

デコレーションケーキ(スポンジケーキ)

加熱時間の目安 約40分



オート調理

レンジ 200W
1~2分
(下ごしらえ)

角皿 下段

11ケーキ オープン
(予熱なし)

材料(直径18cmの金属製ケーキ型1個分)
小麦粉(薄力粉).....90g
砂糖.....90g
卵(卵黄と卵白に分ける).....3個
バニラエッセンス.....少々
④ 牛乳(室温にもどす).....小さじ2
バター.....15g
ホイップクリーム.....適量
くだもの、アーモンド.....各適量

作りかた

① 型にバター(分量外)をぬって硫酸紙(ケーキ用型紙)を底と側面にぴったりと敷きます。④を合わせ加熱して溶かします。(直径18cmの場合、その他は右表を参照します。)レンジ200W 1~2分

② ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、ツノが立つまで泡立っています。(別立て法)



③ 卵黄を加えてさらに泡立ててからバニラエッセンスを加えます。

④ 小麦粉をふるい入れ、木しゃもじで練らないように、粉気がなくなるまでさっくりと混ぜ、④を加えて手早く混ぜます。

⑤ 一気に型に流し入れ、型をトントンと軽く落として空気を抜き、角皿にのせて下段に入れ、デイリ- 11ケーキで焼きます。

⑥ 型ごと10~20cmの高さから落として焼き縮みを防ぎ、型から取り出して硫酸紙をはがします。十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾ります。

共立て法の作りかた

② ボウルに卵を割り入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立っています。砂糖を加え、もったりするまで泡立てて(生地での「の」の字が書ける)からバニラエッセンスを加えます。作りかた⑤から同様にします。



ケーキのコツ

直径15~21cmのケーキが作れます。

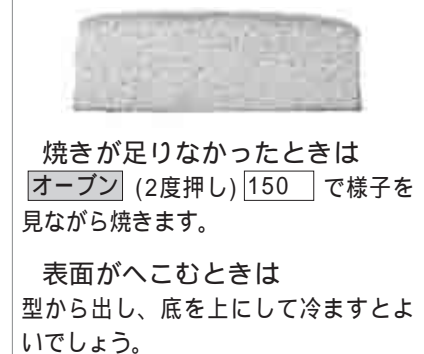
大きさ	直径15cm	直径18cm	直径21cm	
小麦粉(薄力粉)	50g	90g	120g	
砂糖	50g	90g	120g	
卵	2個	3個	4個	
バター	10g	15g	20g	
牛乳	大さじ½	小さじ2	大さじ1	
作りかた	①	約1分	約1分30秒	約2分
	⑤	デイリ- 11ケーキ		
加熱時間の目安	仕上げ調節			
	やや弱	中	やや強	
	約36分	約40分	約44分	

ケーキの型は金属製で側面は止め金などのないフラットなものを使います。

卵やボウルはあたためると泡立ちやすくなります。

卵白の泡立ては十分に泡立ての目安は、泡立て器がハンドミキサーで生地を持ち上げた跡がピンとツノが立ったようになるまでです。

良好な仕上がりはきめがそろっていてふくらみがよい。



焼きが足りなかったときはオープン(2度押し)150で様子を見ながら焼きます。

表面がへこむときは型から出し、底を上にして冷ますとよいでしょう。

スポンジケーキ作りのポイント

断面	状況	原因
	ふくらみが悪い 全体にきめ(目)がつかまっている 固くしまっている	卵の泡立てかたが足りない 粉やバターを入れた後に混ぜすぎで、卵の泡がつぶれた(切るように混ぜる) 生地を長時間放置した 砂糖の量が少なかった
	ふくらみが悪い ぼそぼそしている きめが荒く、粉がダマになって残っている	小麦粉の混ぜかたが足りない 小麦粉をふるっていない
	表面に目立つシワがある 全体にきめが荒い 中央部が沈む	きちんと空気抜きをしていない ボウルに残っている泡の消えた生地を、型の中央に入れた(端の方へ入れる) 小麦粉の量が少なかった 粉やバターを入れた後に混ぜすぎで卵の泡がつぶれた(切るように混ぜる)
	部分的に目のつまったところがある ふくらみやきめにむらがある	溶かしバターが均一に混ざっていない(バターが熱いうちに混ぜること)

ロールケーキ



手動調理

レンジ 200W
1~2分
(下ごしらえ)

角皿 下段

オープン(発酵) 予熱 約9分

オープン 170
(予熱あり) 12~16分

材料(角皿1枚分)
小麦粉(薄力粉).....60g
砂糖.....60g
卵(ときほぐす).....3個
バニラエッセンス.....少々
④ 牛乳.....大さじ1
バター.....大さじ1(約12g)
あんずジャム(粒のあるものは裏ごす).....適量

作りかた

① 角皿に薄くバター(分量外)をぬり、硫酸紙(ケーキ用型紙)を敷きます。

② ④を合わせレンジ200W 1~2分加熱し、溶かします。

③ 卵をハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立て、バニラエッセンスを加えて混ぜます。

④ 小麦粉をふるい入れ、木しゃもじでさっくりと粉気がなくなるまで混ぜ、②を加えて手早く混ぜます。

⑤ オープン(1度押し)予熱 170にして、焼き時間 12~16分セットし、スタートします。

⑥ ①に④の生地を一気に流し込み、底をたたいて、表面を平らにします。

⑦ 予熱終了音が鳴ったら⑥を下段に入れて焼きます。

⑧ 焼き上がったならふきんの上に角皿を返し、硫酸紙をはがして、焼き色のついている面を上にしてあら熱をとります。

⑨ 生地を裏返してナイフで1~2cm間隔にすじをつけ、巻き終りを2cmほど残してあんずジャムをぬり、手前から巻き、巻き終りを下にしてしばらく置いてから切ります。

マドレーヌ



手動調理

レンジ 200W
3~4分
(下ごしらえ)

