

Miele

Miele

Miele

ミーレ・ジャパン株式会社
〒153-0063
東京都目黒区目黒 1-24-12
オリックス目黒ビル 4F
Tel. 03-5740-0030
www.miele.co.jp

ミーレ・コンタクトセンター
(お客様コールセンター)

●固定電話のお客様

Tel. 0120-310-647 (フリーダイヤル)

●携帯電話のお客様

Tel. 0570-096-300 (ナビダイヤル)

受付時間：月～金 9:00～17:30

(土日祝日を除く)

E-Mail info@miele.co.jp

ベーキング・ロースト・ モイスチャープラス

レシピブック

第3版
20-0223 (02/20)
M-Nr. 11409770

オーブン

ベーキング・ロースト・
モイスタープラス

レシピブック

まえがき

料理愛好家の皆さま、

食事を共にすることは、素晴らしい会話につながるとともに、忘れがたい思い出を生むものです。このように時間を共有し楽しむことは私たちを結びつけます。これは、すべてが完璧に進めばなおさらのことです。そして、何か特別な機会のためだけでなく、もちろん毎日の生活の中にあります。

新しいオープンは、まさにそのこと実現するように設計されています。この完璧なオールラウンダーは、健康的なお気に入りの料理を迅速に準備するだけでなく、トップクラスのレストランが提供するような高級料理も生み出します。

このレシピブックが皆さまにインスピレーションを与え、日々の料理に役立つことを願っております。ミーレのテストキッチンには朝から晩まで、知識、好奇心、ルーチン作業、そしてサプライズが溢れています。私たちは、これらの材料をもとにご利用いただける実用的なアドバイスと定番レシピをここにまとめました。さらに多くのレシピ、インスピレーション、そしてエキサイティングなトピックは、Miele@mobileアプリ内でご覧いただけます。

ご質問やご要望がございましたら、ぜひご連絡ください。連絡先は、このレシピブックの最後に記載されています。

皆さまがキッチンと食卓において楽しい時間を過ごされることを願っております。

敬具 ミーレ・テストキッチンチーム

目次

まえがき	
目次	
この本について	
調理モードの概要	
ヒント	
ミレーアクセサリー	

ケーキ

アップルスポンジケーキ	22
アップルパイ	24
アブリコットタルト クリームトッピング	26
ベルギースポンジケーキ	28
洋梨とアーモンドのケーキ	30
スポンジケーキ生地	32
スポンジケーキのフィリング	34
スイスロールケーキのスポンジ	36
スイスロールケーキのフィリング	38
バターケーキ	40
英国風フルーツケーキ (Ø 15 cm)	42
英国風フルーツケーキ (Ø 20 cm)	44
英国風フルーツケーキ (Ø 25 cm)	45
バイクドチーズケーキ	46
マーブルケーキ	48
フルーツタルト (パイ生地)	50
フルーツタルト (ショートクラスト生地)	52
ザッハートルテ	54
パウンドケーキ	56
チョコレートナッツケーキ	58
シュトレン	60
フルーツシュトロイゼルケーキ	62

3 焼き菓子	
4 型抜きクッキー	66
6 ブルーベリーマフィン	68
9 リンツァークッキー	70
11 アーモンドマカロン	72
13 ショートブレッドクッキー	74
三日月クッキー	76
クルミのマフィン	78
シュークリーム生地	80
シュークリームのフィリング	82

パン

バゲット	90
スイス農家風パン	92
スベルト小麦パン	94
ピタパン	96
編みパン	98
スイス風編みパン	100
ウォールナッツパン	102
ライ麦と雑穀入りパン	104
ライ麦種パン	106
タイガー模様ブレッド	108
白パン (焼き型)	110
白パン (型なし)	112
小麦と雑穀入り黒パン	114
ジンジャーローフ	116
雑穀入り丸パン	118
ライ麦丸パン	120
小麦丸パン	122
ピザ/キッシュ	
52 フラムクーヘン	126
54 ピザ (イースト生地)	128
56 ピザ (クワルク生地)	130
58 キッシュロレーヌ	132
60 スイス風キッシュ (パイ生地)	134
62 スイス風キッシュ (ショートクラスト生地)	136

お肉			
調理のポイント	140	野ウサギもも肉	212
カモの詰め物入り	142	ウサギ肉	214
ガチョウの詰め物入り	144	鹿背肉	216
ガチョウ (詰め物なし)	146	ノロジカ背肉	218
鶏肉丸焼き	148	魚	
鶏もも肉	150	タイ	224
七面鳥の詰め物入り	152	マス	226
七面鳥のもも肉	154	コイ	228
仔牛ヒレ肉のロースト	156	サーモン切り身	230
仔牛ヒレ肉 (低温調理)	158	サーモントラウト	232
仔牛すね肉	160	タラのフィレ	234
仔牛肉サドルのロースト	162	ザンダーフィレ 野菜添え	236
仔牛肉サドル (低温調理)	164	キャセロールとグラタン	
仔牛肉の蒸し煮	166	チコリーグラタン	240
オッソブーコ (ミラノ風仔牛すね肉煮込み)	168	ヤンソンの誘惑 (スウェーデンのポテトグラタン)	242
ラムリブ 野菜添え	170	ポテトグラタン	244
ラムもも肉	172	ポテトチーズグラタン	246
ラム肉サドルのロースト	174	チーズスフレ	248
ラム肉サドル (低温調理)	176	ラザニア	250
ビーフウェリントン (牛肉パイ包み焼き)	178	ムサカ	252
ハッシュドビーフ	180	バスタグラタン	254
牛ヒレ肉のロースト	182	シェパーズパイ	256
牛ヒレ肉 (低温調理)	184	デザート	
牛肉の蒸し煮	186	ウィーン風アップルシュトゥルーデル	260
サーロインローストビーフ	188	メレンゲ	262
サーロインローストビーフ (低温調理)	190	レモンメレンゲパイ	264
ヨークシャーブディンゲ	192	チョコタルト	266
ミートローフ	194		
ガモンのロースト	196		
ガモン (低温調理)	198		
豚肉のロースト	200		
ローストハム	202		
豚バラ肉	204		
豚ヒレ肉のロースト	206		
豚テンダーロイン (低温調理)	208		
クリスマスハム	210		

この本について

料理に取り掛かる前に、本レシピブックの使い方に関する私たちのアドバイスをお読みください。

各自動プログラムには、お手持ちのミーレ オープンをいち早く使いこなしていただくのに役立つ相応しいレシピがあります。

自動プログラムの多くは、皆さまにぴったりの仕上がりを選択することを可能にします。例えば、パンやパイ生地の仕上がりが、またはお肉の焼き加減などです。

自動プログラムについて

- モデルによっては、記載の自動プログラムがない場合があります。ただし、お使いのオープンに該当する自動プログラムがない場合でも、掲載されているレシピはすべて調理可能です。代わりに手動設定をご参照ください。レシピに自動プログラムとの違いが記載されています。
- 自動プログラムが使えるレシピについては、操作パネルで自動プログラムを選択するためのパスがレシピの「設定」に記載されています。
- 記載されている自動プログラムの所要時間は、私たちのテストキッチンで計測した平均的な時間です。ただし、多くのプログラムについて実際にかかる所要時間は、お好みの調理加減によって左右されます。自動プログラムを開始する前に、調理加減のレベルを選択してください。

材料について

- お肉の重量は、特に記載のない限り、余分な部分を切り取った、調理前の状態を基準とします。
- 果物および野菜の重量は、皮、殻、種、芯を取り除いていない状態が基準となります。
- 果物や野菜は調理前に必ず洗い、必要に応じて殻や皮をむきます。この指示は各レシピ手順では繰り返し記載されませんのでご注意ください。
- 本書は、ミーレドイツ本社にて制作されたレシピブックを、オリジナルに忠実に日本語訳したものです。各レシピはヨーロッパの家庭での調理を想定して開発されていますので、日本で同じ食材を調達するのが困難な場合や、日本とは調理方法・時間が異なる場合があることをご了承ください。

オーブンのモデルの違いに関する注意点

このレシピブックは、さまざまなモデルのオーブンに付属しています。

記載の分量や設定は、棚位置が5段のタイプのオーブンを想定しています。棚位置が3段、および幅が90cmのタイプのオーブンの場合、分量が設定が変わる場合がありますのでご注意ください。

特別プログラム | イースト生地 の発酵がお使いのオーブンに無い場合は、代わりに自動プログラム | ケーキ | イースト生地 を選択してください。または、上下加熱 モードを30 °Cで使用し、生地の上に湿った布をかけます。

お使いのオーブンに モイスチャープラス+上下加熱、モイスチャープラス+オートロースト、モイスチャープラス + 熱風加熱 プラス、モイスチャー プラス + 熱風ベークン グ モードが無い場合、モイスチャー プラス モードを選択してください。モイスチャープラス+上下加熱 モードを使用する場合は、手動設定に記載の温度より 20 °C 低く設定します。

お使いのオーブンに 特別プログラム | 低温調理 モードが無い場合は、上下加熱 モードを使用してください。庫内を 120 °C で 15 分予熱します。食材をオーブンへ入れたら、温度を 100 °C まで下げます。

この本について

8

フレキシクリップ(FlexiClip)が棚位置のレールより上に取り付けられているオープンの場合、ラックやトレイは標準棚位置よりもわずかに位置が高くなります。可能であれば、フレキシクリップはレシピで指定された位置より 1 段階低く取り付け、フレキシクリップにラックやトレイを置いてください。

フレキシクリップをレールとレールの間に取り付けるタイプのオープンの場合は、レシピで指定された通りの棚位置を使用します。

設定について

- 時間および温度：レシピには時間および温度範囲が書かれています。基本原則として、範囲内の低い方の設定に従うようにしてください。調理時間を少し延ばす必要性を感じた場合や、料理に火が十分に通っていなかった場合には、調理時間を延ばすことができます。
- 棚位置：トレイやラックの棚受けの位置を、下から順番に番号で記載しています。

調理モードの概要

モイスター プラス

スチームを加えながらのベーキングやローストに適しています。このモードは、パンやパイ生地のベーキング、魚の調理や肉のローストに使用します。

モイスター プラス により、パンは中身が均一に、表面がカリカリかつもろすぎない状態に焼き上がります。イーストの生地は特によく発酵します。肉や魚はやさしく調理され、ジューシーなままです。

以下の組み合わせから選択します：

モイスタープラス + 熱風加熱プラス

モイスタープラス+上下加熱

モイスタープラス+ オートロースト

モイスタープラス + 熱風ベーキング

熱風加熱 プラス

ベーキングやローストに使用します。複数の棚位置で同時に調理することができます。ファンにより熱風がすぐに食材に行き渡るため、「上下加熱」よりも低い温度を設定できます。

上下加熱

伝統的なレシピのベーキングとロースト、スフレの調理、低温での調理に適しています。古いレシピや料理本の場合は、それに記載されている温度より10° C低く設定します。これによって調理時間が変わることはありません。

熱風 ベーキング

しっとりしたトッピングのものを、土台はカリッと焼くのに適しています。食材や肉汁が暗く焼けすぎてしまうため、薄い食材のベーキングやローストには適していません。

オート ロースト

ローストをするのに適しています。最初に庫内が自動的に高温まで加熱されて表面を焼きます。この温度に達するとすぐ、オーブンは設定した調理温度まで自動的に下がります。これにより、食材の表面に美しく焼き色をつけてから、設定を調整することなく調理を完了させることができます。

調理モードの概要

下部加熱

調理の終盤にこの調理モードを使って食材の底面に焼き色をつけます。

上部加熱

調理の終盤にこの調理モードを使って食材の上部に焼き色をつけます。

フルグリル

薄切り肉を大量にグリルする場合や、大きなベーキング料理に焼き色をつける場合に適しています。上部ヒーター／グリルヒーターの全体が赤く光り、必要な熱を与えます。

エコノミー グリル

ステーキなどの薄切り肉を少量グリルする場合や、小さめのベーキング料理に焼き色をつける場合に適しています。ヒーターの内側部分のみが赤く光り、必要な熱を与えます。

熱風グリル

鶏肉などの厚みのある肉をグリルするのに適しています。ファンにより熱がすぐに食材に行き渡るため、グリル調理モードよりも低い温度を使うことができます。

熱風加熱 エコ

少量の調理に適しています。例：少量の冷凍ピザ、冷凍パン、クッキー、肉料理、ローストなど。調理中にオーブドアを開けることなくこのモードを使えば、標準的なモードによる調理に比べて最大 30 % のエネルギーを節約することができます。

ユーザープログラム

最大 20 個のユーザープログラムを作成・保存し、名前を付けることができます。お気に入りのレシピで完璧な結果を得るために、最大 10 個の調理プロセスを組み合わせることができます。あるいは、操作を楽にするために、よく使う設定を保存します。それぞれの調理プロセスには、調理モード、調理温度や時間、中心温度などを設定できます。

ヒント

急速冷却

急速冷却モードは、食材の調理が終了したら、庫内および食材をすぐに冷ますために使用されます。これは、食材の焦げ付きや調理のしすぎを防止します。急速冷却を保温機能と組み合わせると、タイミングと味について最適な結果を実現できます。

切り忘れ防止機能

オーブンは、ユーザの利便性を最大限に高めるインテリジェントな電子ユニットを備えています。調理時間が終わると、オーブンは自動的にオフになります。

スタート予約

特定の調理時間、または終了時刻や開始時刻を入力して計画的に調理が行えます。これらの設定により、調理終了時にオーブンを自動的にオフにしたり、指定した時間に自動的にオンとオフが行われるようにしたりできます。

調理時間

必要な調理時間を事前に設定することができます。この調理時間が経過すると、オーブンのヒーターが自動的にオフになります。スチーム調理の調理モードや、「予熱」機能を選択した場合、庫内が設定温度に達し、食材が入れられてから調理時間が開始されます。

予熱プロセス

オーブンの予熱が必要なのは、いくつかの場合のみです。ほとんどの料理は、庫内を予熱しない状態で入れることができます。そして、加熱段階で発生する熱を利用します。詳細は通常、レシピに記載されています。予熱モードは、以下の料理で使用してください。

- ケーキ、パイ生地、クッキー（調理時間約 30 分以内）
- 全粒粉のパン生地
- 牛サーロインおよびヒレ肉

Booster

庫内をすばやく設定温度まで加熱するため、オーブンは Booster モードが備えられています。Booster モードを有効にして 100 °C より高い温度を設定すると、上部ヒーター/グリルとリングヒーターがファンと同時にオンになります。これにより、オーブンはより速く加熱されます。

Crisp function

さらにパリッとした仕上がりを必要とする料理には、Crisp function（クリスプ機能）を使用します。オーブン内のモイスチャーレベルを下げることで、フライドポテト、ピザ、キッシュなどがきれいにパリッと仕上がります。鳥肉を調理する場合は、中の肉をジュースに保ちながら、皮をパリッと仕上げることができます。Crisp function は、どの調理モードでも使用でき、いつでも有効にすることができます。

ヒント

特別プログラム

お使いのオーブンに装備されているモードによって、さまざまな特別プログラムを利用できます。以下は主な例です。

生地を発酵させる

イースト生地を簡単、確実に発酵します。発酵時間は15分、30分、45分から選択できます。生地は、覆いをせず、湿った暖かい庫内に置き、大きさが倍になるまで発酵させてください。

低温調理

肉をとりわけ柔らかく調理します。低い温度と非常に長い調理時間により、肉は完璧に調理され見事な柔らかさに仕上がります。

サバト プログラム

サバトプログラムは、宗教上のしきたりのためのものです。サバトプログラムを選択し、それから調理モードおよび温度を選択します。プログラムは、ドアを開けて、閉めてからでなければ開始しません。

ミーレアクセサリー

アクセサリー

豊富なアクセサリーによって、ミーレは最良の結果の実現をお手伝いします。各アクセサリーは、ミーレのオープンに寸法やモードがマッチするように設計されています。厳しいテストで、すべてがミーレの厳しい基準を満たしていることを確認しています。これらの製品は、ミーレ・オンラインストア、ミーレまたはミーレ販売店でご注文いただけます。

パーフェクトクリーン

洗浄がこれまででは考えられないほど簡単に。オープン庫内表面に施されている独自のパーフェクトクリーン加工により、付着してすぐの汚れであれば苦もなく取り除くことができます。

この特殊技術はミーレのベーキングトレイやベーキングディッシュにも使われているため、ほとんどの場合クッキングシートを敷く必要はありません。パン、ロールパン、クッキーは、底面・側面・端にこびりつくことなく、魔法のようにすっと取り出せます。

表面は耐久性が高く、ピザやケーキなどをトレイや底面の上で直接切っても傷つきません（セラミックナイフ等を除く）。そして調理後、さっときれいに拭きとれます。

ベーキングトレイ

浅いベーキングトレイは、ベーキングや調理の際に出る液体が少ない料理に最適です。例えば、クッキー、パン、ポテトフライ、ロースト野菜などに使用できます。

ユニバーサルトレイ

深いユニバーサルトレイは、背の高いフィリングのあるケーキをベーキングしたり、肉汁を溜めたり、肉をやさしくローストしたりするのに使います。

穴あきユニバーサルトレイ

穴あきユニバーサルトレイは、特に、新鮮なイースト生地、クワルクとオイルの生地、パン、ロールパンのベーキングに最適です。小さな穴が開いているので、食材の下側にも焼き目がつきます。このトレイは果物や野菜の乾燥にも使用できます。

丸型ベーキングトレイ

丸型ベーキングトレイは、ピザ、キッシュ、タルトなど、円形のを調理するのに最適です。パーフェクトクリーン加工により、通常はトレイに油を塗ったりクッキングシートを敷いたりする必要がありません。モイスチャープラス機能を最大限活用していただくため、穴あき丸型ベーキングトレイも販売されています。

飛散防止天板

飛散防止天板はユニバーサルトレイに乗せて使用し、調理中に出る肉汁に食材が浸り続けるのを防ぎます。表面がカリカリに保たれ、肉汁が焦げ付くのを防ぎます。集めた肉汁は、ブイヨンを作るのに最適です。飛散防止天板の凸凹形状は、油がオープン庫内に飛び散って汚すのを防ぎます。

ミーレアクセサリー

ミーレベーキングディッシュ

ミーレベーキングディッシュは、コンロでの調理とオープンでの調理の違いをなくすために設計されました。ベーキングディッシュは、コンロで使い終わった後、そのままオープン庫内の棚受けに簡単に挿入できます。ベーキングディッシュは、庫内から持ち上げて取り出すのではなく、FlexiClipによって引き出すことができるので、肉汁をかけたりかき混ぜたりする際に特に便利です。

ベーキングディッシュにはこびり付きにくい加工が施されており、シチュー、肉、スープ、ソース、グラタン、さらにはデザートに適しています。これに合うフタも販売しています。

フレキシクリップ

フレキシクリップ引出式レールは、トレイやラックを安全かつ快適に引き出すことを可能にします。オープン内の好きな棚位置に配置することができ、棚位置の移動も簡単です。フレキシクリップは、パーフェクトクリーン加工またはパイロフィット（熱洗浄対応）のバージョンから選ぶことができます。

お手入れ用品

定期的な清掃とお手入れにより、オープンの機能性が永く保たれ、オープンを最大限に活用することができます。ミーレ純正のお手入れ用品は、ミーレオープンと完全に互換性があるよう設計されています。これらの製品は、ミーレ・オンラインストア、ミーレ、またはミーレ販売店でご注文いただけます。

カルキ除去剤

ミーレは、機器内の配水管やコンテナのための特殊なカルキ除去剤を開発しました。非常に効果的にカルキ除去するのはもちろん、それを機器の素材に非常に優しい方法で行います。

ミーレマイクロファイバークロス

指紋や軽い汚れを拭き取るのに便利です。高品質のマイクロファイバー製です。破れにくくしっかりとしたマイクロファイバー生地で、高い洗浄能力があります。

ケーキ

本当においしい

楽しい朝のコーヒー、くつろいだ午後のティータイムに必要な要素は、美しくセットしたテーブルと刺激的な会話ではないでしょうか。そしてもちろん、おいしいケーキが必要です。おいしい手作りのスイーツでゲスト（とあなた自身）をおもてなししたいときに、唯一の問題は、広すぎる選択肢の中から何を選ぶかでしょう。フルーティーにしたいですか？それともクリーミー？あるいは少しサクサクしているのがお好みですか？おそらくベストな方針は、すべてを網羅することでしょう。結局のところ、スイーツは心の癒しに理想的な食べ物であり、誰もがかわりを求めるでしょう。

