P.28】**し、かき混ぜます。

煮ものコツ

容器は大きくて深めのものをふきこぼれないようにします。市販のふたつき煮込容器を使うと便利です。
材料は大きさをそろえて、材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。

落としぶたをする
煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としぶたは、平皿またはオープンシートを丸形に切って、十文字の切り目を入れたものを使います。
リレー加熱の使いかた **【P.28】**

蒸しもの 手づくり豆腐

加熱時間の目安 約37分



オート調理

角皿 スチーム
角皿 オープン

角皿 下段

15手づくり豆腐

材料(4人分)
豆乳(成分無調整・大豆固形成分10%以上のもの)……………500mL
にがり……………30~40mL
あん
① だし汁……………カップ½
みりん……………小さじ½
しょうゆ……………小さじ1
塩……………少々
片栗粉(小さじ1の水で溶く)……………小さじ1
しょうが(すりおろす)……………適量
あさつき(小口切り)……………適量

作りかた
① ボウルに豆乳とにがりを入れてよく混ぜます。
② 茶わん蒸し容器に①を4等分して注ぎ入れ、共ぶたをします。
③ 厚めのペーパータオルを2枚重ねにして角皿に敷き、その上に②を茶わん蒸しの置きかたの図を参照して並べ、水カップ½(約100mL)を注ぎ、下段に入れ**【角皿スチーム】15手づくり豆腐**で加熱します。
④ 小さな鍋にあんの材料を入れて煮立て、水溶き片栗粉を加え、とろみをつけます。
⑤ ③に④のあんをかけ、おろししょうが、あさつきをのせます。
【ひとくちメモ】
できあがりの豆腐の固さは、豆乳の温度やにがりの種類、量によってかわります。
にがりの量は、食品メーカーの指示に従い調整します。
あんのかわりに、湯豆腐用のたれをかけてもよいでしょう。

茶わん蒸し

加熱時間の目安 約45分



オート調理

レンジ 200W
2~3分
(下ごしらえ)

角皿 スチーム
角皿 オープン

角皿 下段

14茶わん蒸し

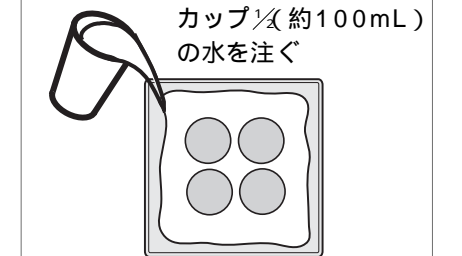
材料(4人分)
卵……………2個(約100mL)
① だし汁……………350mL
しょうゆ、塩……………各小さじ½
みりん……………小さじ1
鶏肉(そぎ切り)……………約40g
酒……………少々
えび(殻つき)……………小4尾(約40g)
かまぼこ(薄切り)……………8枚
干ししいたけ(もどして石づきを取り、そぎ切り)……………2枚(8切れ)
ゆでぎんなん……………8個
三つ葉……………適量

作りかた
① ボウルに卵を割り入れてよくときほぐし、①を加えて混ぜ、裏ごしします。
② 鶏肉は酒をふりかけておきます。えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取ります。
③ 容器に②を入れてラップまたはふたをして**【レンジ】200W 2~3分**加熱します。
④ 茶わん蒸し容器に三つ葉以外の具を盛り込み、①を4等分してそそぎ入れ、さっとかき混ぜ、共ぶたをします。
⑤ 厚めのペーパータオルを2枚重ねにして、角皿に敷き、その上に④を茶わん蒸しのコツの容器の置きかたを参照して並べ、水カップ½(約100mL)を注ぎ、下段に入れ**【角皿スチーム】14茶わん蒸し**で加熱し、加熱後、加熱室から出して三つ葉をのせ、ふたをして約5分ほど蒸らします。

手づくり豆腐・茶わん蒸しのコツ

一度に作れる分量は4個です。
容器は直径が8cmくらいのふたつきのものでふたを含めた重量が約200g前後のものが適しています。
加熱する前の温度は茶わん蒸しの卵液温度は20~25、手づくり豆腐の豆乳の温度は8~12にします。低いときは、仕上がり調節を**【強】**に、高いときは**【弱】**にします。
卵液・豆乳は器の七分目くらいまで