角皿 下段

オープン(発酵) 予熱 約8分

オープン 160
(予熱あり) 22~28分

材料(直径9cmの金属製マドレーヌ型6個分)
小麦粉(薄力粉).....60g
砂糖.....60g
バター.....60g
卵(ときほぐす).....1½個
④ レモン汁.....大さじ1
④ レモンの皮(すりおろす).....½個分

作りかた

① 型にバター(分量外)をぬって型紙を敷きます。

② バターは容器に入れ、レンジ200W 3~4分加熱します。

③ 卵をハンドミキサーで七分通り泡立て、砂糖を加え、もったりするまで泡立っています。④を加えて混ぜ、小麦粉をふるい入れ木しゃもじで練らないように混ぜ、②を加えて手早く混ぜます。

④ ③を型に分け入れ、角皿の中央に寄せて並べます。

⑤ オープン(1度押し)予熱 160にして、焼き時間 22~28分セットし、スタートします。

⑥ 予熱終了音が鳴ったら④を下段に入れて焼きます。

〔ひとくちメモ〕
ドライフルーツの代わりに、薄切りのバナナ(約100g)ときざんだチョコレート(約30g)を加えてチョコバナナケーキにしてもよいでしょう。

パウンドケーキ



手動調理

レンジ 150
48~54分

角皿 下段

オープン(発酵) 予熱 約8分

オープン 160
(予熱あり) 22~28分

材料(19x8.5x6cmの金属製パウンド型1個分)
④ 小麦粉(薄力粉).....100g
ベーキングパウダー.....小さじ½
砂糖.....80g
バター(室温にもどす).....100g
卵(ときほぐす).....2個
バニラエッセンス.....少々
レーズン、アンゼリカ、チェリーなどのドライフルーツ(細かくきざみ、ラム酒大さじ1につけたもの).....60g

作りかた

① 型にバター(分量外)をぬって硫酸紙(ケーキ用型紙)を敷きます。

② ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーで練り、砂糖を2回に分けて加え、よく混ぜ、バニラエッセンスを加えます。卵を少しずつ加えながら混ぜ、ドライフルーツを加えて木しゃもじで混ぜ合わせます。④を合わせてふるい入れ、練らないようにして混ぜます。

③ ②を型に入れ、型を軽く落として生地を詰め、生地の中央をくぼませて表面をならします。

④ オープン(2度押し)150にして焼き時間 48~54分セットし、下段に入れて焼きます。

〔ひとくちメモ〕
ドライフルーツの代わりに、薄切りのバナナ(約100g)ときざんだチョコレート(約30g)を加えてチョコバナナケーキにしてもよいでしょう。

スフレチーズケーキ

加熱時間の目安 約59分



オート調理

レンジ 200W
2~3分
(下ごしらえ)

角皿 下段

17スフレ・チーズ スチーム
(予熱なし) オープン

材料(直径18cmの底の抜けない金属製ケーキ型1個分)

④ クリームチーズ 120g
バター 25g
砂糖 70g
卵黄 2個分
生クリーム(室温にもどす) 80mL
牛乳 40mL
レモン汁 大さじ1弱
ブランデー 大さじ1弱
コーンスターチ(ふるう) 30g
卵白 4個分

作りかた

① 型の底面にバター(分量外)をぬって硫酸紙(ケーキ用型紙)を底にぴったりと敷きます。内側にはふちまでたっぷりバター(分量外)をぬり、硫酸紙は敷きません。

② 耐熱性ガラスのボウルに④を入れレンジ200W|2~3分|加熱してやわらかくし、なめらかになるまでハンドミキサーでよく混ぜます。

③ ②に砂糖の半量を入れ、しっかり混ぜ、卵黄を加えてなめらかになるまで混ぜます。

④ ③に生クリーム、牛乳、レモン汁、ブランデーを順に加え、そのつどハンドミキサーで混ぜ、コーンスターチを加えて木しゃもじでダマにならないように混ぜます。

⑤ 別のボウルに卵白を入れ、七分通り泡立て残りの砂糖を加え、ツノが立つまで泡立します。

⑥ ④に⑤を3回に分けて加え、さっくりと泡をこわさないように生地となじませながら混ぜます。

⑦ ⑥を型に入れ、軽くたたいて空気を抜きます。

⑧ 角皿に厚めのペーパータオルを2枚重ねにして敷き、⑦のをせ、水カップ1(約200mL)を角皿に注ぎ、下段に入れて角皿スチーム|17スフレ・チーズケーキ|で焼きます。

⑨ 焼き上がったら、型とケーキの間にナイフを入れ、すき間を作ります。ケーキが型の高さくらいまで沈み、完全に冷めてからゆっくりと型から取り出します。

スフレチーズケーキのコツ

スチーム効果を出すために、食品をのせた角皿に水カップ1(約200mL)の水を注ぎ入れて加熱します。

ケーキの型は底の抜けない金属製の型を使います。底の抜ける型を使うときは、底面よりひとまわり大きく切った硫酸紙(ケーキ用型紙)を側面まで、はりつけてから使います。

加熱が足りないときは、**オープン**(2度押し)|150|で様子を見ながら追加加熱します。

蒸しチョコレートケーキ



材料(直径18cmの底の抜けない金属製ケーキ型1個分)