調理のポイント

いくつかの簡単なコツにより、ケーキ作りでベストな結果が得られます。ミレーのテストキッチンには、その専門知識の一部を共有したいと思います。

小麦粉の種類

小麦粉の種類によって、全粒粉の量が異なります。また、含まれるミネラル量もさまざまです。一般的に小麦粉の色が暗いほど、含まれるミネラル栄養素が多くなります。小麦粉の最も一般的な種類は以下に分類されます。

薄力粉

薄力粉は、調理にもベーキングにも適した、白くて細かい小麦粉です。主な成分はデンプンとグルテンです。

強力粉

主にパン作りや、イーストを加えるレシピに使われます。

全粒粉

小麦の胚芽をほぼそのまま残しています。精白小麦粉より濃い色をしています。より軽いパン生地を作る場合は、使用量の半分を強力粉に置き換えても支障はありません。

混粒粉

穀粒の胚芽をほぼそのまま残した、黒みがかった色の粉です。パン作りに最適です。

全粒強力粉

小麦の全粒から作られ、穀物の栄養を最大限含んでいます。細挽きにも粗挽きにもできるため、特にパン作りに適しています。

膨張剤

膨張剤は、こねて混ぜ合わせたパン生地やケーキ生地を膨らませ、軽くふんわりと保つために使います。

イースト

イーストは、生地の発酵を促す天然の膨張剤です。生イースト、乾燥イーストとも、ベーキングに適しています。発酵するために、酵母菌は熱（35° Cから最大40° Cまで）、時間、（小麦粉、砂糖、液体物による）栄養を必要とします。

ベーキングパウダー

ベーキングパウダーは、最も一般的な化学的膨張剤です。主に炭酸ナトリウムから作られた無味の白い粉末で、非常に汎用性があり、様々な種類の生地に使うことができます。

重曹

マイルドで、わずかにアルカリ性の味を持つ白い粉末です。ベーキングパウダーの構成成分であり、豆類の調理も時間が短縮されます。

生地とミックス

スポンジ生地

スポンジ生地は、軽く、繊細な生地です。卵黄と全卵をかき混ぜ、泡立てた卵白に混ぜ入れることによってこの質感が得られます。

ミックスを作る際のヒント：

なるべく室温の卵を使用します。
卵白のミックスを可能な限り泡立てます。

ベーキングのヒント：

ケーキの色が暗くなりすぎないようにしてください。
ケーキの上部が固くなり、簡単にひび割れてしまう場合があります。

ベーキング後のヒント：

温かいケーキは、少量の水でベーキングシートの底を湿らせると、より簡単にベーキングシートから剥がすことができます。

スポンジを多層のケーキの土台にする場合は、前日に焼いておくと、より簡単かつ正確に切ることができます。

ケーキを水平に切り分けるには、ケーキの外側に鋭利なナイフで一定間隔で切れ目を入れると良いでしょう。糸を切れ目に入れていき、手前で糸の両端を交差させます。糸の両端を引っ張ると、ケーキが2枚の土台に均等に切り分けられます。

パイ生地

パイ生地は多層構造になっていて、ベーキングすると広がってサクサクになります。

ヒント：

生地がサクサクにならなくなってしまうため、残った生地の断片はこね合わせないでください。残った生地の断片は重ねて、もう一度伸ばす方が良いでしょう。

最初の調理プロセスでモイスターを加えると、生地のサクサク感が増し、表面が美しく輝きます。

シュー生地

この生地を作るには特別な方法が必要です。生地を片手鍋で火にかけた後、ベーキングします。

ヒント：

ベーキングの最初の10分間は、オーブドアを必ず閉めたままにしておきます。この時間、シュー生地は非常に敏感で、ドアを開けてしまうと生地の軽さやフワフワ感が失われてしまいます。

シュー生地やエクレアは、サーブする直前にクリームなどを入れます。これにより、サクサク感が保たれます。

生地とミックス

ショートクラストのパイ生地

ショートクラストのパイ生地进行をモイスタチャー機能付きのオーブンで焼くと、注入されるスチームにより生地の質感が特によくなり、焼き上がりが違います。

ヒント

生地は長時間こねると、パイ生地の理想的なそぼろ感が損なわれてしまうので、短時間だけこねてください。こね時間が短くてもいいように、できれば柔らかい油脂を使います。

こねたあと後の冷まし時間により、焼き上がり時のそぼろ状の固さ加減が向上します。

生地を伸ばすときは、できるだけ少ない量の打ち粉を使います。これにより、生地の弾力性が保たれます。残った生地は、再び合わせて混ぜてこねることができます。生地があまりにも崩れやすい場合は、水を適量加えます。

ショートクラストのパイ生地は事前に準備することができます。正しく包むと、冷蔵庫で2-3日間、新鮮のまま保つことができます。

衣用生地

衣用生地はクリーミーもしくは粘りのある生地で、主に脂肪、砂糖、卵から作られます。これらの成分により、ケーキがしっとりします。

ヒント

砂糖とバターを混ぜ合わせ、すぐに他の材料に混ぜ入れます。

材料はすべて室温に戻してから使います。衣用生地が硬くなりすぎた場合は、牛乳などの液体物を加えます。

果物、ナッツ、チョコチップに小麦粉をまぶし、焼く直前に衣用生地に混ぜ入れます。これにより、ベーキング中材料がケーキの中に均等に広がります。

衣用生地が完成したら、すぐにベーキングします。

ケーキが焼けたかどうかを確認するには、竹串をケーキに刺します。串に湿った生地が付いてこなければ焼き上がりです。

温かいケーキは、少量の水でベーキングシートの底を湿らせると、より簡単にベーキングシートから剥がすことができます。

クワルク生地

クワルク生地は、イースト生地の代わりになる便利な生地で、新鮮な状態で焼けばほぼ同等の結果が得られます。

ヒント：

材料は短時間だけこねます。こねすぎると生地の粘りが出すぎてしまう場合があります。生地が完成したら、すぐにベーキングします。

アップルスポンジケーキ

12 人分 | 合計所要時間: 95 分

材料

トッピング用:

りんご (酸味のあるもの) 500 g

衣の材料:

バター (常温で柔らかくする)

150 g

上白糖 150 g

バニラシュガー 8 g

卵 (中) 3 個

レモン果汁 大さじ 2

薄力粉 150 g

ベーキングパウダー 小さじ ½

型に塗る用:

バター 小さじ 1

デコレーション用:

アイシングシュガー 大さじ 1

アクセサリ:

ラック

スプリングフォームケーキ型

(Ø 26 cm)

網目の細かい粉ふるい

ヒント

ケーキにアイシングシュガーをふりかける代わりに、アプリコットジャムのつや出しもお試しください。つや出しを作るには、アプリコットジャムをゆっくり温め、滑らかになるまで混ぜます。

つくり方

りんごを剥き、4等分して芯を取る。4つの表面にそれぞれ約1cm 間隔で縦に切れ目を入れる。レモン果汁と混ぜ、置いておく。

ケーキ型にバターを塗る。

バター、上白糖、バニラシュガーを合わせ、約 2 分間混ぜてクリーム状にする。卵を 1 個ずつ割り入れ、それぞれにつき 30 秒ずつ混ぜる。

ラックをオープンに入れる。自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

薄力粉とベーキングパウダーをふるい、他の材料と混ぜる。

ケーキ型に注ぎ、均等に広げる。そこにりんごを切れ目を上にしてそっと押し込む。

ケーキ型をオープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

焼き上がったたら、ケーキを型に入ったまま 10 分置く。型から取り出し、ラックの上で冷ます。アイシングシュガーをふりかける。

設定

自動プログラム

ケーキ | アップルスポンジケーキ

プログラム所要時間: 約 63 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 170-180 ° C

Booster: オフ

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 45-55 分

棚位置: 2



アップルスポンジケーキ

アップルパイ

12 人分 | 合計所要時間: 140 分

材料

生地材料:

バター (常温で柔らかくする)
200 g
上白糖 100 g
バニラシュガー 16 g
卵 (中) 1 個
薄力粉 350 g
ベーキングパウダー 小さじ 1
塩 ひとつまみ

トッピング用:

りんご 1.25 kg
レーズン 50 g
カルパドス (りんごのブランド)
大さじ 1
レモン果汁 大さじ 1
シナモン (粉) 小さじ ½
上白糖 50 g

型に塗る用:

バター 小さじ 1

つや出し用:

アイシングシュガー 100 g
お湯 大さじ 2

アクセサリ:

スプリングフォームケーキ型
(Ø 26 cm)
ラップ
ラック

つくり方

バター、上白糖、バニラシュガーと卵を合わせて混ぜ、クリーム状の生地を作る。薄力粉、ベーキングパウダー、塩をふるい、こねる。生地を 1 時間冷蔵する。

りんごの皮をむき、くし形に切る。レーズン、カルパドス、レモン果汁、シナモンを合わせて混ぜる。

ケーキ型にバターを塗る。

生地を 3 個に分ける。生地 1 個目をケーキ型の底面に伸ばしながら敷く。スプリングフォームのケーキ型を組み立てる。生地 2 個目を長く伸ばし、型の端の周りに押しあてて、約 4 cm の高さにする。フォークで底面を数回刺す。

ラックをオープンに入れる。自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

3 個目の生地をラップ 2 枚の間にはさみ、ケーキ型と同じ大きさに伸ばしておく。

りんごと砂糖を混ぜ、ケーキ型の底面の生地の上に広げる。その上にフタ用の生地を置き、端をつまんで閉じる。

オープンに入れ、焼く。

型に入れたまま 10 分冷ます。型から取り出し、ラックの上で冷ます。

アイシングシュガーとお湯を混ぜて、ブラシで塗る。

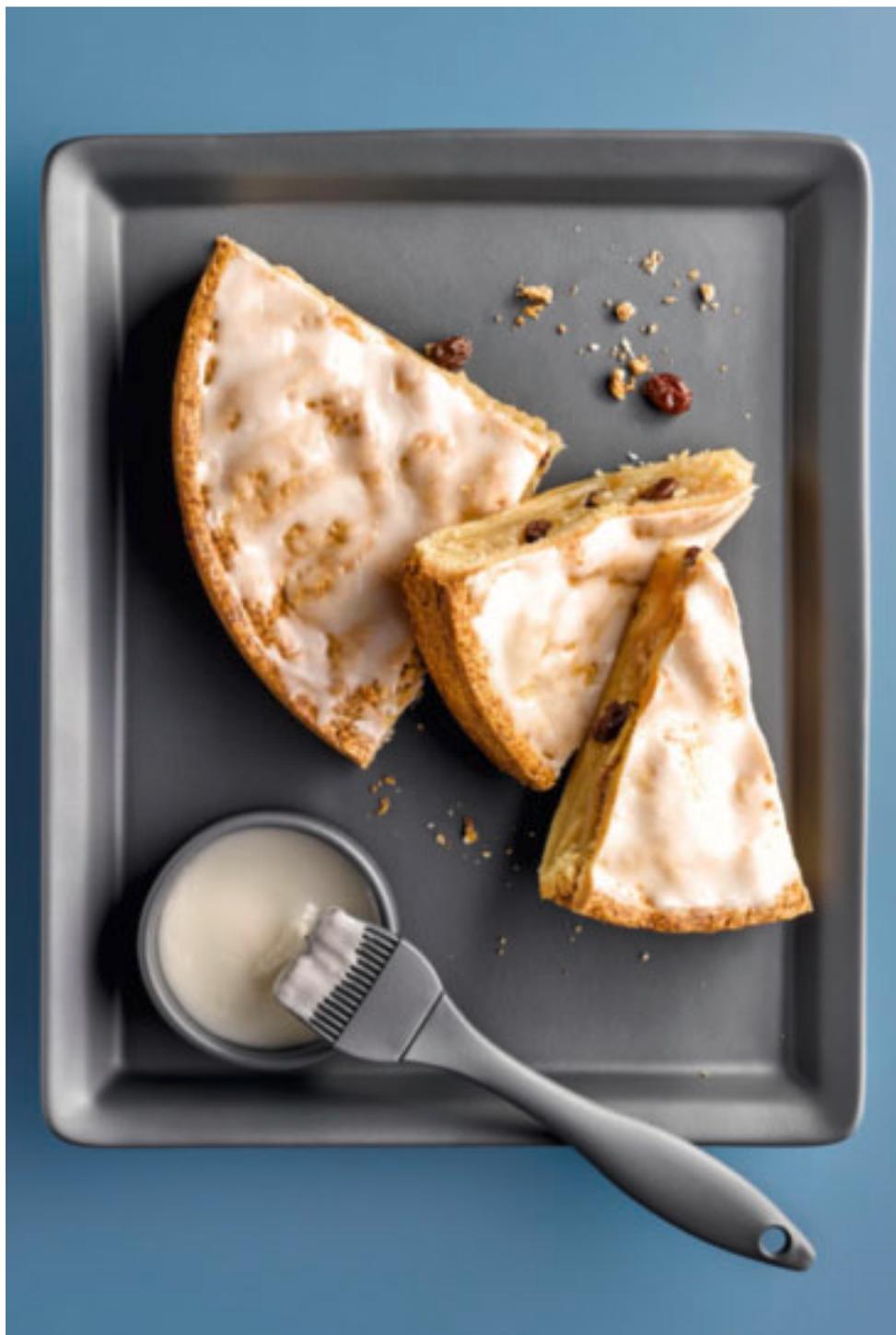
設定

自動プログラム

ケーキ | アップルケーキ (フリンク 入り)
プログラム所要時間: 約 77 分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 185-195 °C
Booster: オフ
予熱: オン
Crisp function: オン
調理時間: 55-65 分
棚位置: 2



アプリコットタルト クリームトッピング

12 人分 | 合計所要時間: 80 分

材料

生地の材料:

薄力粉 250 g
ベーキングパウダー 小さじ 1
バター 125 g
上白糖 125 g
卵 (中) 1 個

トッピング用:

缶詰アプリコット (固形量)
480 g

トッピング用:

生クリーム (濃厚) 250 ml
卵 (中) 2 個
コーンフラワー 大さじ 2
バニラシュガー 16 g
レモン ½ 個、果汁のみ

型に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

スプリングフォームケーキ型
(Ø 26 cm)
ラック

つくり方

薄力粉、ベーキングパウダー、バター、上白糖、卵を混ぜ合わせ、滑らかな生地を作る。ケーキ型にバターを塗る。ミックスをケーキ型の底面に均等に広げる。

ミックスの上に、アプリコットを曲面を上にして置く。

トッピング用の材料すべてを混ぜ合わせる。トッピングをアプリコットの上にかける。

オーブンのラックに置き、きつね色になるまで焼く。

設定

プログラム: 熱風 ベーキング
温度: 160–170 °C
予熱: オフ
Crisp function: オン
調理時間: 50–60 分
棚位置: 2



ベルギー スポンジ ケーキ

12 人分 | 合計所要時間: 80 分

材料

材料:

卵 (中) 4 個
バター 250 g
上白糖 250 g
塩 小さじ 1
薄力粉 250 g
ベーキングパウダー 小さじ 3
チョコチップ 100 g
シナモン (粉) 小さじ 1

型に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリ:

スプリングフォームケーキ型
(Ø 26 cm)
ラック

ヒント

さらに濃い味にする場合は、砂糖 50 g の代わりにハチミツを使います。ドライフルーツ、刻んだナッツやバニラエッセンスを加えることにより、風味を高めることができます。

つくり方

卵黄と卵白を分ける。バター、上白糖、塩、卵黄を合わせて混ぜ、クリーム状にする。

卵白を角が立つまで泡立てる。卵白の半分を、上白糖と卵黄のミックスにゆっくりと混ぜ入れる。薄力粉とベーキングパウダーと一緒にふるいにかけて、先ほどのミックスに加える。卵白の残りを混ぜ入れる。

チョコチップとシナモンを混ぜ入れる。

ケーキ型にバターを塗り、ミックスを入れる。

ラックをオープンに入れる。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の設定に従って庫内を予熱する。

手動設定の場合：
調理プロセス 2 の設定に従って調整する。

ケーキ型をオープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

ケーキ | カップ ケーキ
プログラム所要時間: 約 65 分

手動設定

調理プロセス 1
プログラム: 上下加熱
温度: 190 ° C
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オフ
棚位置: 2
調理プロセス 2
温度: 150–180 ° C
調理時間: 60–65 分



ベルギースポンジケーキ

洋梨とアーモンドのケーキ

20 人分 | 合計所要時間: 95 分

材料

生地の材料:

薄力粉 470 g
上白糖 125 g
バニラシュガー 20 g
バター 250 g
卵 (中) 1 個

トッピング用:

洋梨の缶詰 3 個 (各 460 g)

トッピング用:

クレームフレッシュ 550 ml
コーンフラワー 大さじ 2
卵 (中) 4 個
上白糖 65 g
シナモン 小さじ 2
アーモンドフレーク 40 g

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

つくり方

薄力粉、上白糖、バニラシュガー、バター、卵を混ぜてこね、滑らかなミックスを作る。生地をユニバーサルトレイに伸ばして広げる。

洋梨を厚さ 1 cm にスライスして、ミックスの上に均等に並べる。

クレームフレッシュ、コーンフラワー、卵、砂糖、バニラシュガー、シナモンを混ぜ合わせる。

洋梨の上にかける。アーモンドフレークをふりかける。

ユニバーサルトレイをオーブンに入れ、薄い黄色になるまで焼く。

設定

プログラム：熱風 ベーキング

温度：150-160 ° C

予熱：オフ

Crisp function：オン

調理時間：60-70 分

棚位置：2



スポンジケーキ生地

16 人分 | 合計所要時間: 75 分

材料

衣の材料:

卵 (中) 4 個
お湯 大さじ 4
上白糖 175 g
薄力粉 200 g
ベーキングパウダー 小さじ 1

型に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

ラック
網目の細かい粉ふるい
スプリングフォームケーキ型
(Ø 26 cm)
ベーキングシート

作り方

卵黄と卵白を分ける。卵白を水と合わせて角が立つまで泡立てる。上白糖を少しずつ加え、その都度よく混ぜる。最後にかき混ぜた卵黄を混ぜ入れる。

ラックをオープンに入れる。自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ、ふるいにかけてながら卵のミックスに加え、大きな泡立て器で混ぜる。

ケーキ型の底にバターを塗り、ベーキングシートを敷く。ミックスを型に注ぎ、均等に広げる。

ケーキをオープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

焼けたら、型に入れたまま 10分冷ます。型から取り出し、ラックの上で冷ます。ケーキを水平に2回切り、3枚に分ける。

あらかじめ準備しておいたフィリングを挟む。

設定

自動プログラム

ケーキ | スポンジ生地
プログラム所要時間: 約 46 分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 160-170 °C
Booster: オフ
予熱: オン
Crisp function: オフ
調理時間: 30-40 分
棚位置: 2

ヒント

チョコレートスポンジを作る場合は、薄力粉のミックスにココアパウダーを小さじ 2-3 杯を加えます。



スポンジケーキ生地

スポンジケーキのフィリング

材料

クワルクチーズと生クリームのフィリングの材料:

クワルクチーズ 500 g
上白糖 100 g
牛乳 (乳脂肪分 3.5 %) 100 ml
バニラシュガー 8 g
レモン 1 個、果汁のみ
ゼラチンリーフ(白) 6 枚
生クリーム (濃厚) 500 ml

デコレーション用:

アイシングシュガー 大きじ 1

カプチーノフィリングの材料:

ダークチョコレート 100 g
生クリーム (濃厚) 500 ml
ゼラチンリーフ(白) 6 枚
エスプレッソ 80 ml
コーヒーリキュール 80 ml
バニラシュガー 16 g
ココアパウダー 大きじ 1

ヒント

よりフルーティーにしたい場合は、クワルクチーズと生クリームのフィリングにすりおろしたレモンの皮と、アプリコットまたはみかんの缶詰 300 g を水気を切ってから加えます。

つくり方 クワルククリームフィリング

クワルクチーズ、上白糖、牛乳、バニラシュガー、レモン果汁を混ぜ合わせてクワルクミックスを作る。ゼラチンを水に浸してふやかし、水気をしっかり切ってから、電子レンジかコンロの弱火で溶かす。

クワルクミックス少々をゼラチンに入れて混ぜる。

これを残りのクワルクミックスと混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。生クリームを角が立つまで泡立て、クワルクミックスに混ぜ入れる。

ケーキ台にスポンジ生地 of 1 枚目を置き、クワルクミックスの半量を塗り広げる。その上に2 枚目を乗せ、残りのクワルクミックスを塗り広げる。その上に3 枚目を乗せる。

ケーキを十分に冷やす。アイシングシュガーをふりかけてサーブする。

材料

つや出し用:

ホイップクリーム 大さじ 3

デコレーション用:

ココアパウダー 大さじ 1

アクセサリ:

ケーキ台

網目の細かい粉ふるい

合計所要時間：30 分

つくり方 カプチーノフィリング

カプチーノフィリングを作るには、まずチョコレートを溶かす。生クリームを角が立つまで泡立てる。ゼラチンを水に浸してふやかす、水気をしっかり切ってから、電子レンジかコンロの弱火で溶かす。そのまま少し冷ます。

エスプレッソとコーヒーリキュールそれぞれの半量をゼラチンに混ぜ入れる。これを生クリームに混ぜ入れる。

このミックスを半分に分ける。片方にはバニラシュガーを、もう片方にはチョコレートとココアパウダーを混ぜ入れる。

ケーキ台にスポンジ生地の 1枚目を置き、コーヒーリキュールとエスプレッソを適量回しかけ、チョコレート入りの方のミックスを塗り広げる。その上に 2枚目を乗せ、残りのコーヒーリキュールとエスプレッソを回しかけ、バニラシュガー入りの方のミックスを塗り広げる。その上に 3枚目を乗せ、ホイップクリームを塗り、ココアパウダーをふりかける。

スイスロールケーキの スポンジ

16 人分 | 合計所要時間: 55 分

材料

衣の材料:

上白糖 190 g

バニラシュガー 8 g

塩 1 つまみ

薄力粉 125 g

コーンフラワー 70 g

ベーキングパウダー 小さじ 1

卵 (中) 4 個

お湯 大さじ 4

容器に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

網目の細かい粉ふるい

ベーキングトレイまたはユニバー

サルトレイ

ベーキングシート

布巾

つくり方

上白糖、バニラシュガー、塩をボウルに入れて混ぜて砂糖ミックスを作る。別のボウルに、薄力粉、コーンフラワー、ベーキングパウダーをふるいにかけて入れて小麦粉ミックスを作る。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

卵黄と卵白を分ける。卵白にお湯を加え、角が立つまで泡立てる。砂糖ミックスを少しずつ加え、その都度混ぜる。卵黄を少しずつ加えて泡立てる。

これに、小麦粉ミックスをふるいを使ってかける。大きな泡立て器で混ぜる。

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイにバターを塗り、ベーキングシートを敷く。ミックスを注ぎ入れ、ベーキングシートの上に均等に広げる。

オープンに入れ、焼く。

このスポンジを使ってスイスロールを作る場合は、焼き終わったらすぐに湿った布巾の上にスポンジをひっくり返して出し、ベーキングシートを剥がしてからロールを作る。そのまま冷ます。

あらかじめ準備しておいたフィリングを挟む。

設定

自動プログラム

ケーキ | ロール ケーキ

プログラム所要時間: 約 25 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 180-190 ° C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 15-25 分

棚位置: 1



スィスロールケーキの スポンジ

スイスロールケーキの フィリング

材料

アドヴォカートと生クリームの フィリングの材料:

ゼラチンリーフ 3枚

アドヴォカート(オランダのリキ
ュール) 150 ml

生クリーム(濃厚) 500 ml

クランベリーと生クリームのフ ィリングの材料:

生クリーム(濃厚) 500 ml

バニラシュガー 16 g

クランベリー(瓶) 200 g

作り方 アドヴォカートクリームフィリング

ゼラチンを水に浸してふやかし、水気をしっかり切ってから、電
子レンジかコンロの弱火で溶かす。そのまま少し冷ます。

アドヴォカート少々をゼラチンに混ぜ入れる。これを残りのアド
ヴォカート混ぜ入れる。このミックスを冷蔵庫で寝かせてとろみ
をつける。

生クリームを角が立つまで泡立てる。アドヴォカートのミックス
が十分に落ち着いたら(混ぜた跡がはっきりと残る状態)、そこに
少しずつ生クリームを混ぜ入れる。冷蔵庫に約30分寝かせてとろ
みをつける。

このミックスをスイスロールスポンジに塗り広げる。スポンジを
巻き上げ、冷蔵庫で冷やす。

サーブする直前にアイシングシュガーをふりかける。

作り方 クランベリークリームフィリング

生クリームとバニラシュガーを合わせ、角が立つまで泡立てる。

スイスロールスポンジの上にクランベリーを広げる。その上に泡
立てた生クリームを塗る。スポンジを巻き上げ、冷蔵庫で冷や
す。

サーブする直前にアイシングシュガーをふりかける。

材料

マンゴーと生クリームのフィリングの材料:

熟れたマンゴー(各 300 g) 2 個
オレンジ (できればノーワックス)の皮 ½ 個分、すりおろす
砂糖 120 g
オレンジの果汁(1個あたり 120 ml) 2 個分
ライム果汁 小さじ 1
ゼラチンシート(白) 7 枚
生クリーム (濃厚) 500 ml

デコレーション用:

アイシングシュガー 大さじ 1

アクセサリー:

ケーキ台
網目の細かい粉ふるい

合計所要時間 : 30 分

つくり方 マンゴークリームフィリング

マンゴーをオレンジの皮、砂糖、オレンジ果汁、ライム果汁と合わせてピューレにする。

ゼラチンを水に浸してふやかし、水気をしっかり切ってから、電子レンジかコンロの弱火で溶かす。そのまま少し冷ます。

マンゴピューレ少々をゼラチンに入れ、混ぜる。これをマンゴーピューレの残りに加え、さらに混ぜる。このミックスを冷蔵庫で寝かせてとろみをつける。

生クリームを角が立つまで泡立てる。マンゴーミックスが落ち着いたら (混ぜた跡がはっきりと残る状態)、これに生クリームを少しずつ混ぜ入れる。冷蔵庫で約 30 分寝かせてとろみをつける。

このミックスをスイスロールスポンジに塗り広げる。スポンジを巻き上げ、冷蔵庫で冷やす。

サーブする直前にアイシングシュガーをふりかける。

バターケーキ

20 (30) 人分 | 合計所要時間: 95 分

材料

衣の材料:

生イースト 42 g
牛乳(乳脂肪分 3.5 %) 200 ml、
温める
強力粉 500 g
砂糖 50 g
塩 小さじ ½
バター (常温で柔らかくする)
50 g
卵 (中) 1 個

トッピング用:

バター (常温で柔らかくする)
100 g
アーモンドフレーク 100 g
砂糖 120 g
バニラシュガー 16 g

アクセサリ:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

つくり方

イーストを牛乳に混ぜ入れて溶かす。残りの材料と合わせて混ぜ、滑らかな生地ができるまで約 3-4 分こねる。

生地をボール状にし、ボウルに入れ、オープンに入れる。湿った布で生地を覆う。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

軽く生地をこね、ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイの上に伸ばす。2次発酵の設定に従って、カバーをして生地を発酵する。

トッピングを作るにはまず、バター、バニラシュガー、半量の砂糖を合わせて混ぜる。指で生地に小さなくぼみを作る。バターと砂糖を混ぜたものをくぼみに注ぎ入れる。砂糖の残りとアーモンドフレークを生地の上に散りばめる。

自動プログラムの場合：
自動プログラムを開始し、ケーキをオープンに入れる。

手動設定の場合：
室温でさらに 10 分発酵する。ケーキをオープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵と2次発酵
プログラム：上下加熱
温度：30 ° C
発酵時間：各段階 20 分 ずつ

ベーキング

自動プログラム

ケーキ | バターケーキ
プログラム所要時間：約 32 分
手動設定

プログラム：上下加熱
温度：175-185 ° C
Booster：オフ
予熱：オフ
Crisp function：オフ
調理時間：20-30 分
棚位置：2



バターケーキ

英国風フルーツケーキ

(Ø 15 cm)

8 人分 | 合計所要時間: 225 分 + フルーツの準備 12 時間

材料

ケーキの材料:

ドレンチェリー (固形量) 50 g

アプリコット (乾燥) 50 g

フルーツ砂糖漬け 25 g

サルタナレーズン 110 g

レーズン 110 g

カラント(スグリ) 85 g

ブランデー 大きじ 3

バター 110 g

三温糖 110 g

卵 (大) 2 個

モラセス(treacle) 大きじ 1

薄力粉 110 g

ミックススパイス (シナモン、
ナツメグ、オールスパイス) 小
さじ ¼

シナモン 小さじ ¼

挽きたてのナツメグ 小さじ 1/8

刻みアーモンド 25 g

レモン ½ 個、皮のみ

オレンジ ½ 個、皮のみ

型に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリ:

ケーキ型 (Ø 15 cm)

ベーキングシート

ベーキングシート (耐油性)

料理糸

ラック

ヒント

フルーツケーキは、耐油性ベーキングシートとアルミホイルで包み冷暗所で最大3か月間保存できます。味を保つため、保存中は定期的にブランデーやシェリー酒をかけます。

作り方

ドレンチェリー、アプリコット、フルーツ砂糖漬けを粗く刻み、サルタナ、レーズン、カラントと一緒に大きなボウルに入れる。ブランデーを加えて混ぜ、約 12 時間置く。

バターと砂糖を混ぜてクリーム状にする。卵をひとつずつ混ぜ入れる。モラセスを加える。

薄力粉とミックススパイス、シナモン、ナツメグを混ぜ合わせる。これと、アーモンド、オレンジの皮、レモンの皮を、ブランデーに浸したフルーツに混ぜ入れる。

ケーキ型に軽くバターを塗り、ベーキングシートを敷く。

ミックスを型に注ぎ、均等に広げる。ケーキ型に耐油性ベーキングシートを二重にかぶせる。ベーキングシートをケーキ型の縁に料理糸で固定する。

自動プログラムの場合:

オープン内のラックの上に置き、焼く。

手動設定の場合:

オープン内のラックの上に置き、調理プロセス 1 と 2 の設定に従って焼く。

ケーキを型に入れたまま冷ます。

設定

自動プログラム

ケーキ | 英国風フルーツケーキ
| 15 cm - 丸型

プログラム所要時間: 約 195 分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム: 上下加熱

温度: 140 ° C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 45 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

温度: 120 ° C

調理時間: 150 分



英国風フルーツケーキ

(Ø 20 cm)

12 人分 | 合計所要時間: 270 分 + フルーツの準備 12 時間

材料

ドレンチェリー (固形量) 100 g
アプリコット (乾燥) 100 g
フルーツ砂糖漬け 50 g
サルタナレーズン 230 g
レーズン 230 g
カラント(スグリ) 170 g
ブランデー 大きじ 6
バター 250 g
三温糖 250 g
卵 (中) 4 個
モラセス(treacle) 大きじ 2
薄力粉 250 g
ミックススパイス (シナモン、
ナツメグ、オールスパイス) 小
さじ ½
シナモン 小さじ ½
挽きたてのナツメグ 小さじ ¼
刻みアーモンド 50 g
レモン 1 個、皮のみ
オレンジ 1 個、皮のみ

アクセサリ:

スプリングフォームケーキ型
(Ø 20 cm)
ベーキングシート
ベーキングシート(耐油性)
料理糸
ラック

ヒント

フルーツケーキは、耐油性ベーキングシートとアルミホイルで包み冷暗所で最大3か月間保存できます。味を保つため、保存中は定期的にブランデーやシェリー酒をかけます。

作り方

ドレンチェリー、アプリコット、フルーツ砂糖漬けを粗く刻み、サルタナ、レーズン、カラントと一緒に大きなボウルに入れる。ブランデーを加えて混ぜ、約 12 時間置く。

バターと砂糖を混ぜてクリーム状にする。卵をひとつずつ混ぜ入れる。モラセスを加える。

薄力粉とミックススパイス、シナモン、ナツメグを混ぜ合わせる。これと、アーモンド、オレンジの皮、レモンの皮を、ブランデーに浸したフルーツに混ぜ入れる。

ケーキ型に軽くバターを塗り、ベーキングシートを敷く。

ミックスを型に注ぎ、均等に広げる。ケーキ型に耐油性ベーキングシートを二重にかぶせる。ベーキングシートをケーキ型の縁に料理糸で固定する。

自動プログラムの場合：
オープン内のラックの上に置き、焼く。

手動設定の場合：
オープン内のラックの上に置き、調理プロセス 1 と 2 の設定に従って焼く。

ケーキを型に入れたまま冷めます。

設定

自動プログラム

ケーキ | 英国風フルーツケーキ
| 20cm - 丸型
プログラム所要時間: 約 240 分

手動設定

調理プロセス 1
プログラム: 上下加熱
温度: 140 ° C
Booster: オフ
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 60 分
棚位置: 1
調理プロセス 2
温度: 120 ° C
調理時間: 180 分

英国風フルーツケーキ

(Ø 25 cm)

16 人分 | 合計所要時間: 315 分 + フルーツの準備 12 時間

材料

ドレンチェリー (固形量) 175 g
アプリコット (乾燥) 175 g
フルーツ砂糖漬け 75 g
サルタナレーズン 360 g
レーズン 360 g
カラント(スグリ) 280 g
ブランデー 大さじ 10
バター 400 g
三温糖 400 g
卵 (中) 7 個
モラセス(treacle) 大さじ 3
薄力粉 400 g
ミックススパイス (シナモン、
ナツメグ、オールスパイス) 小
さじ ½
シナモン 小さじ 2/3
挽きたてのナツメグ 小さじ ½
刻みアーモンド 75 g
レモン 1½ 個、皮のみ
オレンジ 1½ 個、皮のみ

アクセサリ:

スプリングフォームケーキ型
(Ø 25 cm)
ベーキングシート
ベーキングシート(耐油性)
料理糸
ラック

ヒント

フルーツケーキは、耐油性ベーキングシートとアルミホイルで包み冷暗所で最大3か月間保存できます。味を保つため、保存中は定期的にブランデーやシェリー酒をかけます。

作り方

ドレンチェリー、アプリコット、フルーツ砂糖漬けを粗く刻み、サルタナ、レーズン、カラントと一緒に大きなボウルに入れる。ブランデーを加えて混ぜ、約 12 時間置く。

バターと砂糖を混ぜてクリーム状にする。卵をひとつずつ混ぜ入れる。モラセスを加える。

薄力粉とミックススパイス、シナモン、ナツメグを混ぜ合わせる。これと、アーモンド、オレンジの皮、レモンの皮を、ブランデーに浸したフルーツに混ぜ入れる。

ケーキ型に軽くバターを塗り、ベーキングシートを敷く。

ミックスを型に注ぎ、均等に広げる。ケーキ型に耐油性ベーキングシートを二重にかぶせる。ベーキングシートをケーキ型の縁に料理糸で固定する。

自動プログラムの場合：
オープン内のラックの上に置き、焼く。

手動設定の場合：
オープン内のラックの上に置き、調理プロセス 1 と 2 の設定に従って焼く。

ケーキを型に入れたまま冷めます。

設定

自動プログラム
ケーキ | 英国風フルーツケーキ
| 25cm - 丸型
プログラム設定時間: 285 分

手動設定

調理プロセス 1
プログラム: 上下加熱
温度: 140 ° C
Booster: オフ
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 75 分
棚位置: 1
調理プロセス 2
温度: 120 ° C
調理時間: 210 分

ベイクドチーズケーキ

20 人分 | 合計所要時間: 170 分

材料

生地の材料:

薄力粉 340 g

ベーキングパウダー 小さじ 4

砂糖 180 g

卵 (中) 2 個、卵黄のみ

バター 180 g

トッピング用:

卵 (中) 4 個

卵 (中) 2 個、卵白のみ

砂糖 460 g

バニラシュガー 18 g

カスタードパウダー (バニラ)

85 g

レモンエキストラクトまたはバ

ターバニラフレーバー 小さじ 2

クワルクチーズ (低脂肪) 2.3 kg

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

つくり方

生地からショートクラスト生地を作る。約 60 分冷蔵する。

生地をユニバーサルトレイに伸ばして広げる。ユニバーサルトレイの側面にも生地を上端まで貼り付けて縁を作る。フォークで底面を数回刺す。

トッピング用の材料すべてを混ぜ合わせる。これを土台の生地の上に均等に広げる。

オーブンに入れ、焼く。

調理が終わった後、オフの状態です 5 分間オーブン内でケーキを置いておく。

設定

プログラム: 熱風 ベーキング

温度: 150-160 ° C

予熱: オフ

Crisp function: オン

調理時間: 70-80 分

棚位置: 2



ペイクドチーズケーキ

マーブルケーキ

18 人分 | 合計所要時間: 80 分

材料

衣の材料:

バター (常温で柔らかくする)
250 g
上白糖 200 g
バニラシュガー 8 g
卵 (中) 4 個
サワークリーム 200 ml
薄力粉 400 g
ベーキングパウダー 16 g
塩 ひとつまみ
ココアパウダー 大さじ 3

型に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリ:

リングケーキ型 Ø 26 cm
ラック

つくり方

バター、上白糖、バニラシュガーを混ぜてクリーム状にする。卵をひとつずつ加え、その都度30秒混ぜる。サワークリームを加える。薄力粉、ベーキングパウダー、塩を混ぜ合わせる。これを最初のミックスに混ぜ入れる。

リングケーキ型にバターを塗り、ミックスの半量を入れる。

残り半量のミックスに、ココアパウダーを混ぜ入れる。この濃い色のミックスを、明るい色のミックスの上に注ぎ入れる。フォークを差し込み渦巻状のマーブル模様を作っていく。

リングケーキ型をオープン内のラックに置き、焼く。

焼き上がったら、ケーキを型に入ったまま 10 分置く。型から取り出し、ラックの上で冷ます。

設定

自動プログラム

ケーキ | マーブル ケーキ

プログラム所要時間: 約 55 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 150-160 °C

Booster: オン

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 50-60 分

棚位置: 2



マーブルケーキ

フルーツタルト (パイ生地)

8 人分 | 合計所要時間: 60 分

材料

パイ生地の材料:

パイ生地 230 g

トッピング用:

ハーゼルナッツ (粉末) 30 g

フルーツ 500 g (アブリコット、プラム、洋梨、りんご、サクランボなど) を小さく刻む

トッピング用:

卵 (中) 2 個

生クリーム (濃厚) 200 ml

上白糖 50 g

バニラシュガー 小さじ 1

アクセサリー:

丸型ベーキングトレイ Ø 27 cm

ラック

つくり方

パイ生地をベーキングトレイに敷き、ハーゼルナッツ粉末を振りかける。

刻んだフルーツを生地の上に並べる。

ラックを入れる。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の設定に従って庫内を予熱する。

トッピングの卵、生クリーム、上白糖、バニラシュガーを合わせて混ぜ、フルーツの上に注ぐ。

手動設定の場合:

調理プロセス 2 の設定に従って調整する。

フルーツタルトをオープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

ケーキ | スイス風フルーツケーキ | パイ生地

プログラム所要時間: 約 36 分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 230 °C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オン

棚位置: 1

調理プロセス 2

プログラム: 上下加熱

温度: 220-230 °C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オン

調理時間: 36-42 分



フルーツタルト (パイ生地)

フルーツタルト

(ショートクラスト生地)

8人分 | 合計所要時間: 120分

材料

パイ生地の材料:

薄力粉 200g

水 65ml

バター 80g

塩 小さじ ¼

トッピング用:

ハーゼルナッツ (粉末) 30g

フルーツ 500g (アプリコット、プラム、洋梨、りんご、サクランボなど) を小さく刻む

トッピング用:

卵 (中) 2個

生クリーム (濃厚) 200ml

上白糖 50g

バニラシュガー 小さじ 1

アクセサリ:

丸型ベーキングトレイ Ø 27cm

ラック

作り方

バターを角切りし、薄力粉、塩、水と混ぜ、すばやくこねて滑らかな生地を作る。30分冷蔵庫で寝かす。

生地をベーキングトレイに敷き、ハーゼルナッツ粉末を振りかける。

フルーツを生地の上に均等に並べる。

ラックを入れる。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の設定に従って庫内を予熱する。

トッピングの卵、生クリーム、上白糖、バニラシュガーを合わせて混ぜ、フルーツの上に注ぐ。

手動設定の場合：
調理プロセス 2 の設定に従って調整する。

フルーツタルトをオープンに入れ、焼く。

設定

自動プログラム

ケーキ | スイス風フルーツケーキ | クッキー生地 (ミルハタウ)

プログラム所要時間: 約 43 分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 230 °C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オン

棚位置: 1

調理プロセス 2

プログラム: 上下加熱

温度: 220–240 °C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オン

調理時間: 36–45 分



フルーツタルト（ショートクラスト生地）

ザッハートルテ

12 人分 | 合計所要時間: 70 分

材料

衣の材料:

ビターチョコレート 130 g
バター 140 g
アイシングシュガー 110 g
バニラシュガー 8 g
卵 (中) 6 個
塩 ひとつまみ
上白糖 110 g
薄力粉 140 g
ベーキングパウダー 小さじ 1

つや出し用:

アプリコットジャム 200 g

つや出し用:

上白糖 200 g
水 125 ml
ビターチョコレート 150 g

アクセサリー:

網目の細かい粉ふるい
ラック
スプリングフォームケーキ型
(Ø 24 cm)
ベーキングシート

つくり方

チョコレートを溶かす。

バターとアイシングシュガー 合わせて混ぜ、クリーム状にする。

卵黄と卵白を分ける。卵黄を混ぜ入れる。チョコレートを混ぜ入れる(チョコレートミックス)。

薄力粉をふるいにかけて、ベーキングパウダーと混ぜ合わせる(薄力粉ミックス)。卵白に塩と上白糖を加え、角が立つまで泡立てる(卵白ミックス)。チョコレートミックスに、薄力粉ミックスと卵白ミックスを交互に加えていく(衣の生地)。

ラックをオープンに入れる。自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

ケーキ型にベーキングシートを敷き、衣の生地を注ぎ入れる。オープンに入れて、焼く。

ケーキ土台が焼きあがったらそのまま冷ます。その間に、コンロでアプリコットジャムを加熱し、ざるで裏ごしする。

ケーキ土台を水平にカットし、裏ごししたアプリコットジャムを刷毛でカット面と側面に塗り、再びケーキ土台を重ねる。

上白糖と水を混ぜて沸騰させ、チョコレートを溶かし入れてつや出しを作る。

チョコレートのつや出しをザッハートルテの上に均等に塗る。

設定

自動プログラム

ケーキ | ザッハー トルテ
プログラム所要時間: 約 55 分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 170 ° C
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オン ケーキをオープンに入れてから 10 分
調理時間: 55 分
棚位置: 2



ザッハートルテ

パウンドケーキ

18 人分 | 合計所要時間: 100 分

材料

衣の材料:

バター (常温で柔らかくする)

250 g

上白糖 250 g

バニラシュガー 8 g

卵 (中) 4 個

ラム酒 大さじ 2

薄力粉 200 g

コーンフラワー 100 g

ベーキングパウダー 小さじ 2

塩 ひとつまみ

型に塗る用:

バター 小さじ 1

パン粉 大さじ 1

アクセサリー:

ラック

パウンド型、長さ 30 cm

つくり方

型の内側にバターを塗り、パン粉をまぶす。

ラックをオープンに入れる。自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

バターを上白糖とバニラシュガーとともにふわふわになるまで泡立てる。卵、続いてラム酒を混ぜ入れる。

薄力粉、コーンフラワー、ベーキングパウダー、塩を混ぜ合わせる。これをミックスに混ぜ入れる。

パウンド型にミックスを入れ、オープン内のラックの上に縦方向に置く。焼く。

焼き上がったら、ケーキを型に入ったまま 10 分置く。型から取り出し、ラックの上で冷ます。

設定

自動プログラム

ケーキ | パウンド ケーキ

プログラム所要時間: 約 78 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 155-165 °C

Booster: オフ

予熱: オン

Crisp function: オン

調理時間: 60-70 分

棚位置: 2



チョコレートナッツケーキ

16 人分 | 合計所要時間:75 分+冷蔵 12 時間

材料

材料:

バター 200 g
ダークチョコレート 250 g
ハーゼルナッツ (粉末) 250 g
上白糖 160 g
エスプレッソ 大さじ 3
バニラエッセンス 小さじ 1
卵 (中) 6 個

型に塗る用:

バター 大さじ 1

アクセサリ:

スプリングフォームケーキ型
Ø 26 cm、または 小型ラムカン
(各 100 ml) 24 個
ベーキングシート
ラック

ヒント

新鮮なベリーを添えてサーブします。
ラムカンが 12 個の場合は、材料の分量を半分に減らします。
調理時間は変わりません。

つくり方

チョコレートとバターを溶かす。ハーゼルナッツ、上白糖、エスプレッソ、バニラエッセンスを加える。そのまま冷ます。

卵黄と卵白を分ける。卵黄を、バターとチョコレートのミックスに混ぜ入れる。卵白を角が立つまで泡立て、ミックスに混ぜ入れる。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

ケーキ型にバターを塗ってベーキングシートを敷く。ラムカンの場合はそれぞれにバターを塗る。ケーキ型またはラムカンにミックスを入れる。

オープン内のラックの上に置き、焼く。

サーブする前に 12 時間冷蔵庫で寝かす。

設定

自動プログラム

ケーキ | チョコハーゼルナッツケーキ | かたまり (大) 1個/幾つかに分ける (小)
プログラム所要時間 かたまり (大) 1個: 約 55 分
プログラム所要時間 幾つかに分ける (小): 約 40 分

手動設定

大型 1 個の場合

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 150 ° C
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オフ
調理時間: 55 分
棚位置: 2

小型 複数個の場合

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 150 ° C
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オフ
調理時間: 40 分
棚位置: 2



チョコレートナッツケーキ

シュトレン

1 斤 15 枚 | 合計所要時間: 160 分

材料

生地材料:

生イースト 42 g
バニラシュガー 8 g
牛乳 (乳脂肪分 3.5 %) 70 ml、
温める
レーズン 200 g
刻みアーモンド 50 g
砂糖漬けレモンの皮 50 g
砂糖漬けオレンジの皮 50 g
ラム酒 大さじ 2-3
バター (常温で柔らかくする)
275 g
強力粉 500 g
塩 ひとつまみ
上白糖 100 g
レモンの皮すりおろし 小さじ ½
卵 (中) 1 個

つや出し用:

バター 75 g

デコレーション用:

上白糖 50 g

散りばめ用:

アイシングシュガー 35 g

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

ヒント

シュトレンをアルミホイルで包み、気密性の高いビニール袋で密封して保存します。

つくり方

イーストとバニラシュガーを牛乳に溶かし、カバーをして 15 分寝かせる。

レーズン、アーモンド、砂糖漬けレモンの皮、砂糖漬けオレンジの皮をラム酒に混ぜ、置いておく。

イースト入り牛乳、バター、強力粉、塩、上白糖、レモンの皮すりおろしと卵を合わせてこね、滑らかな生地を作る。置いておいたレーズン等のミックスをそこに加え、軽くこねる。

生地を丸めてボウルに入れ、オープンに入れ、湿った布をかぶせる。設定に従って生地を発酵する。

軽く打ち粉した台の上で、生地を長さ 30 cm のシュトレンの形に成形する。ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに置き、オープンに入れて、焼く。

つや出し用にバターを溶かし、シュトレンが温かいうちに刷毛で塗る。上白糖をふりかけてコーティングする。

そのまま置いて冷ましてから、アイシングシュガーをたっぷりふりかける。

設定

生地発酵

プログラム: 上下加熱

温度: 30 °C

発酵時間: 60 分

ベーキング

自動プログラム

ケーキ | シュトレン

プログラム所要時間: 約 60 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 150-160 °C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 55-65 分

棚位置: 2



フルーツシュトロイゼルケーキ

20 人分 | 合計所要時間: 150 分

材料

衣の材料:

生イースト 42 g
牛乳 (乳脂肪分 3.5 %) 150 ml、
温める
強力粉 450 g
砂糖 50 g
バター (常温で柔らかくする)
90 g
卵 (中) 1 個

トッピング用:

りんご 1.25 kg

シュトロイゼルクランブルの材料:

薄力粉 240 g
砂糖 150 g
バニラシュガー 16 g
シナモン 小さじ 1
バター (常温で柔らかくする)
150 g

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

ヒント

りんごの代わりに、種抜きプラムまたはサクランボ 1 kg をお試しください。

作り方

イーストを牛乳に混ぜ入れて溶かす。薄力粉、砂糖、バター、卵に加えてこね、滑らかな生地を作る。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

りんごの皮をむき、芯を取ってくし形に切る。

軽く生地をこね、ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイの上に伸ばす。りんごを生地全体に均等に並べる。薄力粉、砂糖、バニラシュガー、シナモンを混ぜる。その後、バターとこねてそばろ状のミックスを作る。りんごの上に散りばめる。

ケーキをオープンに入れ、2次発酵 の設定に従って生地を発酵する。

ケーキをきつね色になるまで焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を30分間 発酵

2次発酵

プログラム: 上下加熱

温度: 30 ° C

発酵時間: 30 分

ベーキング

自動プログラム

ケーキ | 果物シュトロイゼルケーキ

プログラム所要時間: 約 56 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 170-180 ° C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オン

調理時間: 45-55 分

棚位置: 3



フルーツシュトロイゼルケーキ

焼き菓子

口の中でとろけるおやつ

マフィンやクッキーからシュークリーム生地まで、みんなが楽しいごちそうを頂きます。よく言われるように、「小さいものに価値がある」のです。

型抜きクッキー

70 個 (トレイ 2 個分) | 合計所要時間: 135 分

材料

薄力粉 250 g
ベーキングパウダー 小さじ ½
上白糖 80 g
バニラシュガー 8 g
ラムエッセンス 小さじ 1
水 大さじ 3
バター (常温で柔らかくする)
120 g

アクセサリー:

麺棒
クッキー抜き型
ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ 2 個

作り方

薄力粉、ベーキングパウダー、上白糖、バニラシュガーを混ぜる。残りの材料を加え、すぐにこねて滑らかな生地を作る。最低でも 60 分間冷蔵する。

生地を約 3 mm の厚さに伸ばし、抜き型でクッキーを切り抜き、ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに置く。

オーブンに入れ、焼く。

設定

自動プログラム

焼き菓子 (小) | 型抜き クッキー | ベーキングトレイ 1枚/ベーキングトレイ 2枚

プログラム所要時間 ベーキングトレイ 1枚: 約 25 分

プログラム所要時間 ベーキングトレイ 2枚: 約 26 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 140-150 °C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 25-35 分

棚位置 ベーキングトレイ 1枚: 2

棚位置 ベーキングトレイ 2枚: 1 + 3

ヒント

材料量はトレイ 2 個分です。トレイが 1 個の場合は、量を半分にするか、2 回に分けて焼いてください。



型抜きクッキー

ブルーベリーマフィン

12 人分 | 合計所要時間: 50 分

材料

薄力粉 225 g
砂糖 110 g
ベーキングパウダー 8 g
バニラシュガー 8 g
塩 ひとつまみ
ハチミツ 大さじ 1
卵 (中) 2 個
バターミルク 100 ml
バター (常温で柔らかくする)
60 g
ブルーベリー 250 g
薄力粉 大さじ 1

アクセサリー:

紙のケーキカップ Ø 5 cm 12 個
ブリキマフィン型 Ø 5 cm 12 個
取り
ラック

ヒント

新鮮なブルーベリーを使用すると最適な出来上がりとなります。冷凍ブルーベリーの場合は解凍せずにそのまま使用してください。

つくり方

薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、バニラシュガー、塩を混ぜる。ハチミツ、卵、バターミルク、バターを加えて、軽く混ぜる。

ブルーベリーと薄力粉大さじ 1 を混ぜ、ゆっくりとミックスに混ぜ入れる。

ブリキマフィン型に紙ケーキカップを重ねて並べる。各ケーキカップに均等にミックスを入れる。

ブリキマフィン型をオープン内のラックの上に置き、焼く。

設定

自動プログラム

焼き菓子 (小) | ブルーベリー マフィン
プログラム所要時間: 約 38 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 165-175 ° C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 35-45 分

棚位置: 2



リンツアークッキー

30 人分 | 合計所要時間: 70 分

材料

クッキーの材料:

バター 200 g
薄力粉 300 g
アイシングシュガー 100 g
バニラシュガー 8 g
卵 (中) 2 個、卵黄のみ
アーモンド (粉) 100 g
レモン (できればノーワックス)
½ 個分の皮すりおろし

フィリング用:

スグリのゼリー 200 g

アクセサリー:

ラップ
ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ
円形クッキー抜き型 (大小 2 サイズ)

ヒント

材料量はベーキングトレイ 2 個分です。ベーキングトレイが 1 個の場合は、量を半分にするか、クッキーを 2 回に分けて焼いてください。

作り方

バターを角切りし、薄力粉、アイシングシュガー、バニラシュガー、卵黄、アーモンド、レモンの皮を加え、滑らかな生地になるまでこねる。ラップで包み、冷蔵庫に入れて 30 分冷蔵する。

生地を約 2 mm の厚さに伸ばし、抜き型で円形に切り取る。半数のクッキーには、小さい抜き型で中央に小さな穴をあける (クッキーが大きい場合は、3 つの穴をあける)。

すべてのクッキーをベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに並べ、オーブンに入れて、薄い黄色になるまで焼く。

焼けたら短時間冷ます。スグリのゼリーを少し温め、温かいうちに穴のあいていないクッキーに塗る。穴のあいたクッキーをその上に置いていく。アイシングシュガーをふりかける。

設定

自動プログラム

焼き菓子 (小) | リンツアー クッキー | ベーキングトレイ 1枚/ベーキングトレイ 2枚

プログラム所要時間 ベーキングトレイ 1枚: 約 12 分

プログラム所要時間 ベーキングトレイ 2枚: 約 17 分

手動設定

トレイ 1 個の場合

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 160 ° C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 10-15 分

棚位置: 2

トレイ 2 個の場合

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 160 ° C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 13-19 分

棚位置: 2 + 4



リンツァークッキー

アーモンドマカロン

30 人分 | 合計所要時間: 35 分

材料

ビターアーモンド (湯通し)
100 g
スイートアーモンド (湯通し)
200 g
上白糖 600 g
塩 ひとつまみ
卵 (中) 4 個、卵白のみ

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ 2 個
ベーキングシート
丸口金付き絞り袋

ヒント

ビターアーモンドの代わりに、スイートアーモンドとビターアーモンドエッセンス 小さじ ½ を使うこともできます。

材料量はトレイ2個分です。1個の場合は、量を半分にするか、2回に分けて焼きます。

つくり方

上白糖の約 3分の1 を加えたアーモンドを 2 回に分けてさっとフードプロセッサーにかける。

残りの上白糖、少しの塩、ペースト状にするのに十分な量の卵白を合わせて混ぜる。

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに、ベーキングシートを敷く。絞り袋を使い、小さく丸いミックスをトレイ上に絞り出していく。

自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の設定に従って庫内を予熱する。

背面を湿らせたスプーンを使ってマカロンの形に広げる。

自動プログラムの場合:

オープンにアーモンドマカロンを入れ、きつね色になるまで焼く。

手動設定の場合:

アーモンドマカロンをオープンに入れる。調理プロセス 2 と 3 の設定に従って焼く。

マカロンが冷めてから、ベーキングシートから取る。

設定

自動プログラム

焼き菓子 (小) | アーモンド マカロン | ベーキングトレイ 1枚/ベーキングトレイ 2枚

プログラム所要時間: 約 15 分

手動設定

トレイ 1 個の場合

調理プロセス 1

プログラム：上下加熱

温度：200 ° C

Booster：オン

予熱：オン

Crisp function：オフ

調理プロセス 2

温度：180 ° C

調理時間：11 分

棚位置：2

調理プロセス 3

プログラム：熱風加熱 プラス

温度：180 ° C

Booster：オフ

予熱：オフ

Crisp function：オフ

調理時間：2-4 分

トレイ 2 個の場合

調理プロセス 1

プログラム：上下加熱

温度：200 ° C

Booster：オン

予熱：オン

Crisp function：オフ

調理プロセス 2

プログラム：熱風加熱 プラス

温度：170 ° C

Booster：オフ

予熱：オフ

Crisp function：オフ

調理時間：11 分

棚位置：1 + 3

調理プロセス 3

温度：180 ° C

調理時間：2-6 分



アーモンドマカロン

ショートブレッドクッキー

50 個 (トレイ 2 個分) | 合計所要時間: 50 分

材料

バター (常温で柔らかくする)
160 g
三温糖 50 g
アイシングシュガー 50 g
バニラシュガー 8 g
塩 ひとつまみ
薄力粉 200 g
卵 (中) 1 個、卵白のみ

アクセサリ:

絞り袋
星口金、9 mm
ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ 2 個

作り方

クリーム状になるまでバターを泡立てる。三温糖、アイシングシュガー、バニラシュガー、塩を加え、柔らかくなるまで泡立てる。薄力粉を混ぜ入れ、続いて卵白を混ぜ入れる。

生地を絞り袋に入れ、長さ 5-6 cm の細長い形でベーキングトレイまたはユニバーサルトレイの上に絞り出す。

ショートブレッドクッキーをオープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

焼き菓子 (小) | 絞りクッキー | ベーキングトレイ 1枚/ベーキングトレイ 2枚
プログラム所要時間 ベーキングトレイ 1枚: 約 22 分
プログラム所要時間 ベーキングトレイ 2枚: 約 33 分

手動設定の場合

ベーキングトレイ 1枚

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 150-160 °C
Booster: オフ
予熱: オフ

Crisp function: オフ
調理時間: 20-30 分
棚位置: 2

ベーキングトレイ 2枚

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 140-150 °C
Booster: オフ
予熱: オフ

Crisp function: オフ
調理時間: 30-40 分
棚位置: 1 + 3

ヒント

材料量はトレイ 2 個分です。トレイが 1 個の場合は、量を半分にするか、2 回に分けて焼いてください。



ショートブレッドクッキー

三日月クッキー

90 個 (トレイ 2 個分) | 合計所要時間: 110 分

材料

生地の材料:

薄力粉 280 g

バター (常温で柔らかくする)

210 g

上白糖 70 g

アーモンド (粉) 100 g

デコレーション用:

バニラシュガー 70 g

アクセサリ:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ 2 個

作り方

薄力粉、バター、上白糖、アーモンドを加えて、滑らかな生地ができるまでこねる。生地を約 30 分間冷蔵する。

生地を約 7 g ずつに分ける。生地を伸ばし、円すいまたは三日月を作り、ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに並べる。

バニラクッキーをオープンに入れ、薄い黄色になるまで焼く。

まだ温かいうちに、バニラシュガーをふりかける。

設定

自動プログラム

焼き菓子 (小) | 三日月クッキー | ベーキングトレイ 1枚/ベーキングトレイ 2枚

プログラム所要時間 ベーキングトレイ 1枚: 約 31 分

プログラム所要時間 ベーキングトレイ 2枚: 約 35 分

手動設定の場合

ベーキングトレイ 1枚

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 140-150 °C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 25-35 分

棚位置: 2

ベーキングトレイ 2枚

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 135-145 °C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 30-40 分

棚位置: 1 + 3

ヒント

材料量はトレイ 2 個分です。トレイが 1 個の場合は、量を半分にするか、2 回に分けて焼いてください。



三日月クッキー

クルミのマフィン

12 人分 | 合計所要時間: 95 分

材料

レーズン 80 g
ラム酒 40 ml
バター (常温で柔らかくする)
120 g
砂糖 120 g
バニラシュガー 8 g
卵 (中) 2 個
薄力粉 140 g
ベーキングパウダー 小さじ 1
クルミ 120 g、粗めに刻む

アクセサリ:

ブリキマフィン型 Ø 5 cm 12 個
取り
紙のケーキカップ Ø 5 cm
ラック

つくり方

レーズンの上にラム酒を振りかけ、そのまま約 30 分間染み込ませる。

クリーム状になるまでバターを泡立てる。砂糖、バニラシュガー、卵を少しずつ混ぜ入れる。薄力粉とベーキングパウダーをふるい、生地と混ぜる。クルミを入れて混ぜる。最後に、ラム酒とレーズンを加える。

ブリキマフィン型に紙ケーキカップを重ねて並べる。2本のスプーンを使い、各カップに均等にミックスを入れる。

ブリキマフィン型をオーブン内のラックの上に置き、焼く。

設定

自動プログラム

焼き菓子 (小) | ウォールナツ マフィン
プログラム所要時間: 約 38 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 150-160 ° C
Booster: オフ
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 30-40 分
棚位置: 2



クルミのマフィン

シュークリームの生地

12 人分 | 合計所要時間: 80 分

材料

水 250 ml
バター 50 g
塩 ひとつまみ
薄力粉 170 g
卵 (中) 4 個
ベーキングパウダー 小さじ 1

アクセサリ:

絞り袋
星口金、11 mm
ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

つくり方

水、バター、塩を片手鍋に入れて沸騰させる。

片手鍋をコンロから下ろす。薄力粉を沸騰した液体に一気に入れ、1つの大きなボールになるまで素早く混ぜる。片手鍋をコンロに戻して加熱し、片手鍋の底に白い膜ができるまで混ぜる。