容器の置きかたは容器のすべり止めのために、ペーパータオルを角皿に敷き、その上に中央に寄せて並べ、カップ½(約100mL)の水を注ぎます。



加熱室は冷ましてから**【オープン】**、**【グリル】**、**【脱臭】** 使用後で、加熱室が熱いと上手に仕上がりにません。
取り出すときは注意する
容器は熱くなっています。お手持ちのオープン用手袋や乾いたふきんなどを用いて、気をつけて出してください。
加熱が足りなかったときは**【オープン】(2度押し)150**で、様子を見ながら加熱します。

グラタン マカロニグラタン

加熱時間の目安(4皿分) 約26分



オート調理

レンジ 600W
約5分30秒
(下ごしらえ)

角皿 下段

9グラタン オープン
(予熱なし)

- 材料(4人分)
- マカロニ80g
 - 鶏もも肉(1cm角切り)100g
 - 大正えび(尾と殻を取り、背わたを取って半分に切る)8尾(約100g)
 - 玉ねぎ(薄切り)1/2個(約100g)
 - マッシュルーム缶スライス)小1缶(約50g)
 - バター25g
 - 塩、こしょう各少々
 - ホワイトソースカップ3
 - ナチュラルチーズ(細かくきざんだものまたは粉チーズを適量)80g

- 作りかた
- マカロニはゆでてざるにあげ、サラダ油(分量外)をまぶします。
 - 深めの容器に①を入れレンジ600W約5分30秒加熱し、マカロニと合わせます。
 - ②にホワイトソースの半量を加えてあえます。
 - バター(分量外)をぬったグラタン皿に③を分け入れ、残りのホワイトソースを全体にかけて、上にチーズを散らします。
 - ④を角皿に並べ、下段に入れデイリー9グラタンで焼きます。

注意

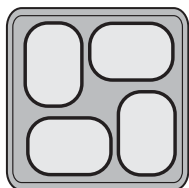
具によっては飛び散ることがある。いかを使うときは全体に切れ目を入れ、マッシュルームは切ったものを使ってください。

市販の冷凍グラタン



冷凍グラタン(1個・約240g)は、手動調理で焼きます。アルミケース皿のまま(1~4皿まで)、角皿に皿の置きかたの図を参照して並べ、皿受棚の下段に入れ**オーブン**(2度押し)210 30~35分焼きます。アルミケース皿のふちを折り上げて焼くと、ふきこぼれが防げます。

レンジ用のプラスチック製容器のものは焼けません。(容器変形の原因)



ホワイトソース

作りかた

- 深めの容器に小麦粉とバターを入れ**レンジ600W**で加熱して泡立て器でよく混ぜます。
- 牛乳を少しずつ加えながらのぼし**レンジ600W**で途中かき混ぜながら加熱します。

分量		カップ1	カップ2	カップ3
材 料	牛乳	カップ1	カップ2	カップ3
	小麦粉(薄力粉)	20g	30g	40g
	バター	30g	40g	50g
	塩、こしょう	各少々	各少々	各少々
作 り か た	① 小麦粉、バターを加熱 レンジ600W	約1分10秒	約1分40秒	約2分
	② 牛乳を加えて加熱 レンジ600W	4~5分	6~8分	11~12分

グラタンのコツ

- 分量は
1~4皿まで焼けます。また数人分を大きな皿にまとめて焼くこともできます。
- 容器は
グラタン皿を使います。
- 焼くときの皿の置きかたは
-
- 4皿が斜めに入らないときはこのように並べます。

- 焼く前にさめてしまったら
具やソースがあたたかいうちに焼きます。焼く前に冷めてしまったら**レンジ500W**で人肌くらい(約40)にあたためてから焼きます。
- 具の状態によって焼き色が違う
ホワイトソースのかたさやチーズの種類、食品メーカーによって、焼き色が異なります。
- 加熱が足りなかった時は
グリルで様子を見ながら、さらに焼きます。
- 焼きむらが気になるときは
残り時間3~5分で角皿の前後を入れ替えてさらに焼きます。
- 冷凍グラタンは**デイリー9グラタン**では焼けません。

ピザ

加熱時間の目安 約16分



オート調理

レンジ 発酵
約10分
(下ごしらえ)