④ 小麦粉(薄力粉) 大さじ1強
ココア 大さじ1
ブラックチョコレート(きざむ) 90g
⑤ バター 50g
ラム酒(またはコアントロー) 小さじ2
卵(卵黄と卵白に分ける) 3個
砂糖 60g
粉砂糖 少々

作りかた

① 型の底面にバター(分量外)をぬって硫酸紙(ケーキ用型紙)を底と側面にぴったりと敷きます。

② 容器に④を入れレンジ500W|3~4分|加熱してとかし、よくかき混ぜてなめらかにし、ラム酒を加えます。

③ ボウルに卵黄と砂糖1/2量を入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよく練り、②を加えてハンドミキサーの低速でさっと混ぜ、④を合わせてふるい入れ、なめらかになるまで混ぜます。

④ ボウルに卵白と塩ひとつまみ(分量外)を入れハンドミキサーで軽く泡立ててから残りの砂糖を加え、ツノが立つまで泡立します。

⑤ ③に④の1/2量を加えて、ハンドミキサーの低速で混ぜ、残りは木しゃもじでさっくりと混ぜて型に流し入れます。

⑥ スフレチーズケーキの作りかた⑧を参照して焼きます。

⑦ 型に入れたままあら熱をとり、表面のキレツやしぼみが落ちついてから取り出し、粉砂糖をふります。

[ひとくちメモ]
・ココアは砂糖の入っていない純ココアを使います。

オート調理

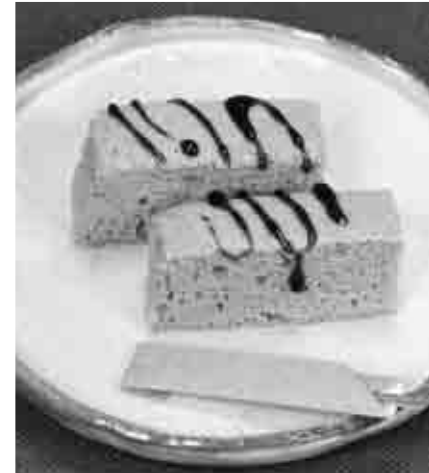
レンジ 600W
2~3分
(下ごしらえ)

角皿 下段

16和菓子 スチーム
(予熱なし) オープン

黒糖蒸しパン

加熱時間の目安 約60分



材料(14x13x4.5cmの金属製流し型1個分)

小麦粉(薄力粉) 100g
ベーキングパウダー 小さじ1/2
黒砂糖 100g
水 80mL
卵白 1個分
塩 少々
黒みつ 少々

作りかた

① 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。

② 耐熱容器に黒砂糖と水を入れ、レンジ600W|2~3分|加熱してシロップを作りさましておきます。

③ ボウルに卵白と塩を入れて、ハンドミキサーでツノが立つまで泡立します。

④ ③に②のシロップを少しずつ加えながらさらに泡立して、次に①をもう一度ふるいながら加えたら、木しゃもじでさっくりとムラなく混ぜ合わせます。

⑤ 流し型に、硫酸紙(ケーキ用型紙)を敷いておき、ここに④を流して2~3回軽く落とし、生地の中の空気を抜きます。

⑥ 角皿に厚めのペーパータオルを2枚重ねにして敷き、⑤のをせ、水カップ1(約200mL)を注ぎ、下段に入れて角皿スチーム|16和菓子|で加熱します。

⑦ 竹串で刺してみ、何もついてこなければ流し型から取り出してさまし、食べやすい大きさに切って器に盛り付け好みで黒みつをかけます。

かるかん



材料(14x13x4.5cmの金属製流し型1個分)

上新粉 120g
大和いも 100g
グラニュー糖 150g
水 100~120mL

作りかた

① 大和いもは皮を厚めにむき、酢水に充分つけてアク抜きします。

② 大和いもの水気をふき取っておろし金でおろし、すり鉢に入れてなめらかになるまでよくすり混ぜ、グラニュー糖を2~3回に分け入れながら、すりこ木でさらに充分すり混ぜます。

③ ②に水を少量ずつ加えてすりのばしたら、上新粉を加えて木しゃもじでよく混ぜ合わせます。

④ 硫酸紙(ケーキ用型紙)を敷いた流し型に③を流し入れ、2~3回上から落とし、生地の中の空気を抜きます。

⑤ 黒糖蒸しパン作りかた⑥を参照して加熱します。

⑥ 黒糖蒸しパン作りかた⑦を参照にして盛り付けます。(黒みつはかけない)

蒸し焼きカステラ

加熱時間の目安 約40分



材料(直径18cmの底の抜けない金属製ケーキ型1個分)

卵白 4個分
砂糖 70g
④ 小麦粉(薄力粉) 70g
上新粉 20g
ベーキングパウダー 小さじ1/2
レーズン 80g
バターまたはサラダ油 少々

作りかた

① 型にバターまたはサラダ油を薄くぬり、底と側面に硫酸紙(ケーキ用型紙)をぴったりと敷きます。

② ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立て、砂糖を少しずつ加えながら、十分に泡立します。

③ 合わせた④をふるい入れ、さっくりと混ぜ、レーズンは10粒ほど残して加え、軽く混ぜます。

④ ①の型に生地を入れ、表面の凹凸を残したまま、残りのレーズンを散らします。

⑤ 黒糖蒸しパン作りかた⑥を参照して仕上げ調節弱で加熱します。

⑥ 黒糖蒸しパン作りかた⑦を参照にして盛り付けます。(黒みつはかけない)