ミックスをボウルに移す。卵を少しずつ混ぜ入れ、光沢のある角が立つまで泡立てる。ベーキングパウダーを混ぜ入れる。

ミックスを絞り袋に入れる。ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイにロゼット(バラ飾り)形に絞り出す。きつね色になるまで焼く。

焼き上がったら生地を水平に半分に切り、そのまま冷ます。生焼けの部分が残っていたら取り除く。

設定

自動プログラム

焼き菓子 (小) | シュークリーム
プログラム所要時間: 約 48 分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 熱風加熱プラス
温度: 160-170 °C
Booster: オフ
予熱: オフ
Crisp function: 15 分後オン
蒸気注入の回数/方法: 1 回/自動
調理時間: 45-55 分
棚位置: 2



シュークリームの生地

シュークリームの フィリング

シュークリーム 12 個分 | 合計所要時間: 20 分

材料

みかんと生クリームのフィリング用:

生クリーム (濃厚) 400 ml
バニラシュガー 16 g
ホイップクリーム安定剤 16 g
缶詰ミカン(固形量) 350 g

モレロチェリーと生クリームのフィリング用:

モレロチェリー (瓶) (固形量) 350 g
モレロチェリー (瓶) の汁 100 ml
砂糖 40 g
コーンフラワー 大さじ 1
水 大さじ 1
生クリーム (濃厚) 500 ml
アイシングシュガー 30 g
バニラシュガー 8 g
ホイップクリーム安定剤 16 g

作り方 みかんクリームフィリング

生クリームに、バニラシュガーとホイップクリーム安定剤を合わせて入れ、角が立つまで泡立てる。果物を水切りし、シュー生地の下半分に入れる。絞り袋にクリームを入れ、果物の上にクリームを絞り出す。

フィリングの上にシュー生地の上半分を乗せ、アイシングシュガーをちりばめてサーブする。

作り方 チェリークリームフィリング

チェリーの汁を切り、汁を取っておく。

チェリーの汁と砂糖を混ぜて沸騰させる。

コーンフラワーと水を混ぜて、沸騰させた液体に加える。沸騰させ、チェリーを加えて、冷ます。

生クリームを約 30 秒泡立てる。アイシングシュガーをふるいにかけて、バニラシュガーとホイップクリーム安定剤を合わせて混ぜる。これを生クリームに加え、角が立つまで泡立てる。

シュー生地の下半分にチェリーのミックスを入れる。絞り袋にクリームを入れ、チェリーの上に絞り出す。

材料

コーヒーと生クリームのフィリング用:

生クリーム (濃厚) 750 ml

上白糖 100 g

インスタントコーヒー 小さじ 2

ホイップクリーム安定剤 16 g

デコレーション用:

アイシングシュガー 大さじ 1

アクセサリー:

絞り袋

星口金、12 mm

つくり方 コーヒークリームフィリング

フィリングの上にシュー生地の上半分を乗せ、アイシングシュガーをちりばめてサーブする。

生クリームを上白糖、インスタントコーヒー、ホイップクリーム安定剤と合わせ、角が立つまで泡立て、絞り袋に入れる。

シュー生地の下半分にコーヒークリームを絞り出す。

フィリングの上にシュー生地の上半分を乗せ、アイシングシュガーをちりばめてサーブする。

パン

サクサクのクラストに包まれた柔らかいパン
オープンから出す温かい焼きたてのパンは、最も簡単に作れるものの一つです。バターとジャムをたっぷりつけて楽しむ週末の朝のごちそうとでも、一日の仕事の後の心温まるスナックとしても、パンはみんなに愛されています。

調理のポイント

パンを最高に焼き上げるために、生地作りに最も重要なポイントをいくつかをまとめました。

正しいこね時間は、おいしいローフを焼くために極めて重要です。

- 固めの生地は、柔らかめの生地よりも短いこね時間を必要とします。
- ライ麦粉の生地は、小麦粉の生地よりも短いこね時間を必要とします。

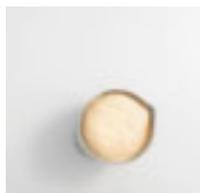
パンやロールパンの生地は、イーストやサワードウで発酵させます。イースト内の微生物が働く最適な条件を与え、生地ができるだけ膨らむようにするには、暖かく湿った環境が必要です。したがって、イースト生地を発酵するために特殊な自動プログラムを使用することをお勧めします。

ベーキング時にモイスターを取り込むことは、2つの効果があります。

- ベーキング中、生地に皮が非常にゆっくりと形成されます。これは、パンが膨らむ時間が長いことを意味します。
- パンの表面で起こるデンプンのゼラチン化は、光沢のあるカリカリのクラストを作ります。

パン用イースト生地を作る

1. レシピに従ってイースト生地を作り、発酵させます。Miele@mobileアプリで、パンやロールパンの成形に関する役立つ動画をご覧ください。ご覧ください。



2. 調理台に打ち粉をする必要があるかどうかは、生地の粘度によります。生地に触れたときに指にくっつく場合は、調理台に軽く打ち粉をする必要があります。

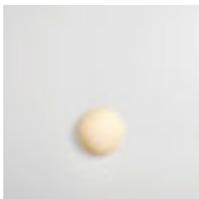


自由な形のローフやバゲットを作る

3. 生地を外側から少し持ち上げ、真ん中にしっかり押し込みます。これを最低6回繰り返します。生地はつなぎ目を下にして置きます。



4. 生地は、ローフやロールの形に成形にする前に、1分以上休ませます。



自由な形のローフとは、型に入れずに焼くローフです。

1. つなぎ目を上にして生地を置き、手の横で生地我真ん中に沿って押し込みます。
2. 片側を真ん中に向かって折り、しっかりと押し込みます。反対側も同じようにします。生地をひっくり返し、ご希望の形に成形します。
3. 割れ目を作る方法は2つあります。

整った割れ目を作りたい場合は、生地をつなぎ目を下にして置き、滑らかな表面に切り目を入れます。

自然な割れ目を作りたい場合は、生地を滑らかな面を下にして置き、つなぎ目が上になるようにします。

パン

こんなときは...

...生地が固すぎる：

水を加えます。小麦粉の水分含有量は一定ではないので、滑らかな生地にするために必要な水の量も一定ではありません。

...生地が湿りすぎている：

こね時間を長くします。ただし10分以上こねないでください。こね時間を長くしても湿りすぎている場合は、小麦粉を徐々に手早くこね入れます。

...パンがつぶれる：

1つの方法として、発酵時間を短縮します。発酵時間が長すぎると、気体が作られすぎて生地が持ちこたえられなくなります。生地が発酵されすぎて、形が崩れます。

生地はこね工程で温まっていくので、できれば液体の材料は冷たいものを使うようにします。生地の温度が高すぎると、発酵プロセスが加速されすぎてしまいます。

最初の10分間、より高い温度でパンを焼きます。

...パンに小さな湿った箇所（水分の筋）がある：

最初の10分間、より低い温度でパンを焼きます。

ベーキングする環境の湿気が高すぎて、生地から水分を放出できていません。発酵時間を長くして、水分を生地自体にあらかじめ結び付けておきます。

...パンがひび割れる：

発酵プロセスと最初のベーキングプロセスは、常に湿度の高い環境で行います。水分により生地の表面に凝縮ができ、伸びやすい皮ができます。

生地につけた切り目が浅すぎるか、少なすぎます。

...パンの表面に光沢がない：

発酵プロセスと最初のベーキングプロセスは、十分な湿度のある環境で行う必要があります。水分によって生地表面のでんぷんがゼラチン化します。

...パンがサクサクしない：

パンが乾燥しないよう、最初のベーキングプロセスでもっと高い湿度を与えます。

ベーキング時間が長ければ長いほど、生地からより多くの水分が放出され、より厚いクラストが形成されます。

最初の10分間、より高い温度でパンを焼きます。

バゲット

2斤 各 10 枚 | 合計所要時間: 120 分

材料

生イースト 21 g
冷水 270 ml
強力粉 500 g
塩 小さじ 2
砂糖 小さじ ½
バター (室温で柔らかくする) 大
さじ 1

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

つくり方

イーストを水に混ぜて溶かす。それを強力粉、塩、砂糖、バターに加えて、滑らかな生地ができるまで 6-7 分こねる。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

生地を半分に分ける。それぞれの生地を長さ約 35 cm のバゲットの形に成形する。ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイにバゲットを置き、1 cm の深さで斜めの切り目を何本か入れる。

自動プログラムの場合:

自動プログラムを開始し、バゲットをオープンに入れる。

手動設定の場合:

2次発酵の設定に従って生地を発酵する。続いて焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を30分間 発酵

2次発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を15分間 発酵

ベーキング

自動プログラム

パン | バゲット

プログラム所要時間: 約 69 分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 熱風加熱プラス

温度: 190-200 °C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オン 15 分後

蒸気注入の回数/方法: 1 回/手動、オープンに食材を入れたらすぐ

調理時間: 30-40 分

棚位置: 2



バゲット

スイス農家風パン

1斤 15枚 | 合計所要時間: 160分

材料

材料:

生イースト 25g
牛乳 (温める) 300ml
強力粉 350g
ライ麦粉 150g
塩 小さじ1

まぶし用:

薄力粉 大さじ1

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

つくり方

イーストを牛乳に混ぜ入れて溶かす。強力粉と塩を加えてこね、柔らかく滑らかな生地を作る。

生地をボール状にまとめ、ボウルに入れ、湿った布で覆う。室温で60分寝かせて発酵させる。

生地を丸いローフの形に成形し、ユニバーサルトレイの上に置く。全粒粉をふりかける。生地の上面に深さ約1cmの十字の切れ目を入れる。

室温で30分発酵させる。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

オープンに入れて、焼く。

設定

自動プログラム

パン | スイスの農家風パン
プログラム所要時間: 約48分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 熱風加熱プラス

温度: 180-210°C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 2回/手動。1回目は6分後、2回目はその6分後

調理時間: 40分

棚位置: 2

ヒント

さいの目に切ったハムやナッツを生地に練りこんだバリエーションもおすすめです。



スペルト小麦パン

1斤 20枚 | 合計所要時間:130分

材料

ニンジン 120g
生イースト 42g
冷水 210ml
スペルト全粒粉 300g
スペルト薄力粉 200g
塩 小さじ2
アーモンド (ホール) 100g

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

つくり方

ニンジンをおろし器などで細かくおろす。

イーストを水に混ぜて溶かす。スペルト粉、塩、ニンジンを加えて、滑らかな生地ができるまで4-5分こねる。

アーモンドを加えて、さらに2-3分間こねる。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

生地を軽くこね、長さ約25cmの長円形に成形する。ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに置く。深さ½cmの切り目を斜めに数か所入れる。

自動プログラムの場合:

自動プログラムを開始し、パン生地をオープンに入れる。

手動設定の場合:

2次発酵の設定に従って生地を発酵する。続いて焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別プログラム | イースト生地の発酵 | 生地を30分間発酵

2次発酵

特別プログラム | イースト生地の発酵 | 生地を15分間発酵

ベーキング

自動プログラム

パン | スペルト小麦パン

プログラム所要時間: 約72分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 熱風

加熱プラス

温度: 180-190°C

Booster: オン

予熱: オフ

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 1回/手動、オープンに食材を入れたら

すぐ

調理時間: 50-60分

棚位置: 2

ヒント

お好みでアーモンドの代わりにクルミやカボチャの種をお試しください。



スペルト小麦パン

ピタパン

8人分のピタパン 1個 | 合計所要時間: 100分

材料

生地の材料:

生イースト 42g
冷水 200ml
強力粉 375g
塩 小さじ1½
オリーブオイル 大さじ2

つや出し用:

水
オリーブオイル 大さじ½

デコレーション用:

ニゲラシード 大さじ½

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

作り方

イーストを水に混ぜて溶かす。強力粉、塩、オリーブオイルを加えて、滑らかな生地ができるまで6-7分こねる。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

生地を直径約25cmに平らに伸ばし、ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに置く。

生地にブラシで薄く水を塗る。ニゲラシードを振りかけ、生地に優しく押し込む。オリーブオイルをブラシで塗る。

自動プログラムの場合:

自動プログラムを開始し、パン生地をオープンに入れる。

手動設定の場合:

2次発酵の設定に従って生地を発酵する。続いて焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別プログラム | イースト生地の発酵 | 生地を30分間発酵

2次発酵

室温

発酵時間: 10分

ベーキング

自動プログラム

パン | ピタパン

プログラム所要時間: 約44分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 上下

加熱

温度: 200-210°C

Booster: オン

予熱: オフ

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 1回/手動、オープンに食材を入れたらすぐ

調理時間: 25-35分

棚位置: 2

ヒント

お好みで次の材料を生地に入れてこねてください: 玉ねぎのロースト 50gとエルブ・ド・プロバンス 小さじ2。または黒オリーブみじん切り 50g、刻んだ松の実 小さじ1とローズマリー 小さじ1。



ピタパン

編みパン

1 斤 16 枚 | 合計所要時間: 140 分

材料

生地の材料:

生イースト 42 g
牛乳(乳脂肪分 3.5 %) 150 ml、
温める
強力粉 500 g
砂糖 70 g
バター 100 g
卵 (中) 1 個
レモンの皮 小さじ 1
塩 2 つまみ

つや出し用:

牛乳(乳脂肪分 3.5 %) 大きじ 2

デコレーション用:

アーモンドフレーク 20 g
氷砂糖 20 g

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

つくり方

イーストを牛乳に混ぜ入れて溶かす。強力粉、砂糖、バター、卵、レモンの皮、塩を加えて、滑らかな生地ができるまで 6-7 分こねる。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

生地を 3 等分し、それぞれ重さ 300 g、長さ 40 cm の紐状にする。3 本を三つ編みの要領で編み合わせ、ベーキングトレイ、またはユニバーサルトレイに置く。

刷毛を使って牛乳を生地に塗り、アーモンドと氷砂糖をふりかける。

自動プログラムの場合:

自動プログラムを開始し、編んだ生地をオープンに入れる。

手動設定の場合:

2次発酵 の設定に従って生地を発酵する。続いて焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別 プログラム | イースト生地

の発酵 | 生地を30分間 発酵

2次発酵

特別 プログラム | イースト生地

の発酵 | 生地を15分間 発酵

ベーキング

自動プログラム

パン | 編みパン

プログラム所要時間: 約 55 分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 熱風

加熱プラス

温度: 160-170°C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 1 回/手

動、オープンに食材を入れたら

すぐ

調理時間: 30-40 分

棚位置: 2

ヒント

お好みでレーズン 100 g を生地に加えてこねてください。



スイス風編みパン

1斤 20枚 | 合計所要時間: 120分

材料

強力粉 675 g
スペルト薄力粉 75 g
バター (常温で柔らかくする)
120 g
塩 小さじ 2
生イースト 42 g
牛乳 400 ml、温める

アクセサリ:

網目の細かい粉ふるい
ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

作り方

薄力粉をふるいにかけてボウルに入れ、塩とバターを加える。イーストを牛乳に溶かし、薄力粉ミックスに加える。

材料をすべて加え、こねて滑らかな生地を作る。生地をボール状にまとめ、ボウルに入れ、湿った布で覆う。室温で、約 60 分間寝かせて発酵する。

イースト生地を 3 個の紐状に分ける。3 本を三つ編みの要領で編み合わせ、ベーキングトレイ、またはユニバーサルトレイに置く。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

オープンに入れて、焼く。

設定

自動プログラム

パン | 編みパン スイス風

プログラム所要時間: 約 55 分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 熱風加熱プラス

温度: 190 °C

蒸気注入の回数/方法: 2 回/手動、1 回目は 6 分後、2 回目はさらに 6 分後

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 55 分

棚位置: 2



ウォールナッツパン

1斤 25枚 | 合計所要時間: 200分

材料

生地の材料:

粗挽ライ麦 175 g

全粒粉 500 g

イースト (乾燥) 14 g

塩 小さじ 2

モラセス(糖蜜) 75 g

温かいバターミルク 500 ml

半分に切ったクルミ 50 g

ハーゼルナッツ (殻付き) 100 g

型に塗る用:

バター 大きじ 1

アクセサリー:

バウンド型、長さ 30 cm

ラック

冷却ラック

つくり方

粗挽ライ麦、薄力粉、イースト (乾燥)、塩を混ぜ合わせる。モラセス、バター、牛乳を加えて、滑らかな生地ができるまで 4-5 分こねる。ナッツ類を加えて、さらに 2-3 分間こねる。

生地をボウルに入れ、カバーをせずにオープンに入れる。設定に従って生地を発酵する。

バウンド型にバターを塗る。柔らかい生地を打ち粉をした台の上で軽くこね、長さ約 28 cm のロールパンの形に整え、バウンド型に入れる。

オープン内のラックの上に置き、焼く。

焼き上がったら、パンをバウンド型から取り出し、冷却ラックに乗せて冷まし、気密容器に入れて保管する。切る前にパンを 1 日寝かせると、パンの味がより良くなります。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を45分間 発酵電源を切ったオープン内にさらに 15 分置いて発酵させる。

ベーキング

自動プログラム

パン | ウォールナッツパン

プログラム所要時間: 105 分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 熱風加熱プラス

温度: 150-160 °C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 2 回/タイマー設定、1 回目は 3 分後、2 回目はさらに 10 分後

調理時間: 95-105 分

棚位置: 2



ウォールナッツパン

ライ麦と雑穀入りパン

1斤 20枚 | 合計所要時間: 140分

材料

生地の材料:

生イースト 21g
麦芽シロップ 大さじ 1
冷水 350ml
ライ麦粉 350g
強力粉 170g
塩 小さじ 2½
サワードウ(液状) 75g

型に塗る用:

バター 大さじ 1

アクセサリー:

パウンド型、長さ 25cm
ラック

つくり方

イーストと麦芽シロップを水に混ぜて溶かす。強力粉、塩、サワードウに加えて、滑らかな生地ができるまで 3-4分こねる。

生地をボウルに入れ、カバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

パウンド型にバターを塗る。生地をゴムヘラで軽くこねてから、パウンド型に移す。濡らしたゴムヘラで上部を平らにならす。

2次発酵 の設定に従って生地を発酵する。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

パンを焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を45分間 発酵

2次発酵

プログラム: 上下加熱

温度: 30°C

発酵時間: 15分

ベーキング

自動プログラム

パン | ライ麦と 雑穀入りパン

プログラム所要時間: 約 69分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 上下加熱

温度: 220°C、15分後 190°C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オン 15分後

蒸気注入の回数/方法: 2回/タイマー設定、1回目は1分後、

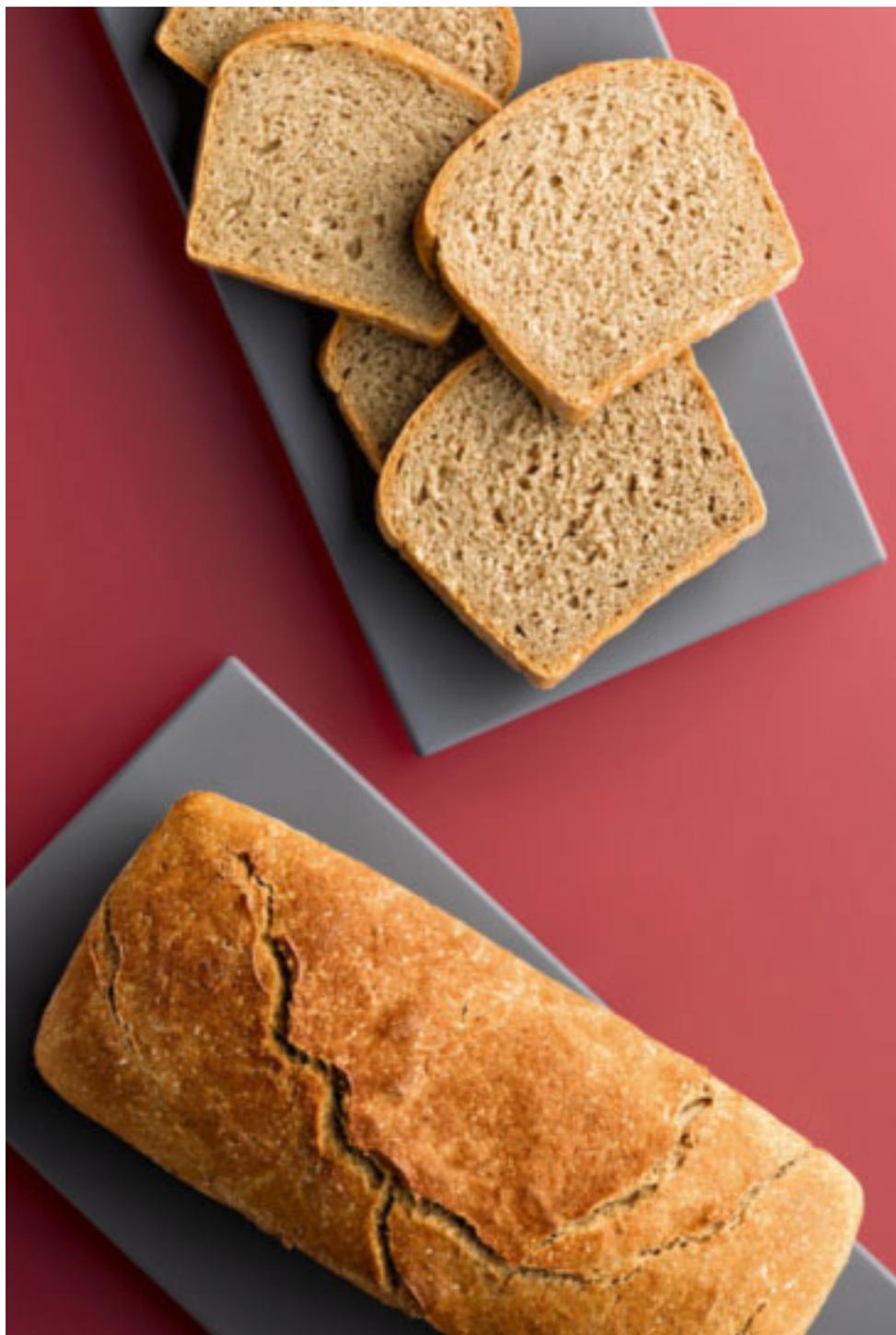
2回目はさらに7分後

調理時間: 55-65分

棚位置: 2

ヒント

麦芽シロップの代わりに蜂蜜やモラセスを使うこともできます。



ライ麦種パン

1斤 25枚 | 合計所要時間: 140分

材料

生地材料:

生イースト 42g
冷水 420ml
ライ麦粉 400g
強力粉 200g
塩 小さじ3
ハチミツ 小さじ1
サワードウ(液状) 150g
アマニ粒 20g
ヒマワリの種 50g
ゴマ 50g

デコレーション用:

ゴマ 大さじ1
アマニ粒 大さじ1
ヒマワリの種 大さじ1

つや出し用:

水

型に塗る用:

バター 大さじ1

アクセサリ:

パウンド型、長さ 30cm
ラック

つくり方

イーストを水に混ぜて溶かす。強力粉、塩、ハチミツ、サワードウに加えて、滑らかな生地ができるまで3-4分こねる。

アマニ粒、ヒマワリの種、ゴマを加え、1-2分こねる。

生地をボウルに入れ、カバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

パウンド型にバターを塗る。生地をゴムヘラで軽くこねてから、パウンド型に移す。濡らしたゴムヘラで上部を平らにし、ブラシで水を塗り、ミックスシードをふりかける。

2次発酵の設定に従って生地を発酵する。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

パンを焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別プログラム | イースト生地の発酵 | 生地を30分間発酵

2次発酵

プログラム: 上下加熱

温度: 30°C

発酵時間: 10-15分

ベーキング

自動プログラム

パン | ライ麦種パン

プログラム所要時間: 約 69分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 上下加熱

温度: 30°C、15分後に200°C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オン 15分後

蒸気注入の回数/方法: 2回/タイマー設定、1回目は1分後、

2回目はさらに7分後

調理時間: 55-65分

棚位置: 2



タイガー模様ブレッド

1 斤 15 枚 | 合計所要時間: 125 分

材料

パンの材料:

生イースト 15 g
お湯 300 ml
強力粉 500 g
塩 小さじ 2
バター 20 g

トッピング用:

米粉 100 g
水 125 ml
砂糖 小さじ 1
ドライイースト 5 g

アクセサリー:

パウンド型、長さ 25 cm
ラック

作り方

生イーストをお湯に混ぜて溶かす。それを強力粉、塩、バターに加えて、滑らかな生地ができるまでこねる。

生地をボール状にし、カバーをしたボウルに入れ、室温で 30 分間寝かせて発酵させる。

その間、トッピングの材料を混ぜ合わせ、カバーをして、室温で 30 分発酵させる。

生地を 30 cm の正方形に伸ばす。生地を両端から折り、真ん中で合わせる。折った後の片側の端から始めて、生地を巻き上げ、パウンド型に入れる。カバーして、さらに 30 分間発酵させる。

ラックをオープンに入れる。自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

トッピングを刷毛でパンに塗る。

手動設定の場合:

オープンに入れ、調理プロセス 1 と 2 の設定に従って焼く。

自動プログラムの場合:

オープン内のラックの上に置き、焼く。

設定

自動プログラム

パン | タイガー模様ブレッド

プログラム所要時間：35分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム：モイチャープラス + 熱風加熱プラス

温度：220 °C

Booster：オン

予熱：オン

Crisp function：オフ

蒸気注入の回数/方法：2回/手動：1回目はオープンに食材をいれたらすぐ、

2回目はさらに5分後

調理時間：20分

棚位置：2

調理プロセス 2

プログラム：熱風加熱プラス

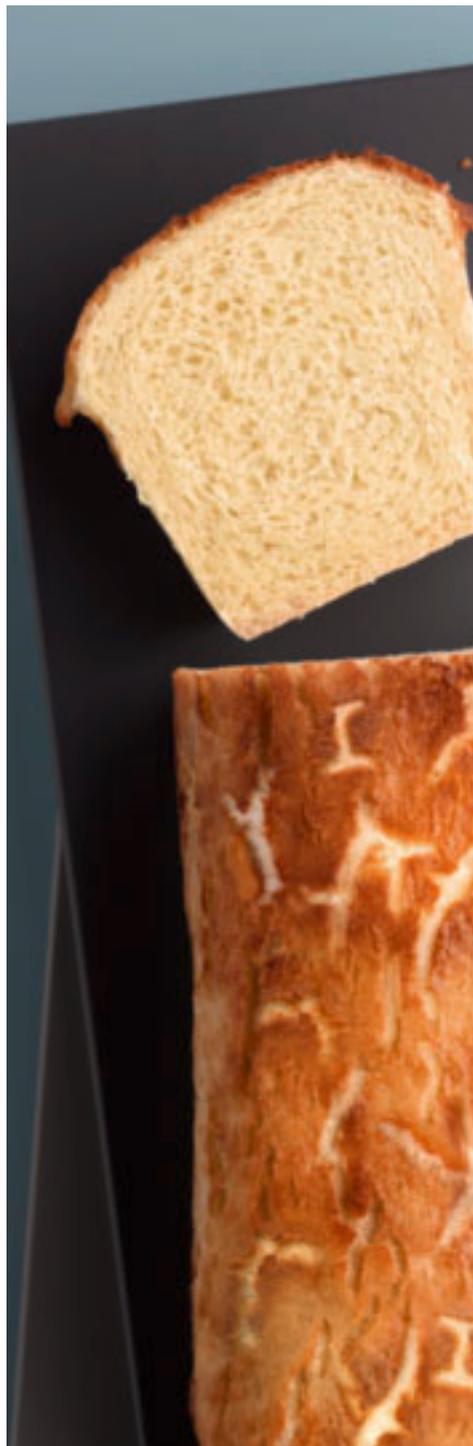
温度：175-200 °C

Booster：オフ

予熱：オフ

Crisp function：オフ

調理時間：10-15分



タイガー模様ブレッド

白パン (焼き型)

1斤 25枚 | 合計所要時間: 140分

材料

生地の材料:

生イースト 21g

冷水 290ml

強力粉 500g

塩 小さじ2

砂糖 小さじ½

バター 大さじ1

型に塗る用:

バター 大さじ1

アクセサリー:

パウンド型、長さ 30cm

ラック

つくり方

イーストを水に混ぜて溶かす。それを強力粉、塩、砂糖、バターに加えて、滑らかな生地ができるまで6-7分こねる。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

パウンド型にバターを塗る。生地を軽くこね、長さ約28cmにロールに成形し、パウンド型に入れる。深さ約1cmの長い切り目を1本入れる。

自動プログラムの場合:

自動プログラムを開始し、パン生地をオープンに入れる。

手動設定の場合:

2次発酵の設定に従って生地を発酵する。続いて焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を30分間 発酵

2次発酵

特別プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を15分間 発酵

ベーキング

自動プログラム

パン | 白パン | 焼き型

プログラム所要時間: 約 87分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 上下加熱

温度: 190-200°C

Booster: オン

予熱: オフ

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 1回/手動、

オープンに食材を入れたらすぐ

調理時間: 55-65分

棚位置: 2



白パン（焼き型）

白パン (型なし)

1斤 20枚 | 合計所要時間: 140分

材料

生イースト 21g
冷水 260ml
強力粉 500g
塩 小さじ2
砂糖 小さじ½
バター 大さじ1

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

つくり方

イーストを水に混ぜて溶かす。それを強力粉、塩、砂糖、バターに加えて、滑らかな生地ができるまで6-7分こねる。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

生地を軽くこね、長さ約25cmの長円形に成形する。ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに置く。深さ1cmの切り目を数本入れる。

自動プログラムの場合:

自動プログラムを開始し、パン生地をオープンに入れる。

手動設定の場合:

2次発酵の設定に従って生地を発酵する。続いて焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を45分間 発酵

2次発酵

特別プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を15分間 発酵

ベーキング

自動プログラム

パン | 白パン | 型なし

プログラム所要時間: 約 64分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 熱風加熱プラス

温度: 190-200°C

Booster: オン

予熱: オフ

Crisp function: オン 15分後

蒸気注入の回数/方法: 2回/タイマー設定、

1回目は1分後、2回目はさらに8分後

調理時間: 30-40分

棚位置: 2



白パン (型なし)

小麦と雑穀入り黒パン

1斤 20枚 | 合計所要時間: 140分

材料

生地材料:

全粒粉 350g
ライ麦粉 150g
ドライイースト 7g
塩 小さじ 2½
冷水 300ml
ハチミツ 小さじ 1
油 50ml

デコレーション用:

全粒粉 大さじ 1

型に塗る用:

バター 大さじ 1

アクセサリ:

パウンド型、長さ 25cm
ラック

つくり方

全粒粉、ライ麦粉、ドライイースト、塩を混ぜ合わせる。水、ハチミツ、油を加えて、滑らかな生地ができるまで 6-7分こねる。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

パウンド型にバターを塗る。生地を軽くこね、長さ約 23cm のロールに成形し、パウンド型に入れる。縦(長い)方向、続いて横方向に数本ずつ深さ 1cm の切り目を入れて、小さな正方形の模様をつける。全粒粉をふりかける。

自動プログラムの場合:

自動プログラムを開始し、パン生地をオープンに入れる。

手動設定の場合:

2次発酵 の設定に従って生地を発酵する。オープンにパンを入れ、焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別プログラム | イースト生地の発酵 | 生地を45分間 発酵

2次発酵

特別プログラム | イースト生地の発酵 | 生地を15分間 発酵

ベーキング

自動プログラム

パン | 小麦と 雑穀入りパン
プログラム所要時間: 約 92分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 上下加熱

温度: 190-200 °C

Booster: オン

予熱: オフ

Crisp function: オン 15分後

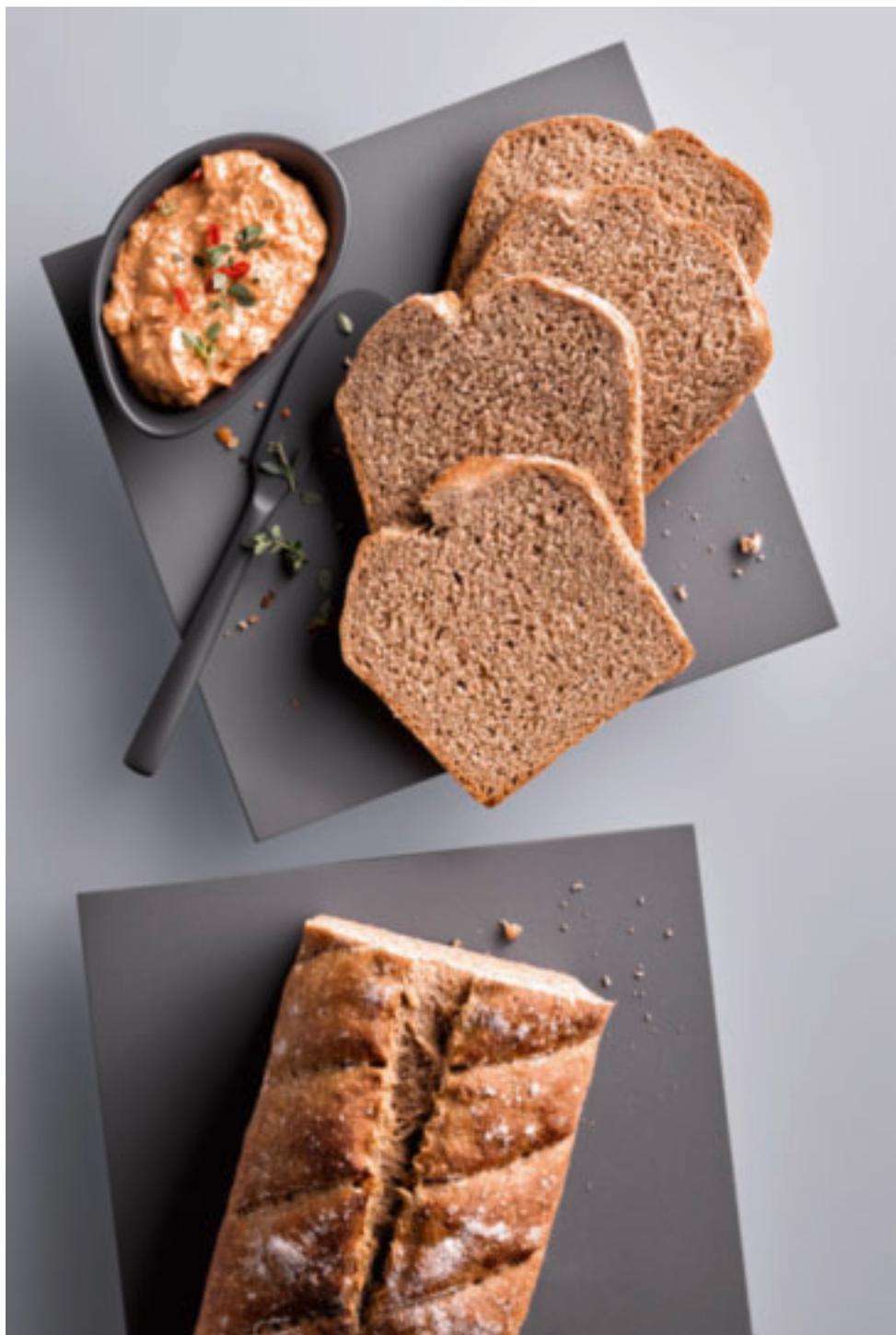
蒸気注入の回数/方法: 2回/タ

イマー設定、1回目は1分

後、2回目はさらに8分後

調理時間: 55-65分

棚位置: 2



ジンジャーローフ

1斤 15枚 | 合計所要時間: 120分

材料

パンの材料:

生イースト 25g
牛乳 (乳脂肪分 3.5%) 100ml、
温める
強力粉 500g
塩 ひとつまみ
バター 90g
卵 (中) 2個
ジンジャーシロップ 大さじ 3
ステムジンジャー(生姜のシロップ
漬け) 40g、みじん切り
シナモン 小さじ 1
氷砂糖 100g

型に塗る用:

バター 大さじ 1
砂糖 大さじ 1

アクセサリ:

パウンド型、長さ 25cm
ラック

つくり方

イーストを牛乳に混ぜ入れて溶かす。強力粉、塩、バター、卵、ジンジャーシロップを加えて、滑らかな生地ができるまでこねる。生地をボール状にし、室温で 60 分間寝かせて発酵させる。

型の内側にバターを塗り、砂糖をふりかける。

ステムジンジャーみじん切り、シナモン、氷砂糖を生地に加えてこねる。生地をローフの形にしてパウンド型に入れ、さらに 15 分間寝かせて発酵させる。

ラックをオープンに入れる。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の設定に従って庫内を予熱する。

パン生地の上に砂糖をふりかける。

自動プログラムの場合:

オープンにパン生地を入れ、きつね色になるまで焼く。

手動設定の場合:

パン生地をオープンに入れる。調理プロセス 2 と 3 の設定に従ってきつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

パン | スイートブレッド

プログラム所要時間：約 40 分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム：モイチャープラス + 熱風加熱プラス

温度：200 ° C

Booster：オン

予熱：オン

Crisp function：オフ

棚位置：2

調理プロセス 2

温度：190 ° C

蒸気注入の回数/方法：1 回/手動、オープンに食材を入れたらすぐ

調理時間：5 分

調理プロセス 3

プログラム：熱風加熱プラス

温度：160-170 ° C

Booster：オフ

予熱：オフ

Crisp function：オフ

調理時間：35 分



雑穀入り丸パン

8人分 | 合計所要時間: 140分

材料

生地材料:

小麦ふすま 10 g
チアシード 25 g
ヒマワリの種 25 g
塩 小さじ ½
お湯 240 ml
スペルト薄力粉 150 g
全粒粉 150 g
砂糖 ひとつまみ
塩 小さじ 1
生イースト 10 g
酢 小さじ ½
油 小さじ 1

つや出し用:

水

デコレーション用:

アマニ粒 大さじ 1
ゴマ 大さじ 1
ケシの実 大さじ 1

アクセサリ:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

作り方

小麦ふすま、チアシード、ヒマワリの種、塩、お湯を混ぜ、少なくとも 90 分間浸す。

スペルト薄力粉、全粒粉、砂糖、塩を混ぜる。イーストを上に取りばめる。酢、油、先ほど浸したシード類を水ごと加え、9-10 分こねて柔らかい生地を作る。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

アマニ粒、ゴマ、ケシの実を混ぜ合わせておく。

生地を丸パンの形に8つ成形する(各 75 g)。パン上部に水少々を刷毛で塗り、混ぜ合わせておいたアマニ粒などのミックスを押しつけ、ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに並べる。

自動プログラムの場合:

自動プログラムを開始し、パン生地をオープンに入れる

手動設定の場合:

2次発酵 の設定に従って生地を発酵する。その後、焼く。

設定**生地の発酵****1次発酵**

特別 プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を
45分間 発酵

2次発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を
30分間 発酵

ベーキング**自動プログラム**

丸パン | 雑穀入り 丸パン

プログラム所要時間：約 77 分

手動設定

プログラム：モイスタープラス + 熱風加熱プラス

温度：170-180 °C

Booster：オフ

予熱：オフ

Crisp function：オン 15 分後

蒸気注入の回数/方法：1 回/手動、オープンに食
材を入れたらすぐ

調理時間：30-40 分

棚位置：2



雑穀入り丸パン

ライ麦丸パン

8人分 | 合計所要時間: 140分 + スターター生地の発酵 12-15時間

材料

生地の材料:

ライ麦全粒粉 250g
サワードウ(液状) 75g
ドライイースト 7g
冷水 300ml
強力粉 300g
塩 小さじ2

デコレーション用:

ライ麦全粒粉 大さじ2

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

作り方

ライ麦全粒粉をサワードウ、ドライイースト、冷水と混ぜてペースト状にする。生地をボウルに入れ、布で覆う。室温で12-15時間発酵する。

強力粉と塩を加え、滑らかな生地ができるまで6-7分こねる。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

イースト生地を各110gに8等分し、打ち粉をした台に置く。

それぞれの生地を外側から少し上に引き上げ、真ん中を強く押し、へこませる。この作業を数回繰り返す。

生地を手のひらでボール状にする。

生地を筋の上にしてベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに並べ、ライ麦全粒粉をたっぷりとふりかける。

2次発酵の設定に従って生地を発酵する。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。ロールを焼く。

設定**生地の発酵****1次発酵**

特別 プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を
45分間 発酵

電源を切ったオーブン内にさらに 15 分置いて発
酵させる。

2次発酵

プログラム：上下加熱

温度：30 ° C

発酵時間：30 分

ベーキング**自動プログラム**

丸パン | ライ麦丸パン

プログラム所要時間：約 45 分

手動設定

プログラム：モイスタープラス + 熱風加熱プラス

温度：190–200 ° C

Booster：オン

予熱：オン

Crisp function：オン 15 分後

蒸気注入の回数/方法：1 回/手動、オーブンに食
材を入れたらすぐ

調理時間：25–35 分

棚位置：2



ライ麦丸パン

小麦丸パン

8人分 | 合計所要時間: 140分

材料

生地の材料:

生イースト 10g

冷水 200ml

強力粉 340g

塩 小さじ 1½

砂糖 小さじ 1

バター 小さじ 1

アクセサリー:

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

つくり方

イーストを水に混ぜて溶かす。それを強力粉、塩、砂糖、バターに加えて、滑らかな生地ができるまで6-7分こねる。

生地をボール状にし、ボウルに入れカバーをせずにオープンに入れる。1次発酵の設定に従って生地を発酵する。

生地から、それぞれ重さ70g丸パンを8つ作り、ベーキングトレイ、またはユニバーサルトレイに置く。深さ約0.5cmの十字形に切り目を入れる。

自動プログラムの場合:

自動プログラムを開始し、パン生地をオープンに入れる。

手動設定の場合:

2次発酵の設定に従って生地を発酵する。その後、焼く。

設定

生地の発酵

1次発酵

特別プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を45分間 発酵

2次発酵

特別プログラム | イースト生地 の発酵 | 生地を30分間 発酵

ベーキング

自動プログラム

丸パン | 白い丸パン

プログラム所要時間: 約 72分

手動設定

プログラム: モイスターブラス + 熱風加熱ブラス

温度: 170-180°C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オン 15分後

蒸気注入の回数/方法: 1回/手動、オープンに食材を入れたらすぐ

調理時間: 30-40分

棚位置: 2

ヒント

丸パンを成形した際に、刷毛で水を塗ってケシの実やゴマを押し付けるのもおすすめです。あるいは、粗塩とキャラウェイシードをふりかけてみてください。



ピザ/キッシュ

世界で最も美味なおやつ！

ピザ、タルト、パイはあらゆるシーンでの人気者です：家族みんなが満足する夜食、ブッフェの一部、あるいはボードゲームやテレビと一緒に楽しむおやつとして。さっぱり味の生地にたっぷりの具を組み合わせても、伝統料理にひねりを加えてみても、これらのレシピは食欲を刺激し、他のバリエーションにもトライするインスピレーションを与えてくれます。

フラムクーヘン

4 人分 | 合計所要時間: 150 分

材料

生地の材料:

薄力粉 275 g
塩 小さじ 1
オリーブオイル 大さじ 3½
冷水 120 ml

トッピング用:

玉ねぎ 120 g
ベーコン 100 g
クレームフレッシュ 200 ml
塩
コショウ
ナツメグ

アクセサリ:

麺棒
ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

ヒント

チェリートマトとヤギチーズを小さく刻んでフラムクーヘンにトッピングするのもよいでしょう。焼き上がり後、フラムクーヘンの上に低粘度ハチミツ大さじ 1 をかけ、新鮮なルッコラでトッピングします。

つくり方

薄力粉、塩、オリーブオイル、水を加えてこね、滑らかな生地を作る。生地をボール状にし、ボウルに入れ、布で覆う。室温で 90 分寝かせる。

玉ねぎとベーコンをさいの目切りし、トッピングを作る。ノンスティック加工のフライパンを温め、ベーコンを炒める。玉ねぎを加えてソテーし、そのまま冷ます。クレームフレッシュを塩、コショウ、ナツメグをふる。

生地をベーキングトレイまたはユニバーサルトレイの上に伸ばし、フォークで数回刺す。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

ミックスの上にクレームフレッシュを広げ、ベーコンと玉ねぎをその上に散らす。

オープンに入れ、焼く。

設定

自動プログラム

ピザ/ キッシュ | フラム クーヘン
プログラム所要時間: 約 34 分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 220–230 °C
Booster: オフ
予熱: オン
Crisp function: オン
調理時間: 25–35 分
棚位置: 1



フラムクーヘン

ピザ (イースト生地)

4人用 (ベーキングトレイ) または2人用 (丸型ベーキングトレイ) | 合計所要時間: 90分

材料

生地の材料

(ベーキングトレイ):

生イースト 30 g
お湯 170 ml
強力粉 300 g
砂糖 小さじ1
塩 小さじ1
乾燥タイム (粉) 小さじ½
乾燥オレガノ (粉) 小さじ1
油 大さじ1

トッピング用

(ベーキングトレイ):

玉ねぎ 2 個
にんにく 1 片
缶詰カットトマト400 g
トマトペースト 大さじ2
砂糖 小さじ1
乾燥オレガノ (粉) 小さじ1
ローリエ 1 枚
塩 小さじ1
コショウ
モッツアレラチーズ 125 g
ゴーダチーズ 125 g、すりおろす

フライ用:

オリーブオイル 大さじ1

ヒント

お好みで、トッピングにハム、サラミ、マッシュルーム、玉ねぎやツナをお試しください。

生地の材料

(丸型ベーキングトレイ):

生イースト 10 g
ぬるま湯 70 ml
薄力粉 130 g
砂糖 小さじ½
塩 小さじ½
乾燥タイム (粉)
乾燥オレガノ (粉) 小さじ½
油 小さじ1

トッピング用

(丸型ベーキングトレイ):

玉ねぎ 1 個
にんにく ½ 片
缶詰カットトマト 200 g
トマトペースト 大さじ1
砂糖 小さじ½
乾燥オレガノ (粉) 小さじ½
ローリエ ½ 枚
塩 小さじ½
コショウ
モッツアレラチーズ 60 g
ゴーダチーズ 60 g、すりおろす

フライ用:

オリーブオイル 小さじ1

アクセサリー:

麵棒
ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイまたは丸型ベーキングトレイ、ラック

つくり方

イーストを水に混ぜて溶かす。薄力粉、砂糖、塩、タイム、オレガノ、オリーブオイルを加えて、滑らかな生地ができるまで6-7分こねる。

生地をボール状にまとめ、ボールに入れ、湿った布で覆う。室温で20分寝かせて発酵させる。

トッピング用に、玉ねぎとにんにくを細かくみじん切りする。フライパンで油を熱する。玉ねぎとにんにくを透き通るまで炒める。トマト、トマトペースト、砂糖、オレガノ、ローリエ、塩を加える。

ソースを沸騰させ、数分間弱火で煮る。

ローリエを取り出し、塩コショウする。モッツアレラチーズを薄く切る。

生地をベーキングトレイまたはユニバーサルトレイの上に伸ばす。丸型ベーキングトレイを使う場合、生地を平らに伸ばし、トレイに置く。室温で10分寝かせて発酵させる。

自動プログラムを開始するか、調理プロセス1の設定に従って庫内を予熱する。

生地の上にソースを塗る。端から約1cmは塗らない。モッツ

アレラとゴーダチーズをふりかける。

手動設定の場合：
調理プロセス 2 の設定に従って調整する。

ピザをオーブンに入れて、焼く。

設定

自動プログラム

ピザ/ キッシュ | ピザ | イースト生地 | ベーキングトレイ 1枚/
丸型ベーキングトレイ

プログラム所要時間 ベーキングトレイ 1枚：約 42 分
プログラム所要時間 丸型ベーキングトレイ：約 33 分

手動設定の場合

ベーキングトレイ 1枚

プログラム：上下加熱

温度：210-220 °C

Booster：オフ

予熱：オン

Crisp function：オン

調理時間：25-35 分

棚位置：2

丸型ベーキングトレイ

プログラム：上下加熱

温度：210-220 °C

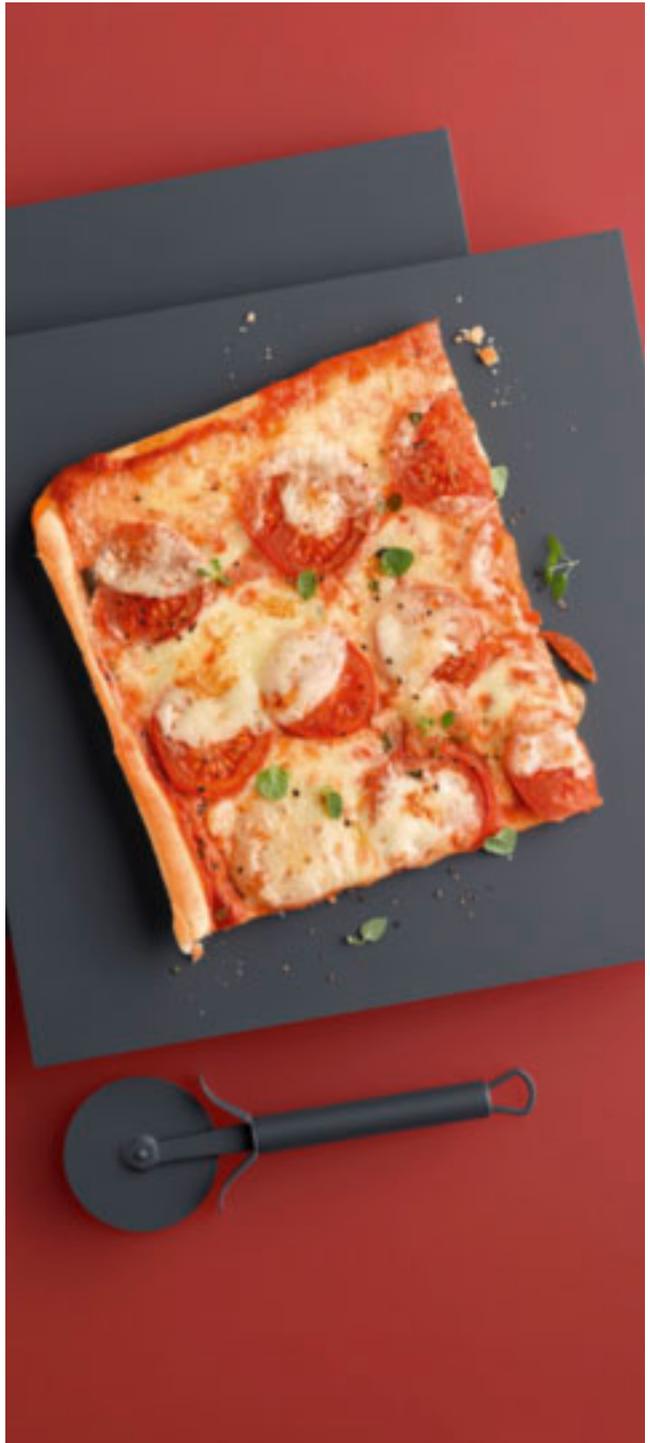
Booster：オン

予熱：オン

Crisp function：オン

調理時間：20-30 分

棚位置：1



ピザ (イースト生地)

ピザ (クワルク生地)

4人用 (トレイ) 2人用 (丸型ベーキングトレイ) | 合計所要時間: 60分

材料

生地の材料

(ベーキングトレイ):

クワルクチーズ (乾燥質量で脂肪分 20%) 120 g
牛乳 (乳脂肪分 3.5%) 大さじ 4
油 大さじ 4
卵 (中) 2 個、卵黄のみ
塩 小さじ 1
ベーキングパウダー 小さじ 1½
薄力粉 250 g

トッピング用

(ベーキングトレイ):

玉ねぎ 2 個
にんにく 1 片
缶詰カットトマト 400 g
トマトペースト 大さじ 2
砂糖 小さじ 1
オレガノ 小さじ 1
ローリエ 1 枚
塩 小さじ 1
コショウ
モッツアレラチーズ 125 g
ゴードチーズ 125 g、すりおろす

フライ用:

オリーブオイル 大さじ 1

ヒント

お好みで、トッピングにハム、サラミ、マッシュルーム、玉ねぎやツナをお試しください。

生地の材料

(丸型ベーキングトレイ):

クワルクチーズ (乾燥質量で脂肪分 20%) 50 g
牛乳 (乳脂肪分 3.5%) 大さじ 2
油 大さじ 2
塩 小さじ ½
卵 (中) 1 個、卵黄のみ
ベーキングパウダー 小さじ 1
薄力粉 110 g

トッピング用

(丸型ベーキングトレイ):

玉ねぎ 1 個
にんにく ½ 片
缶詰カットトマト 200 g
トマトペースト 大さじ 1
砂糖 小さじ ½
オレガノ 小さじ ½
ローリエ ½ 枚
塩 小さじ ½
コショウ
モッツアレラチーズ 60 g
ゴードチーズ 60 g、すりおろす

フライ用:

オリーブオイル 小さじ 1

アクセサリー:

麺棒
ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイまたは丸型ベーキングトレイ、ラック

つくり方

トッピング用に、玉ねぎとにんにくを細かくみじん切りする。フライパンで油を熱する。玉ねぎとにんにくを透き通るまで炒める。トマト、トマトペースト、砂糖、オレガノ、ローリエ、塩を加える。

ソースを沸騰させ、数分間弱火で煮る。

ローリエを取り出す。塩コショウする。モッツアレラチーズを薄く切る。

クワルク、牛乳、油、卵黄、塩を合わせて混ぜ、生地を作る。薄力粉とベーキングパウダーと一緒にふるいにかける。半分の量を生地に混ぜ入れる。続いて、残りを生地に加えてこねる。

生地をベーキングトレイまたはユニバーサルトレイの上に伸ばす。丸型ベーキングトレイを使う場合、生地を平らに伸ばし、トレイに置く。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

生地の上にソースを塗る。端から約 1 cm は塗らない。モッツアレラとゴードチーズをふりかける。

ピザをオープンに入れて、焼く。

設定

自動プログラム

ピザ/ キッシュ | ピザ | クアル
ク生地 | ベーキングトレイ 1
枚/丸型ベーキングトレイ
プログラム所要時間 ベーキング
トレイ 1枚: 約 38 分
プログラム所要時間 丸型ベーキ
ングトレイ: 約 33 分

手動設定の場合

ベーキングトレイ

プログラム: 上下加熱

温度: 190-200 °C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オン

調理時間: 30-40 分

棚位置: 3

丸型ベーキングトレイ

プログラム: 上下加熱

温度: 190-200 °C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オン

調理時間: 20-30 分

棚位置: 3



キッシュロレーヌ

4 人分 | 合計所要時間: 65 分

材料

生地材料:

薄力粉 125 g

水 40 ml

バター 50 g

トッピング用:

燻製ベーコン (筋状に脂肪のあるもの) 25 g

バックベーコン (脂肪分の少ないベーコン) 75 g

加熱ハム 100 g

にんにく 1 片

新鮮なパセリ 25 g

ゴーダチーズ 100 g、すりおろす

エメンタールチーズ 100 g、すりおろす

トッピング用:

生クリーム 125 ml

卵 (中) 2 個

ナツメグ

アクセサリ:

麺棒

丸型ベーキングトレイ

ラック

つくり方

薄力粉、バター、水を混ぜ、滑らかな生地ができるまでこねる。冷蔵庫で 30 分寝かす。

トッピングを作るには、まず2種類のベーコンとハムをそれぞれさいの目切りにしておく。にんにくとパセリをみじん切りする。ノンスティック加工のフライパンで燻製ベーコンを炒める。バックベーコンとハムを加え、炒め続ける。にんにくとパセリを混ぜ入れ、冷ます。

フィリングを作るには、生クリーム、卵、ナツメグを混ぜ合わせる。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

生地を伸ばし、丸型ベーキングトレイにのせる。生地の端を引っ張り上げる。生地の上にハムとベーコンを混ぜたものを広げ、その上にチーズを散らす。その上にフィリングをを注ぐ。

キッシュをオープン内のラックの上に入れ、焼く。

設定

自動プログラム

ピザ/ キッシュ | キッシュ ロレーヌ

プログラム所要時間: 約 36 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 220-230 °C

Booster: オフ

予熱: オン

Crisp function: オン

調理時間: 25-35 分

棚位置: 1



キッシュロレーヌ

スイス風キッシュ (パイ生地)

8人分 | 合計所要時間: 70分

材料

パイ生地の材料:

パイ生地 230g

野菜フィリングの材料:

野菜 500g (西洋ネギ、ニンジン、ブロッコリー、ほうれん草など)、刻む

バター 小さじ1

熟成チーズ (すりおろす) 50g

チーズフィリングの材料:

ベーコン(みじん切り) 70g

熟成チーズ (すりおろす) 280g

トッピング用:

卵 (中) 2個

生クリーム (濃厚) 200ml

塩

コショウ

ナツメグ

アクセサリー:

丸型ベーキングトレイ Ø 27cm

ラック

つくり方

ベーキングトレイに合わせてパイ生地を敷く。

野菜タルトのつくり方:

野菜をバターで炒め、冷ます。パイ生地の上に広げ、その上にチーズを散らす。

チーズタルトのつくり方:

ベーコンを炒め、冷ます。パイ生地の上に広げ、その上にチーズを散らす。

ラックを入れる。自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

フィリングを作るには、生クリームと卵を混ぜる。塩、コショウ、ナツメグで味付けする。タルトにトッピングを注ぎ、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

ピザ/キッシュ | スイス風キッシュ | パイ生地

プログラム所要時間: 約 36分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 220-230 °C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オン

調理時間: 36-42分

棚位置: 1

ヒント

グリュイエール、スプリンツ、エメンタールなどの成熟チーズは、すべてこのレシピで使用することができます。



スイス風キッシュ (パイ生地)

スイス風キッシュ

(ショートクラスト生地)

8人分 | 合計所要時間: 100分

材料

ショートクラストのパイ生地の材料:

バター 80g
薄力粉 200g
水 65ml
塩 小さじ¼

野菜フィリングの材料:

野菜 500g (西洋ネギ、ニンジン、ブロッコリー、ほうれん草など)、さいの目切り
バター 小さじ1
熟成チーズ (すりおろす) 50g

チーズフィリングの材料:

ベーコン(さいの目切り) 70g
熟成チーズ (グリュイエール、スプリンツ、エメンタルなど) (すりおろす) 290g

トッピング用:

卵 (中) 2個
生クリーム (濃厚) 200ml
塩
コショウ
ナツメグ

アクセサリー:

丸型ベーキングトレイ Ø 27cm
ラック

ヒント

Alternatively, use 230g of ready-made shortcrust pastry.