角皿 下段

10ピザ 予熱約10分
(予熱あり) オープン

レンジ発酵のときは、テーブルプレート中央に生地を置きます。

- 材料(直径24cmのピザ1枚分)
- 小麦粉(強力粉)70g
 - 小麦粉(薄力粉)30g
 - 砂糖大さじ1弱(約6g)
 - 塩小さじ1/4(約1.5g)
 - ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)小さじ1/2(約1.5g)
 - ぬるま湯50~60mL
 - オリーブ油大さじ1弱(約10g)
 - ピザソース(市販のもの)適量
 - 玉ねぎ(薄切り)大1/2個(約50g)
 - ベーコン(たんざく切り)30g
 - サラミソーセージ(薄切り)8枚
 - ピーマン(輪切り)1個
 - マッシュルーム缶スライス)小1/2缶(約25g)
 - スタuffedオリーブ(薄切り)4個
 - ナチュラルチーズ(細かくきざんだもの)60g
 - 塩、こしょう各少々

作りかた

- ポリ袋に①とドライイーストを入れて混ぜ合わせます。
- ①にぬるま湯とオリーブ油を入れて5分間こねます。この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができます。(→P.72)かんたんパン作りかた④を参照します。
- ②をテーブルプレート中央にのせ**レンジ発酵**(6回押し)約10分一次発酵させます。(発酵の目安はかんたんパンのコツ(→P.72))
- ④のし台に少し打ち粉(強力粉・分量外)をして、袋から取り出します。
- 生地を軽く押しして中のガスを抜き、丸めます。
- 丸めた生地を直径24cmくらいの円形にのぼして、オープンシートを敷いた角皿にのせます。
- のぼした生地にフォークで穴をあけ、ピザソースをぬり、⑥を並べて軽く塩、こしょうをし、チーズとオリーブを全体に散らします。
- デイリー10ピザ**で予熱します。
- 予熱終了音が鳴ったら、⑦を下段に入れて焼きます。

ピザのコツ

- 一度に焼ける分量は
角皿1枚分です。
- 焼き上がったピザを切り分けるときは
キッチンばさみを使うと便利です。
- 焼きが足りなかったときは
オーブン(2度押し)200で様子を見ながら焼きます。
- 冷凍ピザは**デイリー10ピザ**では焼けません。

カルツォーネ (野菜の包みピザ)



- 材料(1個分)
- ピザの生地
- (材料・作りかたはピザ参照)1枚分
- ブロッコリー(ひと口大に小さく切る)1/2株(約50g)
 - パプリカ(薄切り)大1/4個(約40g)
 - しめじ(石づきを取る)1/2株(約80g)
 - 玉ねぎ(薄切り)1/4個(約60g)
 - ベーコン(たんざく切り)3枚(約50g)
 - オリーブ油大さじ1
 - ナチュラルチーズ(細かくきざんだもの)100g
 - 塩、こしょう各少々

作りかた

- フライパンにオリーブ油を熱し、①を手早く炒めて塩、こしょうをふり、冷まします。
- ピザ作りかた①~⑤を参照して生地を作ります。
- 生地を直径24cmくらいの円形にのぼします。
- 生地の片側に①の具をのせ、チーズを散らし、2つ折りにし、合わせ目を指でつまんでしっかりと閉じます。
- 生地の表面にオリーブ油(分量外)をぬり、オープンシートを敷いた角皿にのせます。
- ピザ作りかた⑧、⑨を参照して焼きます。

市販の冷凍ピザ

手動調理で焼きます。
角皿にのせて下段に入れ、**オーブン**(2度押し)200 20~30分、予熱をしてから焼くときは10~20分焼きます。




低温調理〔肉〕

オート調理

角皿 上段

デイリー オープン スチーム

13低温調理



ビーフジャーキー (中華風味)

仕上がり調節弱

加熱時間の目安 120～180分



材料
牛赤身肉(薄切り) 150～200g
しょうゆ 大さじ2
白ワイン 大さじ1
はちみつ 大さじ1
① にんにく(すりおろす) 少々
しょうが(すりおろす) 少々
ごま油 小さじ1
七味唐辛子・こしょう 各少々

作りかた
① 牛肉はつけ汁に3時間以上つけてから、ペーパータオルで汁気をとります。
② ①をオープンシートを敷いた角皿に広げ、上段に入れ「デイリー」13低温調理仕上がり調節弱で加熱し、途中裏返しをしながら加熱します。
③ さらに「デイリー」13低温調理仕上がり調節弱で様子を見ながら加熱します。