和菓子のコツ

スチーム効果を作り出すために、食品をのせた角皿にカップ1(約200mL)の水を注ぎ入れて加熱します。

底が抜ける型を使うときは、底面よりひとまわり大きく切った硫酸紙(ケーキ用型紙)を、側面までしっかり張ってから使います。

仕上げ具合は、竹串で刺してみ、何もついてこなければ、型から取り出します。加熱が足りないときは、**オープン**(2度押し)|130|で様子を見ながら追加加熱します。

加熱直後、表面が乾燥してかたいときは、あら熱がとれてからラップにつつんで冷ますとやわらかくなります。

オート調理

角皿 スチーム

18 プリン (予熱なし)

角皿 下段

やわらかプリン

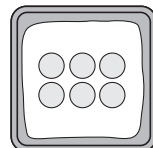
(下ごしらえ) レンジ 500W 4~5分
レンジ 500W 約4分
加熱時間の目安 約46分



材料(直径7.5cm、高さ5.5cmの耐熱性ガラス容器6個分)
カラメルソース
A 砂糖 40g
水 大さじ1½
水 大さじ½
卵液
B 牛乳 カップ1¼
生クリーム 100ml
砂糖 50g
卵黄(ときほぐす) 4個分
バニラエッセンス 少々

作りかた

- 耐熱容器にAを入れ、レンジ500W 4~5分様子を見ながら加熱し、カラメル色になったら水を加えます。(このとき、ソースが飛び散りますので注意してください)
- 型に、①を小さじ1ずつ入れます。
- 容器にBを合わせて入れ、レンジ500W 約4分加熱し、かき混ぜて砂糖をとかします。卵黄と合わせ、裏ごししてバニラエッセンスを加え、②の型に流し入れます。
- 厚めのペーパータオルを2枚重ねにして敷き、その上に③を④のように中央に寄せて並べ、水カップ1(約200mL)を注ぎ入れ、下段に入れ、角皿スチーム18プリンで加熱し、あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やします。(容器のすべり止めのため、角皿にペーパータオルを敷きます。)



かぼちゃのプリン

(下ごしらえ) 7葉・果菜
レンジ 500W
約1分10秒
加熱時間の目安 約50分

仕上がり調節 やや強



材料(7.5x4cmのスフレ型約6個分)
かぼちゃ(正味) 200g
A 牛乳 130mL
砂糖 40g
B 卵(ときほぐす) 2個
生クリーム 60mL
ラム酒 小さじ1
C バニラエッセンス、シナモン 各少々
ホイップクリーム 適量

作りかた

- 型に薄くバター(分量外)をぬっておきます。
- かぼちゃは皮をむいてひと口大に切り、ラップで包み、デイリー7葉・果菜仕上がり調節強で加熱し、裏ごしします。
- 容器にAを合わせて入れ、レンジ500W 約1分10秒加熱し、かき混ぜて砂糖を溶かします。
- Bを加えてかき混ぜ、裏ごししてCを加え、②のかぼちゃを加えて、よくかき混ぜます。
- ①の型に分け入れ、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のように中央に寄せて並べ、水カップ1(約200mL)を注ぎ入れ、下段に入れ、角皿スチーム18プリン仕上がり調節やや強で加熱します。
- あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やし、ホイップクリームなど好みのもので飾ります。

プリンのコツ

スチーム効果を作り出すために、食品をのせた角皿にカップ1(約200mL)の水を注ぎ入れて加熱します。

分量は6個分です。

容器は直径7.5cm高さ5.5cmの耐熱性ガラス容器が適しています。

耐熱性のスフレ型を使うときは、直径7.5cm高さ4cmのものを使って下さい。

容器の形状や材質によって仕上がりが異なることがあります。様子を見ながら加熱してください。

卵液の温度は約35~40にします。

加熱が足りなかったときはオープン(2度押し)140で様子を見ながら追加加熱します。

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。

シュークリーム



手動調理

レンジ 600W 3~4分

オープン(発酵) 1分~1分20秒 (下ごしらえ)

予熱 約10分

オープン 180 (予熱あり) 35~40分

角皿 下段

材料(9個分)
小麦粉(薄力粉、ふるっておく) 40g
A バター(3~4個に切る) 40g
水 100mL
卵(ときほぐす) 2~3個
カスタードクリーム 適量
ホイップクリーム、粉砂糖 各適量

作りかた

- 深めの耐熱容器にAを入れ、小麦粉小さじ1をふるい入れ、おおいをしないで、レンジ600W 3~4分加熱します。
- 材料の飛び散りに注意して残りの小麦粉を一度に加え、木しゃもじでよく混ぜて、レンジ600W 1分~1分20秒加熱します。



注意

バターと水を加熱するとき飛び散ることがある。深めの耐熱容器を使い、バターは3~4個に切って水と一緒に入れ、飛び散りを防ぐために、小麦粉小さじ1をふり入れてから加熱します。バターを大きなかたまりのまま加熱すると飛び散ります。

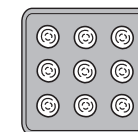
- 卵を1/8量加え、よく混ぜてもち状に練り上げます。



- 残りの卵を少しずつ加え、よく練ります。木しゃもじで生地をすくい上げたとき、2~3秒後にゆっくり落ちてくる固さになるまで練ります。



- 直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れます。角皿にアルミホイルを敷き、薄くバター(分量外)をぬり、直径3~4cmの大きさに9個絞り出します。



- オープン(1度押し)予熱180にして焼き時間35~40分セットし、予熱をします。

- 予熱終了音が鳴ったら⑤を下段に入れて焼きます。

- 焼き上がったらすぐにアルミホイルからはずし、十分に冷ましてから切り目を入れてカスタードクリームとホイップクリームを詰め、仕上げに粉砂糖をふります。

カスタードクリーム



手動調理

レンジ(発酵) 600W 4~6分

レンジ

材料(シュークリーム9個分)
牛乳 カップ1
小麦粉(薄力粉) 大さじ1
A コーンスターチ 大さじ1
砂糖 40g
卵黄(ときほぐす) 2個分
B バター 25g
バニラエッセンス 少々

作りかた

- 深めの容器にAを合わせて入れ、牛乳を少しずつ加えながら泡立て器でかき混ぜます。
- ①に卵黄を少しずつ加えてよく混ぜ、レンジ600W 4~6分途中よくかき混ぜながら加熱します。手早くBを加えて混ぜ、冷まします。

[ひとくちメモ]

加熱直後はやわらかめでも、冷めると固さがでてきます。

シュークリームのコツ

バターと水は十分に沸とうさせる沸とうが足りないと焼き色が濃く、ふくらみが悪くなります。

卵は生地の熱いうちに混ぜる生地が冷めてくると卵の入る量が少なくなり、上手に焼き上がりません。

加える卵の量は少なすぎると、形が小さく、焼き色も濃くなります。逆に多いとふくらまず、平べったい仕上がりになります。

生地に霧を吹く予熱が終了するまでの間に、生地の表面の乾燥をふせぐために、霧を吹いておきます。

卵を混ぜるときハンドミキサーの低速を使うと生地が簡単に作れます。

アップルパイ



手動調理		角皿 下段
予熱 約12分	200	
オープン (発酵)	35~45分	
オープン (予熱あり)		

材料(直径21cmの金属製パイ皿1枚分)
 小麦粉(強力粉)..... 100g
 小麦粉(薄力粉)..... 100g
 バター(2cm角に切り、冷たいもの)..... 140g
 冷水..... 90~110mL
 りんごのプリザーブ..... 適量
 つやだし用卵
 卵..... 1/2個
 塩..... 小さじ1/4

作りかた
① ボウルに小麦粉を合わせてふるい入れ、バターを加えて指先で混ぜ、冷水を加えて練らないように混ぜる。



② バターの形が残っている状態でひとまとめにし、ラップで包み、冷蔵庫で約1時間休ませる。

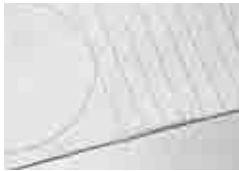


③ 軽く打ち粉をしたのし台にのせ、めん棒で長方形にのばす。

④ ③を3つ折りにして合わせ面を下にし、めん棒で再び長方形にのばし、これを2~3回くり返す。



⑤ 3mm厚さの25×40cmの長方形にのばした上にパイ皿をふせて型よりひとまわり大きく切り、残りで2cm巾のテープを8本切り取る。



⑥ パイ皿に生地をのせてぴったりと敷き、まわりの生地は切り落とす。



⑦ 底全体にフォークで穴をあける。



⑧ りんごのプリザーブを詰めてから、つやだし用卵をパイの周囲にぬり、テープを組んで端をはりつける。



⑨ 周囲にもテープをのせ、フォークで押さえ、つやだし用卵をさらに全体にぬり、黒皿にのせる。



⑩ オープン(1度押し)予熱200にして、焼き時間35~45分セットし、スタートします。

⑪ 予熱終了音が鳴ったら、⑨を下段に入れて焼きます。

アップルパイのコツ

型は金属製のものを耐熱ガラス製の型では上手に焼けないことがあります。

生地が扱いにくいときはバターがとけて生地がやわらかくなるので冷蔵庫で20~30分休ませると作りやすくなります。

りんごのプリザーブ



手動調理		角皿 下段
レンジ (発酵)	600W 9~10分 600W 7~8分	
レンジ		

材料(直径21cmのアップルパイ・1個分)
 りんご(紅玉またはふじ)..... 3個
 砂糖..... 80~120g
 レモン汁..... 大さじ1
 シナモン..... 少々

作りかた
① りんごはタテ4つ割りにして5mm厚さのいちょう切りにし、塩水につけてから軽く水洗いをして、水気をきる。

② 大きめの耐熱性容器に①とAを入れてかき混ぜレンジ600W9~10分加熱する。

③ アクをとって混ぜ、再びレンジ600W7~8分加熱する。シナモンを加えて混ぜ、冷めてからざるにあげて汁気をきる。

〔ひとくちメモ〕
 シナモンは好みで加減します。
 りんごの出盛り期(秋)の紅玉が最適です。その時期にたくさん作って、1回分ずつ冷凍しておくとう便利です。

パン



バターロール (ロールパン)

手動調理		角皿 下段
オープン (発酵)	オープン40 (発酵) 50~60分 25~40分 (下ごしらえ)	
オープン (予熱あり)	予熱 約9分 170 16~22分	

材料(9個分)
 小麦粉(強力粉)..... 200g
 砂糖..... 大さじ2 1/2
 塩..... 小さじ1/2 (約3g)
 ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)..... 小さじ1 (約2.5g)
 ぬるま湯(約40℃)..... 20~40mL
 卵(ときほぐす)..... 1/2個(約25mL)
 牛乳(室温にもどす)..... 70mL
 バター(室温にもどす)..... 30g
 つやだし用卵
 卵..... 1/2個
 塩..... 小さじ1/4

作りかた
① ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加えて手で軽く混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにします。

② 生地がベトつかなくなり、ボウルからくると離れるまでよくこねます。

③ 台にたたきつけてのばしたり、半分に分けて押しつぶしながら約15分こね、生地を丸めます。



④ バター(分量外)を薄くぬったボウルに入れ、霧を吹き、ラップがかたく絞ったぬれぶきんをかけます。角皿にのせて下段に入れオープン(2度押し)40(発酵)50~60分発酵させます。