手づくりポークハム

加熱時間の目安 約60分



材料
豚ロース肉(かたまり) 約200g
塩 大さじ1
砂糖 小さじ1
白ワイン 大さじ1½
玉ねぎ・にんじん(各薄切り) 各10g
① セロリの葉 少々
にんにく(薄切り) 1片
こしょう、ナツメグ、パプリカ、クローブ、タイム、ローズマリーなどの香辛料 各少々
砂糖、サラダ油 各小さじ½

作りかた
① 豚肉は表面をフォークで刺し、塩と砂糖をよくすり込み、①を合わせて入れたポリ袋に入れ、空気を抜いて袋の口を閉めます。
② ①を容器に入れ、約300gくらいの重石をのせ、冷蔵庫で2～3日つけ込みます。
③ 袋から出し、水を入れた容器に入れ、ときどき水をかえながら、冷蔵庫で半日ほど塩抜きします。
④ 水気をペーパータオルなどでふき取り、砂糖とサラダ油を混ぜ合わせたものをぬり、オープンシートを敷いた角皿にのせ、上段に入れ「デイリー」13低温調理で加熱します。
⑤ よくさましてからラップで包み、冷蔵庫で冷やします。

〔ひとくちメモ〕
保存料を使っていませんので、日持ちはしません。1週間くらいで食べきるようにしましょう。
オードブルとしてそのまま食べるときは、塩抜きは一昼夜行います。

手づくりソーセージ

加熱時間の目安 約60分



材料
豚ももひき肉 200g
玉ねぎ(すりおろしたもの) 大さじ½
にんにく(すりおろしたもの) 小さじ½
牛乳 大さじ1½
片栗粉 大さじ1
塩 小さじ1
こしょう、ナツメグ、パプリカ、クローブ、タイムなど 各少々
サラダ油 少々

作りかた
① 材料全部を合わせてよく練り混ぜ、ひとまとめにして、手にサラダ油をつけて片手にのせ、もう一方の手にたたきつけるようにしながら空気を抜き、なめらかにします。
② 生地を直径4cmくらいの棒状にしてオープンシートで巻き寿司の要領で巻き、両端をねじります。
③ ②を角皿に図を参照してのせ、上段に入れ「デイリー」13低温調理で加熱します。

〔ひとくちメモ〕
香辛料が入っているので、冷蔵庫で1週間くらいは味がかわりません。
オードブルに、サラダやチャーハンの具にと使いみちがあります。

手づくりソーセージの サラミソーセージ風

手づくりソーセージを充分さましてからオープンシートをはずし、角皿にのせた焼網にのせ「デイリー」13低温調理仕上がり調節弱で加熱します。

低温調理〔魚、果物〕

さんまのコンフィ

仕上がり調節強

加熱時間の目安 約180分



材料
さんま 2尾
塩 適量
オリーブ油 20g
穀物酢 20g
① にんにく(薄切りにする) 1片
ローリエ(半分にちぎる) 1枚

作りかた
① さんまは、頭と内臓を取り、水気をふきとり、塩をふります。
② 30×40cmの大きさに切ったオープンシート2枚に、さんまを1尾ずつ置き、①を等分に分け入れ、両端をねじって閉じ、角皿に並べてのせます。
③ ②を上段に入れ「デイリー」13低温調理仕上がり調節強で加熱します。
④ さらに「デイリー」13低温調理仕上がり調節強で加熱します。

ドライフルーツ(7種)

仕上がり調節弱

加熱時間の目安 60～180分

作りかた
材料を選んで用意します。
キウイ(2～3個)、パイナップル(¼個)はそれぞれ皮をむき、2～3mm厚さの輪切り、または薄切りにします。
いちご(1パック分)、ぶどう(1房分)は1粒ずつよく洗い水気をきり、2～3mmの薄切りにします。
バナナ(2本約200g)は皮をむき、3mm厚さの輪切りにして、レモン汁(½個分)をふりかけてしばらくおき、水気を切ります。

わかさぎのコンフィ (南蛮漬け風)

加熱時間の目安 約60分



材料
わかさぎ 150g
塩 適量
オリーブ油 20g
穀物酢 20g
乾燥ハーブ類・香辛料類 (ローリエ、クローブ、黒こしょう、唐辛子など) 適量
赤パプリカ ½個
黄パプリカ ½個
ピーマン 1個
玉ねぎ(せん切り) ½個