⑤ 生地が2~2.5倍に発酵したら指に小麦粉をつけ、生地の中央を刺してみ、指の穴がそのまま残れば発酵は充分です。



⑥ ボウルをふせて生地を取り出し、手で軽く押して中のガスを抜きます。



⑦ 生地をスケッパー(または包丁)で9個(1個約42g)に切り分けます。手でちぎると生地がいたんでふくらみが悪くなります。



⑧ 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸めます。



⑨ 丸めた生地をのし台に並べ、固く絞ったぬれぶきんをかけて生地の温度が下がらないようにして約20分休ませます。(ベンチタイム)

⑩ 生地を手のひらにはさみ、すり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形にのばします。



⑪ 三角形の底辺からクルクルと巻き、バター(分量外)を薄くぬった角皿に巻き終わりを下にして並べます。



⑫ 生地に霧を吹き、下段に入れオープン(2度押し)40(発酵)25~40分生地が2~2.5倍になるまで発酵し、表面につやだし用卵を薄く、ていねいにぬります。
⑬ オープン(1度押し)予熱170にして、焼き時間16~22分セットし、スタートします。予熱終了音が鳴ったら⑫を下段に入れて焼きます。

〔ひとくちメモ〕
 作りかた①の材料を全部もちつき機に入れ、8~10分練ると生地が簡単に作れます。この場合、ぬるま湯は20~25まで冷まして使います。

パン作りのコツ

牛乳は室温にもどして冷蔵庫から出したての冷たいものを使うと、ふくらみが悪くなります。

こね上げた生地の温度25~27が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。

発酵の仕上がり具合はイーストの種類や室温、季節によって多少異なります。発酵不足のときは、様子を見ながら時間を追加してください。

生地が乾燥しないように固く絞ったふきんをかけたり、霧を吹いたり湿り気をあたえます。表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。

生地の扱いはていねいに手のひらで軽く扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりすると、生地がいたんでふくらみが悪くなります。

つやだし用卵は薄く、ていねいになでるようにして表面にぬります。たっぷりぬると角皿に流れ落ち、パンの底がこげてしまいます。

発酵しすぎたパン生地はきれいにふくらみません。ピザや揚げパンにするとよいでしょう。

発酵温度を調節して発酵温度は3段階に設定できます。(35・40・45) 生地の初温、季節、分量などによって、使い分けます。基本の発酵温度は40です。

かんたんパン(シンプルパン)

加熱時間の目安 約30分



オート調理

レンジ 500W
約30秒
レンジ発酵 8~12分
12かんたんパン(下ごしらえ)
オープン

角皿 下段

レンジ発酵のときテーブルプレートに置く

- 材料(8個分)
- 小麦粉(強力粉)..... 150g
 - ④ 砂糖..... 大さじ1(約9g)
 - 塩..... 小さじ1/2(約1.6g)
 - ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)..... 小さじ1(約2.5g)
 - 水..... 90~100mL
 - バター..... 大さじ1(約13g)

- 作りかた
- ① ポリ袋に④とドライイーストを入れて混ぜ合わせます。
 - ② バターを容器に入れ **レンジ**500W 約30秒 加熱して溶かし、水を加えます。
 - ③ ②を①に入れてポリ袋の口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせます。
 - ④ 10分間充分にこねます。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。
 - ⑤ ④の生地を2~3cmの厚さに整え、テーブルプレートの中央にのせ **レンジ**発酵(6回押し) 8~12分 一次発酵させます。
 - ⑥ のし台に少し打ち粉(強力粉)をして、生地を袋から取り出します。

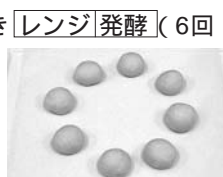
- ⑦ 生地を軽く押して中のガスを抜き、スケーパーまたは包丁で8個(1個約33g)に切り分けます。



- ⑧ 生地を手のひらで丸めてオープンシートを敷いたテーブルプレートの中央に寄せて(写真参照)並べます。



- ⑨ 生地に霧を吹き **レンジ**発酵(6回押し) 8~12分 二次発酵させます。



- ⑩ 発酵が終わったら、生地をのせたオープンシートの両端を引いてすべらせながら角皿に移し、下段に入れ **デイリー**12かんたんパン で焼きます。

かんたんパンのコツ

1回の分量は表示の分量です。手軽にかんたんに、短時間で作れる最適分量です。

使えるポリ袋は25×35cmほどの大きさで、電子レンジで使える半透明の袋が適していますが、透明なポリ袋でもよいでしょう。穴のあいていないことを確認してから使いましょう。

こね上げの目安は粉のかたまりがなくなり、粘り気が出て、ガムのように伸びるようになって、生地が袋から離れて1つになるのが目安です。



発酵の仕上がり目安は室温やイーストの種類によって多少違ってきます。一次発酵は生地が網目状になり1.2~1.5倍になるのが目安です。



二次発酵は生地が1.5倍くらいになるのが目安です。



発酵の時間は様子を見て加減。季節や室温、テーブルプレートの冷え具合によって違います。一次発酵は8~12分発酵させ、二次発酵で調節します。

	ふくらみが小さい	ふくらみが大きい
二次発酵	13~20分	5~7分

生地が乾燥しないように分割や成形のときは固く絞ったぬれぶきんをかけたり、ポリ袋に入れておきます。

生地の丸め(成形)かたはなめらかな面を表にして切り口を中にかくように丸め、裏側の開いている部分を指でつまんで閉じます。

パンの表面につやを出したいときは焼く直前に、生地の表面に塩少々を加えた溶き卵を薄くぬります。

焼きが足りなかったときは **オープン**(2度押し)160 で焼きます。

オート調理

デイリー オープン

12かんたんパン

角皿 下段

グラハムパン

加熱時間の目安 約30分



レンジ発酵のときテーブルプレートに置く

- 材料(1個分)
- 小麦粉(強力粉)..... 120g
 - 全粒粉(あらびき)..... 30g
 - ④ 砂糖..... 大さじ1(約9g)
 - 塩..... 小さじ1/2(約1.6g)
 - ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)..... 小さじ1(約2.5g)
 - 水..... 90~100mL
 - バター..... 大さじ1(約13g)

- 作りかた
- ① かんたんパン 作りかた①~⑥を参照して生地を作り、一次発酵、ガス抜きをしながらひとつに丸めます。 **→ P.72**

- ② 丸めた生地を楕円形にのばし、タテ1/3を内側に折り込み、残った1/3を手前から折りたたみ、合わせ目をしっかり閉じます。

- ③ オープンシートを敷いたテーブルプレートの中央に生地を置き **レンジ**発酵(6回押し) 8~12分 二次発酵させます。

- ④ ③の生地に霧をふいて表面を湿らせ、全粒粉(分量外)をふりかけます。

- ⑤ 生地の中心に包丁がかみそりで切り目を1本入れます。

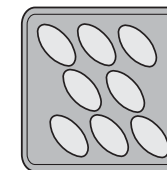
- ⑥ かんたんパン 作りかた⑩を参照して焼き上げます。 **→ P.72**

油で揚げないカレーパン



- 材料(8個分)
- かんたんパンの生地
(材料・作りかたは **→ P.72**)... 1回分
市販のレトルトカレー..... 1袋(約200g)
- ④ 玉ねぎ(みじん切り)..... 1/4個
 - 小麦粉(薄力粉)..... 大さじ1 1/2
 - 煎りパン粉(パン粉60g、オリーブ油大さじ1強で作る)..... 適量
 - (作りかたは **→ P.53**)
 - 小麦粉(薄力粉)..... 大さじ2
 - 卵(ときほぐす)..... 1個

- 作りかた
- ① レトルトカレーを深めの皿に移し、④を加え、よく混ぜ合わせ **レンジ**200W 7~10分 途中かき混ぜながら加熱し、冷めてから8等分しておきます。
 - ② かんたんパン 作りかた①~⑦を参照して一次発酵、ガス抜きをし、8個(1個約33g)に切り分け、生地を丸めます。 **→ P.72**
 - ③ 楕円形にのばし①の具を包み、閉じ口をしっかりと止めます。
 - ④ ③に小麦粉、卵、煎りパン粉の順につけオープンシートを敷いたテーブルプレートに並べ **レンジ**発酵(6回押し) 8~12分 二次発酵させます。
 - ⑤ かんたんパン 作りかた⑩を参照して焼きます。 **→ P.72**



かんたんあんパン



- 材料(8個分)
- かんたんパンの生地
(材料・作りかたは **→ P.72**)... 1回分
つぶあん..... 200g
桜の花の塩漬け..... 4個
けしの実..... 適量
つやだし用卵
卵..... 1/2個
塩..... 小さじ1/4

- 作りかた
- ① つぶあんは **レンジ**500W 1分30秒~2分 途中かき混ぜながら加熱し、冷めてから8等分して丸めておきます。
 - ② 桜の花の塩漬けは水に30分~1時間つけて塩抜きをし、水気をきっておきます。
 - ③ かんたんパン作りかた①~⑦を参照して一次発酵、ガス抜きをし、8個(1個約33g)に切り分け、生地を丸めます。 **→ P.72**
 - ④ 円形にのばし①のあんを包み、閉じ口をしっかりと止め、オープンシートを敷いたテーブルプレートに並べます。生地に霧を吹き **レンジ**発酵(6回押し) 8~12分 二次発酵させます。
 - ⑤ 生地の表面を軽く押して平らにし、表面につやだし用卵を薄く、ていねいにぬります。半分は中心を指でおしてヘソをつけ、上に桜の花をのせます。残り半分にはけしの実を散らします。
 - ⑥ かんたんパン作りかた⑩を参照して焼きます。 **→ P.72**

【ひとくちメモ】
つぶあんをうぐいす豆やクリームに替えてもよいでしょう。

ヨーグルト ヨーグルト

仕上がり調節 やや弱



手動調理	
レンジ 600W	5~6分 (下ごしらえ)
レンジ (発酵)	レンジ発酵 150~180分

材料(4人分)
牛乳(脂肪分3.0%以上のもの) 500mL
ヨーグルト(種菌)
(市販のプレーンタイプ) 50~100g

- 作りかた
- ① 使用するふたつきの耐熱性の容器は熱湯で殺菌し、乾かしておきます。
 - ② 容器に牛乳を入れてふたをして **レンジ** 600W | 5~6分 加熱し、約80℃くらいまであたためます。
 - ③ 人肌くらいまで冷ました牛乳にヨーグルトを加え、かたまりが残らないようにスプーンなどでよく混ぜます。
 - ④ ふたをして **レンジ** 発酵 (6回押し) 仕上がり調節 **やや弱** | 約90分 発酵させます。
 - ⑤ 終了音が鳴ったら再び **レンジ** 発酵 (6回押し) 仕上がり調節 **やや弱** | 60~90分、牛乳が好みのかたさに固まるまで発酵させます。
 - ⑥ 加熱が終わったら、あら熱をとり、冷蔵庫で冷やします。