① ワインビネガー、米酢 各大さじ3
② 水 カップ
③ 塩、砂糖、しょうゆ 各小さじ1
④ こしょう 適量



りんごは皮をしっかりと洗い、タテ4つ割りにして芯を取り、タテの薄切りにして塩水につけてからさっと水洗いし、水気をきります。
ブルーベリー(1パック)は、よく洗い、半分に切ります。
③ 用意したフルーツを、オープンシートを敷いた角皿に広げ上段に入れ「デイリー」13低温調理仕上がり調節弱で加熱します。
④ さらに「デイリー」13低温調理仕上がり調節弱で途中様子を見ながら加熱します。

作りかた
① わかさぎは水気をふきとり、塩をふります。
② 30×40cmの大きさに切ったオープンシートにわかさぎ、オリーブ油、穀物酢、乾燥ハーブ類、香辛料を入れ、両端をねじって閉じます。(さんまのコンフィ作りかた②を参照)
③ 角皿にのせ上段に入れ、「デイリー」13低温調理で加熱します。
④ ドライ野菜を作る。赤パプリカ、黄パプリカ、ピーマンは種を取り半分に切ります。
⑤ オープンシートを敷いた角皿にのせ上段に入れ、「デイリー」13低温調理仕上がり調節弱で加熱します。
⑥ わかさぎと、ドライ野菜を、それぞれせん切りにし、④につけ込みます。

低温調理のコツ

使いかたは2つ
果物などをドライにする、「13低温調理仕上がり調節弱」と手づくりハムやソーセージ、魚のコンフィ(油で低温調理する調理法)など、時間をかけて調理する「13低温調理仕上がり調節強」がありメニューによって使い分けします。

「13低温調理仕上がり調節弱」で作るドライメニューは食品の量や形状、厚み、水分の含有量によって、加熱時間が違うので、加熱途中で様子を見ながら調理時間を加減してください。

1回でセットできる調理時間は仕上がり調節弱約60分から仕上がり調節強約90分です。メニューや調理法によって2時間から3時間必要なときは、2回、3回とセットして追加加熱をしてください

加熱が足りなかったときは手づくりハムやソーセージなど加熱が足りなかったときは、仕上がり調節中で様子を見ながら、追加加熱をしてください。

スイーツ コーヒーゼリー



手動調理

レンジ (発酵) 600W 1分30秒~2分

レンジ

材料

① 粉ゼラチン… 大さじ1 (約10g)
水 …… 大さじ2
② インスタントコーヒー… 大さじ2
砂糖 …… 60g
水 …… カップ2
ホイップクリーム …… 少々

作りかた

① 粉ゼラチンは水を加えてしとらせておきます。
② 容器に①と②を合わせて入れ、水を半量加えながらよく混ぜ、レンジ600W1分30秒~2分加熱します。
③ 残りの水を加えて混ぜ、水でぬらした型に流し入れて冷蔵庫で冷やし固め、食べるときにホイップクリームを飾ります。

レモンゼリー

インスタントコーヒーをレモン汁(1½個分・約70mL)に代えます。

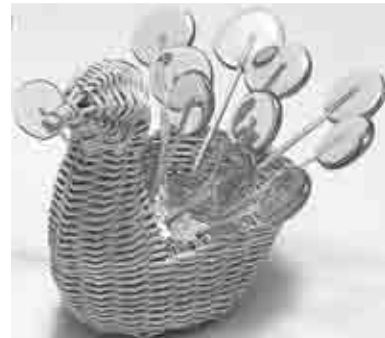
オレンジゼリー

インスタントコーヒーをオレンジジュースに代えます。

グレープゼリー

インスタントコーヒーをグレープジュースに代えます。

べっこうあめ



手動調理

レンジ (発酵) 600W 2~3分

レンジ

材料

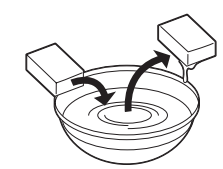
砂糖 …… 大さじ4
水 …… 大さじ1

作りかた

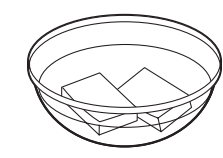
① まな板にアルミホイルの表を上にして広げます。
② 小さめの耐熱容器に砂糖と水を入れてレンジ600W2~3分加熱し、少し黄色に色づいたら取り出します。
③ 熱いうちに②をアルミホイルの上に好みの大きさに流し、楊枝をつけます。冷めたらアルミホイルからはがして取り出します。