〔ひとくちメモ〕
お好みでジャムや果物を加えたり、カレーやサンドリーチキンなどに加えてもよいでしょう。

ヨーグルトソース



材料(4人分)
手作りヨーグルト 大さじ2
クリームチーズ 40g
マヨネーズ 大さじ1
塩 適量

材料を混ぜ合わせ、お好みで塩を加え、サラダなどに。

カスピ海ヨーグルト

仕上がり調節 弱



材料・作りかた
ヨーグルトを参照します。種菌(スターター)として市販のプレーンヨーグルトの代わりに、カスピ海ヨーグルトを使い **レンジ** 発酵 (6回押し) 仕上がり調節 **弱** で発酵させます。発酵時間は3~6時間です。(種菌の状態や室温によって発酵時間を加減してください。)

ヨーグルト作りのコツ

1回の分量は
牛乳の分量は500mLです。500mL以外の分量では、加熱時間や発酵時間の調節が必要です。

容器はふたつきの耐熱性のものを使う直前に熱湯で殺菌をして、乾かしてから使います。スプーンやカップなども清潔なものを使います。

使用する牛乳は
新鮮な普通牛乳で脂肪分3.0%以上のものを使います。低脂肪乳を使うと水っぽくなってしまいます。高温殺菌(120~140℃表示)した牛乳でも、80℃くらいにあたためてから使ってください。乳酸菌は60℃以上になると死んでしまいます。ヨーグルトを加えるときの牛乳の温度に注意してください。

種菌(スターター)は
市販されている新鮮なプレーンヨーグルト(無脂肪固形分9.5%、乳脂肪分3.0%のもの)を使います。無脂肪固形分や乳脂肪分の違うものや、糖分、果肉などが入ったヨーグルトでは上手に作れません。種菌の分量が多いほど作りやすくなります。手作りのヨーグルトは種菌(スターター)として使わないでください。

でき上がりの目安は
牛乳が固まったらできあがりです。手早くあら熱をとり、早めに冷蔵庫に入れてください。そのままにしておくと発酵が進み、酸っぱさが増します。

保存方法、保存期間は
冷蔵庫に保存し、2~3日の間に食べってください。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

本体内部には高圧配線がしてありますので、ご家庭での修理はおやめください。

保証書 (別添)

保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。
保証期間は、お買い上げの日から1年です。ただし、マグネトロンについては2年です。

補修用性能部品の保有期間

当社はこのオープンレンジの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。
補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼される時は出張修理

→ P.41~43 に従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、差込プラグを抜いてから、お買い上げの販売店にご相談ください。

連絡していただきたい内容

品名	日立オープンレンジ
形名	(銘板に書いてあります)
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	(できるだけ具体的に)
ご住所	(付近の目印等も併せてお知らせください)
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

銘板は本体右側面にあります。

保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

ご転居される時は

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電取扱店を紹介させていただきます。

このオープンレンジは、電源周波数が50Hz・60Hzどちらの地域でもご使用になれます。
(部品交換の必要はありません。)
ご転居されたり、移動したりした場合には、販売店または電気工事店に依頼して、アースの取り付け直しを行ってからご使用ください。 → P.7

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または、「ご相談窓口」(下記)にお問い合わせください。

修理料金のしくみ

修理料金 = 技術料 + 部品代 + 出張料です。

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費等が含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買い上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は エコーセンターへ

TEL 0120-3121-68
FAX 0120-3121-87

(受付時間) 9:00~19:00(365日)
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ

TEL 0120-3121-11
FAX 0120-3121-34

(受付時間) 9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただきます。

仕様

電源	交流100V、50Hz-60Hz共用
電子レンジ消費電力	1,450W
高周波出力	1,000W、800W、600W、500W、200W相当、100W相当
発振周波数	2,450MHz
グリル消費電力	消費電力1,330W（ヒーター1,280W）
オープン消費電力	消費電力1,330W（ヒーター1,280W）
温度調節範囲	発酵、100~210℃、250℃ 250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り替わります。
外形寸法	幅483×奥行376×高さ330mm
加熱室有効寸法	幅295×奥行316×高さ220mm
質量（重量）	約13kg
消費電力量の目安	
区分名	D
電子レンジ機能の年間消費電力量	53.3kWh/年
オープン機能の年間消費電力量	11.8kWh/年
年間待機時消費電力量	0.0kWh/年
年間消費電力量	65.1kWh/年

※この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。

また、アフターサービスもできません。

※高周波出力1,000Wは短時間高出力機能（最大3分間）です。この機能はオート調理のあたためなどの限定したメニューにのみ働きます。

※コンセントに差込プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。（表示部「0」表示時約2W）

※年間消費電力量（kWh/年）は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。区分名も同法に基づいています。

※実際お使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。



このマークは、特定の化学物質（鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB（ポリプロモビフェニル）・PBDE（ポリプロモジフェニルエーテル））の含有率が基準値以下であることを示しています。
（規定の除外項目を除く）

JIS C 0950 : 2008

詳しい環境情報は、当社のホームページでご覧いただけます。 <http://www.hitachi-ap.co.jp/company/environment/kankyo/>

お客様メモ

後日のために記入しておいてください。

サービスを依頼されるとき、お役に立ちます。

購入店名

電話（ ） -

ご購入年月日

年 月 日

愛情点検



●長年ご使用のオープンレンジの点検を！

ご使用の際
このようなことはありませ
んか

- 電源コードや差込プラグが異常に熱くなる。
- スタートキーを押しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や火花（スパーク）が出る。
- オープンレンジにさわるとビリビリと電気を感じることもある。
- その他の異常や故障がある。

●オープンレンジの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後8年です。

お願い

故障や事故防止のため、コンセントから差込プラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

このオープンレンジの製造時期は本体の右側面に表示されています。

日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111