もちをやわらかくするコツ

パックや包装をはずし、水にくぐらせてから加熱します。



とくに固い切りもちの場合は、水をはった深めの皿に入れて加熱します。



切りもち・市販の パックもち

手動調理

レンジ (発酵) 600W 50秒~1分

レンジ

焼き色はつきません

いそべ巻き



材料・作りかた

水にくぐらせたもち1切れ(約50g)を皿にのせ、割りじょうゆ、または生じょうゆを少々かけてレンジ600W50秒~1分加熱します。すぐにのりを巻きます。

あべ川もち



材料・作りかた

水にくぐらせたもち1切れ(約50g)に、砂糖を混ぜたきな粉をまぶして皿にのせレンジ600W50秒~1分加熱します。

〔ひとくちメモ〕
皿にラップを敷くと、もちが皿につかないでラクに取れます。

フルーツ大福



材料・作りかた

水にくぐらせたもち1切れ(約50g)は、片栗粉を敷いた皿にのせます。レンジ600W50秒~1分加熱し、ふくらんだもちの上にひと口大に丸めたあんや好みのフルーツ(いちご・甘栗など)のをせて包み込みます。

手動調理

オーブン (発酵) 予熱 約9分 160
16~22分

オーブン (予熱あり)

角皿 下段

型抜きクッキー

材料(角皿1枚分)

小麦粉(薄力粉) …… 140g
バター(室温にもどす) …… 70g
砂糖 …… 50g
卵(ときほぐす) …… ½個
バニラエッセンス …… 少々

作りかた

① バターはハンドミキサーで白くなるまでよく練り、砂糖を加えて、さらによく混ぜます。
② 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えます。
③ 小麦粉をふるいながら加え、木しゃもじでさっくりと混ぜます。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で約1時間休ませます。
④ 生地をラップの間にはさみ、めん棒で5mmの厚さにのばします。



⑤ 上のラップをはずし、直径3cmの型で抜き、角皿にアルミホイルを敷き、並べます。



⑥ オープン(1度押し) 予熱 160にして、焼き時間 16~22分セットし、スタートします。
⑦ 予熱終了音が鳴ったら⑤を下段に入れて焼きます。



型抜きクッキー 絞り出しクッキー アーモンドクッキー

材料(角皿1枚分)

小麦粉(薄力粉) …… 120g
バター(室温にもどす) …… 80g
砂糖 …… 40g
卵(ときほぐす) …… ½個
バニラエッセンス …… 少々
ドライフルーツ(小さく切ったもの) …… 適量

作りかた

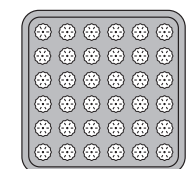
① 型抜きクッキー作りかた①~③の要領で作り、菊型の口金をつけた絞り出し袋に入れます。
② 角皿にアルミホイルを敷いて①を絞り出し、上にドライフルーツを飾ります。
③ 型抜きクッキー作りかた⑥・⑦を参照して焼きます。

材料(角皿1枚分)

① 小麦粉(薄力粉) …… 110g
ベーキングパウダー …… 小さじ½
バター(室温にもどす) …… 35g
砂糖 …… 35g
卵(ときほぐす) …… 20g
スライスアーモンド …… 60g

作りかた

① 型抜きクッキー作りかた①~③の要領で作りますが、バニラエッセンスの代わりにスライスアーモンドを加え、①を合わせてふるい入れて混ぜます。
② 角皿にアルミホイルを敷いて①を大さじ1ずつこもりと落とします。
③ 型抜きクッキー作りかた⑥・⑦を参照して焼きます。



中央に寄せる

クッキーのコツ

小麦粉を混ぜるとき
切るようにさっくりと混ぜ、練らないようにします。
生地がベタつくときは
ラップで包み、冷蔵庫でしばらく冷やしてから作ります。
打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当たりが悪くなります。
生地のおおきさや厚みはそろえて
大きさが厚みが違つくと、焼き上がりにむらができます。
市販の生地を使うときは
生地の種類により焼けかたが違つるので、様子を見ながら焼きます。

生地の保存は
冷蔵庫で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。ラップに包んで保存しておきます。
焼き上がったらずぐ取り出す
そのまま加熱室に置くと、余熱でこげすぎることがあります。
焼きむらが気になるときは
残り時間3~4分で角皿の前後を入れかえてさらに焼きます。