つくり方

バターを角切りにし、薄力粉、塩、水に加え、すばやくこねて生地を作る。30分冷蔵庫で寝かす。

ベーキングトレイに合わせて生地を敷く。

野菜タルトのつくり方:

野菜をバターで炒め、冷ます。生地の上に広げ、その上にチーズを散らす。

チーズタルトのつくり方:

ベーコンを炒め、冷ます。生地の上に広げ、その上にチーズを散らす。

ラックを入れる。自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

フィリングを作るには、生クリームと卵を混ぜる。塩、コショウ、ナツメグで味付けする。トッピングを土台の上にかける。

オープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

ピザ/キッシュ | スイス風キッシュ | クッキー生地 (ミルバタイク)
プログラム所要時間: 約 43分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 220–240 °C
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オン
調理時間: 36–45分
棚位置: 1



スイス風キッシュ (ショートクラスト生地)

お肉

豚肉、牛肉、仔羊、ジビエなどの肉は、健康的な食事に欠かせず、多様性と楽しみの幅が膨らみます。鶏肉は私たちの健康に特に推奨されています。肉は様々な方法で準備・調理することができます。多様な調味料、味わい深いソースや付け合わせとともに食することで、常に新しい装いで表現でき、その多様性を通じて異国の文化と伝統的な文化を結び付けます。

調理のポイント

ロースト

ロースト時の高温の熱により、茶色の外層ができません。この層を食した時に口に残る味が、典型的なローストの味です。

- オープンに入れる前に、肉を油でコーティングし、調味料で味付けします。
- 自動プログラムやレシピがオープン用のベーキングディッシュの使用を推奨している場合、ミレベーキングディッシュがこれらのプログラムに最適に設計されています。耐熱ガラス、磁器、ステンレス製のロースト調理容器を使用する場合は、加える液体の量を減らす必要がある場合があります。
- プログラムによっては、調理時間の途中で液体物を追加したり、フタを外したりする必要があります。これはディスプレイに表示されます。手動設定の場合、手順はレシピに記載されています。
- 鶏肉は必ず胸側を上向きにしてオープンに入れます。調理時間終了の 10 分前に、薄い塩水を皮に塗ります。皮がカリカリになります。

低温調理

低温調理では、肉をフライパンで焼き付けてから、100 ° C 未満で調理します。この調理方法は特に赤身の肉に適しており、ジューシーで柔らかい状態が保たれます。

- 正しく吊らされ切り取られた赤身の肉を使用してください。調理前に骨を取り除いてください。
- 調理中は肉にフタをしないでください。
- 調理完了直後の肉は、食べごろの温度になっています。肉の温度を温かく保つために、温めておいた皿に盛り付け、熱いソースやグレイビーをかけてサーブします。

フードプローブ

プロの料理人でなくても、パーフェクトに調理された肉ができます。肉の中心温度は、焼き具合を確認することに役立ちます。一部のミールオープンには、完璧な調理に役立つフードプローブが付属しています。市販のフードプローブを使用される場合も下記を参考にしてください。

- 金属の先端部分を、肉の一番厚い部分の中心まで刺してください。
- 肉が小さすぎたり薄すぎる場合は、フードプローブの金属露出部分に生のジャガイモを乗せてください。
- フードプローブの先端が骨、スジ、脂肪層に触れないようにしてください。
- 鳥肉まるごとの場合、フードプローブは正面の胸の一番厚い部分に深く刺してください。
- フードプローブ搭載のオープンの場合、調理開始時に大まかな調理時間が表示され、調理が進むにつれて時間が調整されます。
- 肉を複数同時に調理する場合は、一番厚い肉にフードプローブを刺してください。

カモの詰め物入り

4人分 | 合計所要時間: 135分

材料

カモの材料:

カモ 1羽 (2kg)、下処理済
塩 小さじ 1
コショウ
タイム 小さじ 1

フィリング用:

オレンジ 2個、さいの目切り
りんご 1個、さいの目切り
玉ねぎ 1玉、さいの目切り
塩 小さじ ½
コショウ
乾燥タイム (粉末) 小さじ 1
ローリエ 1枚

ソースの材料:

チキンブイヨン 350ml
水 400ml
オレンジジュース 125ml
白ワイン 125ml
コーンフラワー 小さじ 1
冷水 大さじ 1
塩
コショウ

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
フードプロープ
串 4本

つくり方

カモ肉に塩、コショウ、タイムを加える。

詰め物を作るには、まずオレンジ、りんご、玉ねぎのさいの目切りを混ぜ合わせる。塩、コショウ、ローリエ、タイムを加える。

カモに詰め物を入れ、串で閉じる。

カモを、胸側を上にしてベーキングディッシュに入れる。フードプロープがあれば刺す。ベーキングディッシュをオープンに入れる。

自動プログラムの場合:

自動プログラムを開始する。チキンブイヨンと水を混ぜる。ディスプレイに指示が表示されたら、40分ごとにソース 250ml を注ぐ。

手動設定の場合:

設定に従って調理する。チキンブイヨンと水を混ぜる。40分ごとにソース 250ml を注ぐ。

調理時間が終了したら、カモをオープンから出す。肉汁に浮いた脂肪をすくって除き、肉汁を片手鍋に移す。残りのソース、白ワイン、オレンジジュースを加える。

コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。沸騰させる。塩コショウする。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | カモ

プログラム所要時間: 約 115分

手動設定

プログラム: オート ロースト

温度: 180-190 °C

中心温度: 95 °C

Booster: オン

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 100-120分

棚位置: 2



ガチョウの詰め物入り

6人分 | 合計所要時間: 200分

材料

キャラウェイシード(粉) 小さじ2
マジヨラム(乾燥) 大きじ1
塩
コショウ
ガチョウ 1羽
(3½kg) 内臓を除き、下処理済
りんご 2個
オレンジ(できればノーワックス) 2個
ワケギ 3本
赤ワイン 250ml
ガチョウ出汁 250ml

アクセサリー:

楊枝
ベーキングディッシュ
ラック

つくり方

キャラウェイシード、マジヨラム、塩、コショウを合わせて混ぜ、ガチョウにふる。そのまま15分ほど肉にしみ込ませる。

その間、りんごとオレンジを十分に洗い、皮をむかずに数センチ角に切る。ガチョウに果物を詰める。必要に応じ、楊枝を使ってガチョウの開いた部分を閉じる。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

ベーキングディッシュに1cm程度のお湯を入れる。ガチョウを胸側を下にしてベーキングディッシュに入れる。ガチョウの周りにワケギを置く。

自動プログラムの場合:

ベーキングディッシュをオープンに入れ、ローストする。

手動設定の場合:

オープン内にベーキングディッシュを置き、調理プロセス1、2、3設定に従ってローストする。

調理時間の途中でガチョウを裏返す。ベーキングディッシュに溜まったガチョウの出汁を片手鍋に移す。

調理後、ベーキングディッシュからガチョウを取り出し、短時間寝かす。オレンジとりんごの詰め物は、味付けのためだけなので食べない。

ワケギを取り除く。ベーキングディッシュに残った肉汁に赤ワインを加えて混ぜ、ガチョウ出汁を加え、コンロで煮詰めてソースを作る。

ガチョウにソースを添えてサーブする。

ヒント

一度切り分けたガチョウを温め直すには、ベーキングトレイに置き、予熱したグリルの下で240°C、5分間再加熱する。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | ガチョウ | 詰め物あり

プログラム所要時間：約 180 分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム：モイチャープラス + 熱風加熱プラス

温度：220 ° C

Booster：オン

予熱：オン

Crisp function：オフ

蒸気注入の回数/方法：3 回/手動。1 回目は オ

ープンに食材をいれたらすぐ、2 回目はその

5 分後、3 回目はさらに 10 分後

調理時間：25 分

棚位置：2

調理プロセス 2

プログラム：熱風加熱 プラス

温度：160 ° C

Booster：オフ

予熱：オフ

Crisp function：オフ

調理時間：75 分

調理プロセス 3

プログラム：熱風加熱 プラス

温度：140 ° C

調理時間：80 分



ガチョウの詰め物入り

ガチョウ (詰め物なし)

4 人分 | 合計所要時間: 200 分

材料

ガチョウ 1 羽 (4.5 kg)、下処理済
塩 大さじ 2
野菜ブイヨン 500 ml

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
フードプロープ

つくり方

ガチョウの内側と外側を塩でこする。

ガチョウを胸側を上にしてベーキングディッシュに置く。フードプロープがあれば刺す。ベーキングディッシュをオープンに入れ、ローストする。

30 分後、上から野菜ブイヨンを注ぐ。

さらに 30 分後に煮汁をかける。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | ガチョウ | 詰め物なし
プログラム所要時間: 約 170 分

手動設定

プログラム: オート ロースト
温度: 160–170 °C
中心温度: 95 °C
Booster: オン
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 180–200 分
棚位置: 2



鶏肉丸焼き

2 人分 | 合計所要時間: 75 分

材料

鶏肉 (下処理済) 1 羽分 (1.2 kg)
油 大さじ 2
塩 小さじ 1½
パプリカパウダー 小さじ 2
カレー粉 小さじ 1

アクセサリー:

ラック
耐熱皿、22 cm x 29 cm
フードブローブ
料理糸

つくり方

油を塩、パプリカパウダー、カレー粉と混ぜ、それで鶏肉をコーティングする。

調理糸で脚を結び、鶏肉を胸側を上にして耐熱皿にのせる。フードブローブがあれば刺す。

耐熱皿をラックに置き、鶏の脚がオープンドア側を向くようにしてラックをオープンにスライドして入れる。鶏肉をローストする。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | 鶏肉 | 丸ごと
プログラム所要時間: 約 60 分

手動設定

プログラム: オート ロースト
温度: 170–180 °C
中心温度: 85 °C
Booster: オン
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 約 55–65 分
棚位置: 2



鶏もも肉

4 人分 | 合計所要時間: 75 分

材料

鶏もも肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1½
コショウ
パプリカパウダー 小さじ 1
鶏もも肉 (下処理済) 4 枚 (各 200 g)

野菜の材料:

油 大さじ 4
パプリカ (赤) 1 個、均等に角切り
パプリカ (黄) 1 個、均等に角切り
ナス 1 個、均等に角切り
ズッキーニ 1 本、均等に角切り
赤玉ねぎ 2 個、粗みじん切り
にんにく 2 片、軽く潰しておく
ローズマリー (生) 2 枝
タイム (生) 4 枝
チェリートマト 200 g、半分に切る
トマトピューレ 200 ml
野菜ブイヨン 100 ml
塩 小さじ ½
コショウ
砂糖 小さじ 1
辛口パプリカパウダー

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ
ベーキングディッシュ

つくり方

油、塩、コショウ、パプリカパウダーを混ぜ合わせ、鶏もも肉に塗る。鶏もも肉をユニバーサルトレイの上に置き、オープンに入れ、ローストする。

野菜を調理するには、まずベーキングディッシュに油を入れコンロで中火から強火の設定で加熱する。プリカとナスを、何度も混ぜながら炒める。ズッキーニ、玉ねぎ、にんにくを加え、何度も混ぜながら中火で炒める。

ローズマリーとタイムの枝を結び合わせる。結び合わせた枝、半分に切ったチェリートマト、トマトピューレ、野菜ブイヨンを加え、中火から強火で短時間沸騰させる。中火で約 15 分、数回混ぜながら煮る。

塩、コショウ、砂糖、パプリカパウダーをふる。野菜の上に鶏もも肉をのせてサーブする。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | 鶏肉 | 鶏もも肉
プログラム所要時間: 約 33 分

手動設定

プログラム: モイスターブラス+ オートロースト

温度: 190-200 ° C

Booster: オン

予熱: オフ

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 1 回/手動、15 分後

調理時間: 30-40 分

棚位置: 2



七面鳥の詰め物入り

8人分 | 合計所要時間: 230分

材料

フィリング用:

レーズン 125 g
酒精強化ワイン(マデイラ) 大さじ 2
油 大さじ 3
玉ねぎ 3個、粗みじん切り
パーボイルドライス 100 g
水 150 ml
塩 小さじ ½
ピスタチオナッツ、殻付き 100 g
塩
コショウ
カレー粉
ガラムマサラ

七面鳥の材料:

七面鳥 1羽 (5 kg)、下処理済
塩 大さじ 1
コショウ 小さじ 2
チキンブイヨン 500 ml

ソースの材料:

水 250 ml
クレームフレッシュ 150 ml
コーンフラワー 大さじ 2
冷水 大さじ 2
塩
コショウ

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
フードブローブ
楊枝 6本
料理糸

つくり方

詰め物を作るために、まず酒精強化ワインをレーズンにかける。玉ねぎを油で炒める。ライスを加えて軽く炒め、水を混ぜる。塩を加える。軽く沸騰させ、ライスが膨らむように弱火で煮る。ピスタチオナッツとレーズンを加えて混ぜる。塩、コショウ、カレー粉、ガラムマサラをふる。

七面鳥を塩コショウする。七面鳥に詰め物を入れ、楊枝と料理糸を使って閉じる。必要に応じて、脚をゆるく結び合わせる。七面鳥を胸側を上にしてベーキングディッシュに入れ、フードブローブがあれば刺す。

ベーキングディッシュをオープンに入れ、ローストする。

30分後にチキンブイヨンの ¼ を注ぎ、その30分後にさらに ¼ を注ぐ。30分ごとに肉汁をかける。

オープンから七面鳥を取り出し、肉汁を水で薄める。クレームフレッシュを加える。コーンフラワーを冷水に溶き、ソースに加えてろみをつける。その後、沸騰させる。塩コショウする。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | 七面鳥 | 丸ごと
プログラム所要時間: 約 180分

手動設定

プログラム: オート ロースト
温度: 150-160 °C
中心温度: 85 °C
Booster: オン
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 約 160-180分
棚位置: 2



七面鳥の詰め物入り

七面鳥のもも肉

4 人分 | 合計所要時間: 125 分

材料

七面鳥のもも肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ
七面鳥もも肉 1 羽 (1.2 kg)、下処理済
水 500 ml

ソースの材料:

アプリコット缶詰 (280 g) 1 缶
、水切りする
水 150 ml
生クリーム (濃厚) 200 ml
マンゴーチャツネ 200 g
塩
コショウ

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
フードブローブ

つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、七面鳥もも肉に塗る。七面鳥もも肉を皮側を上にしてベーキングディッシュに入れ、フードブローブがあれば刺す。ベーキングディッシュをオープンに入れ、ローストする。

45 分後に水を注ぎ、調理を続ける。その間、アプリコットをさいの目切りにする。

七面鳥もも肉をオープンから取り出す。ソースを作るため、まず肉汁を水で薄める。マンゴーチャツネと生クリームを加え、軽く沸騰させる。

このソースにアプリコットを加える。塩コショウする。再び、沸騰させる。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | 七面鳥 | 七面鳥もも肉
プログラム所要時間: 約 76 分

手動設定

プログラム: モイスタープラス+ オートロースト

温度: 190–200 °C

中心温度: 85 °C

Booster: オン

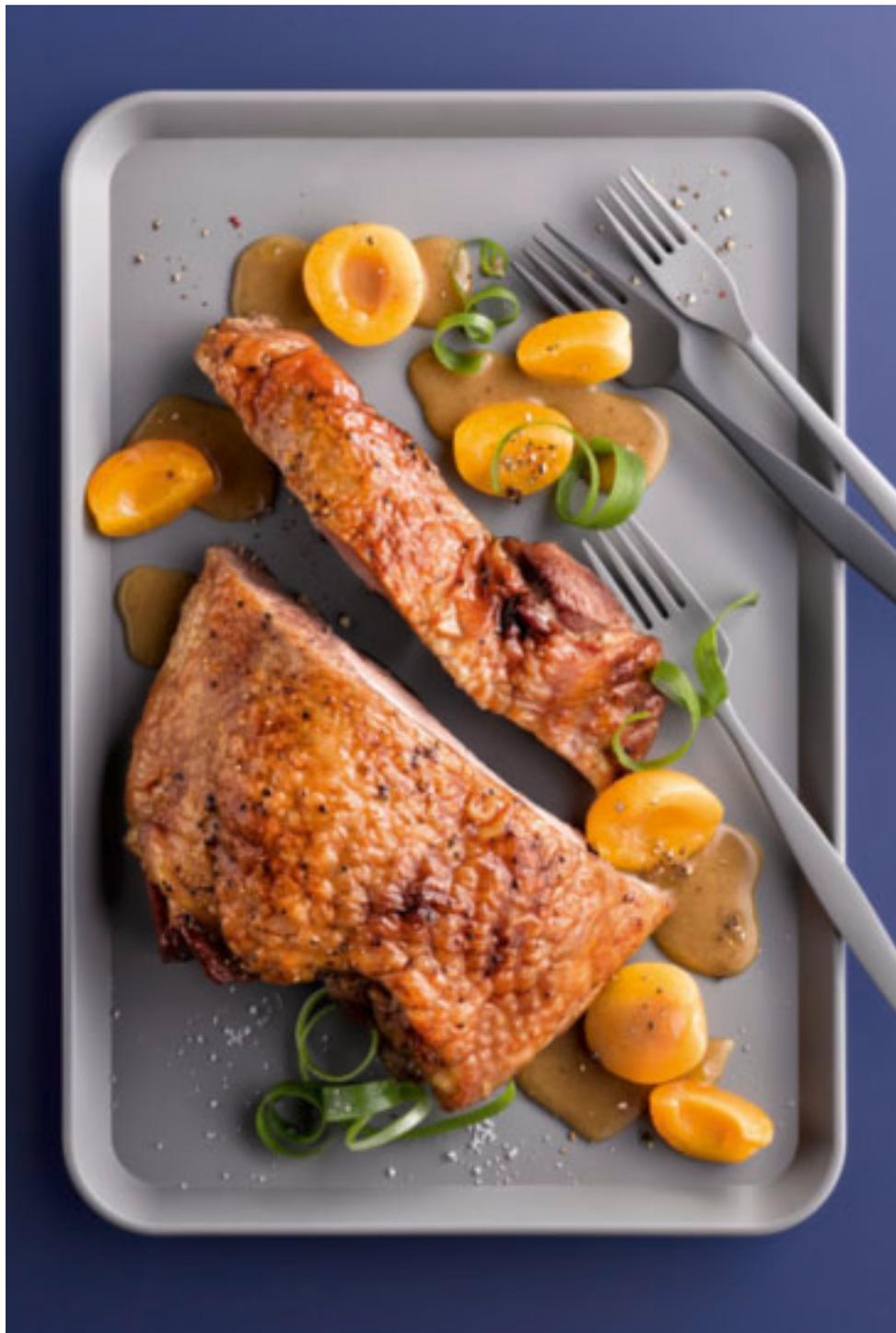
予熱: オフ

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 2 回/タイマー設定、1 回目は 10 分後、2 回目はさらに 25 分後

調理時間: 約 70–80 分

棚位置: 2



仔牛ヒレ肉のロースト

4 人分 | 合計所要時間: 125 分

材料

仔牛ヒレ肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ
仔牛ヒレ肉 (下処理済) 1 kg

フライ用:

油 大さじ 2

ソースの材料:

乾燥モリーユ (アミガサ茸)
30 g、乾燥ポルチーニで代用可
熱湯 300 ml
玉ねぎ 1 個
バター 30 g
生クリーム (濃厚) 150 ml
白ワイン 30 ml
冷水 大さじ 3
コーンフラワー 大さじ 1
塩
コショウ
砂糖

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ
フードプロープ
網目の細かい粉ふるい

ヒント

乾燥モリーユの代わりに乾燥ポルチーニを使うこともできます。

つくり方

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

フライパンで油を熱し、仔牛ヒレ肉の表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛ヒレ肉に塗る。

仔牛ヒレ肉をユニバーサルトレイにのせ、フードプロープがあれば刺す。ユニバーサルトレイをオープンに入れ、仔牛ヒレ肉をローストする。

ソースを作るため、まずモリーユに熱湯を注ぎ、15 分間浸す。

玉ねぎを粗みじん切りする。モリーユをざるにとり、戻し汁はとっておく。モリーユを絞り、粗みじん切りにする。

玉ねぎをバターで 5 分炒める。モリーユを加え、さらに 5 分間炒める。

先ほどの戻し汁、生クリーム、白ワインを加え、沸騰させる。コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。再び軽く沸騰させる。塩、コショウ、砂糖をふる。

設定

自動プログラム

肉 | 仔牛 | 仔牛ヒレ | ロースト
プログラム所要時間: 約 43 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 160-170 °C

中心温度: 45 °C (ピンク色)、57 °C (ミディアム)、75 °C (ウェルダン)

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 約 30-40 分 (ピンク色)、40-50 分 (ミディアム)、50-60 分 (ウェルダン)

棚位置: 2



仔牛ヒレ肉のロースト

仔牛ヒレ肉 (低温調理)

4 人分 | 合計所要時間: 100 分

材料

仔牛ヒレ肉の材料:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

仔牛ヒレ肉 (下処理済) 1 kg

フライ用:

油 大さじ 2

アクセサリ:

ラック

ユニバーサルトレイ

フードプローブ

つくり方

ラックをユニバーサルトレイに乗せ、オーブンに入れる。自動プログラム、または特別プログラムを開始する。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛ヒレ肉に塗る。

フライパンで油を熱し、仔牛ヒレ肉の表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

仔牛ヒレ肉をフライパンから取り出し、フードプローブがあれば刺す。

仔牛ヒレ肉をラックにのせ、調理する。

設定

自動プログラム

肉 | 仔牛 | 仔牛ヒレ | 低温調理

プログラム所要時間: 約 92 分

手動設定

特別 プログラム | 低温調理

温度: 80-100 ° C

中心温度: 45 ° C (ピンク色)、57 ° C (ミディアム)、

66 ° C (ウェルダン)

調理時間: 約 40-60 分 (ピンク色)、70-80 分 (ミディアム)、

90-120 分 (ウェルダン)

棚位置: 2



仔牛すね肉

4 人分 | 合計所要時間: 150 分

材料

仔牛すね肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1½
コショウ 小さじ ½
仔牛すね肉 (下処理済)
1 個、1.5 kg
玉ねぎ 1 個
クローブ (ホール) 1 本
ニンジン 2 本
セロリ 80 g
トマトペースト 大さじ 1
フォン・ド・ヴォー (仔牛の出汁) 800 ml
水 200 ml

ソースの材料:

生クリーム (濃厚) 75 ml
コーンフラワー 大さじ 1½
冷水 大さじ 2
塩
コショウ

アクセサリ:

ベーキングディッシュ
フードプロープ
ハンドブレンダー
こし器

つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛すね肉に塗る。

玉ねぎを四分の一に切り、うち一つにクローブを刺す。セロリとニンジンをさいの目切りする。

ベーキングディッシュに野菜、トマトペースト、仔牛すね肉を入れる。フードプロープがあれば刺す。ベーキングディッシュをオープンに入れ、ローストする。

50 分後、フォン・ド・ヴォーと水それぞれの半量を注ぐ。30 分後、フォン・ド・ヴォーと水それぞれの残り半量を注ぐ。

仔牛すね肉と野菜をオープンから取り出す。クローブを玉ねぎから抜く。

片手鍋に野菜と肉汁を入れ、混ぜ合わせてピューレを作る。ピューレをこし器で濾し、生クリームを加え、沸騰させる。

コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。再び軽く沸騰させる。塩コショウする。

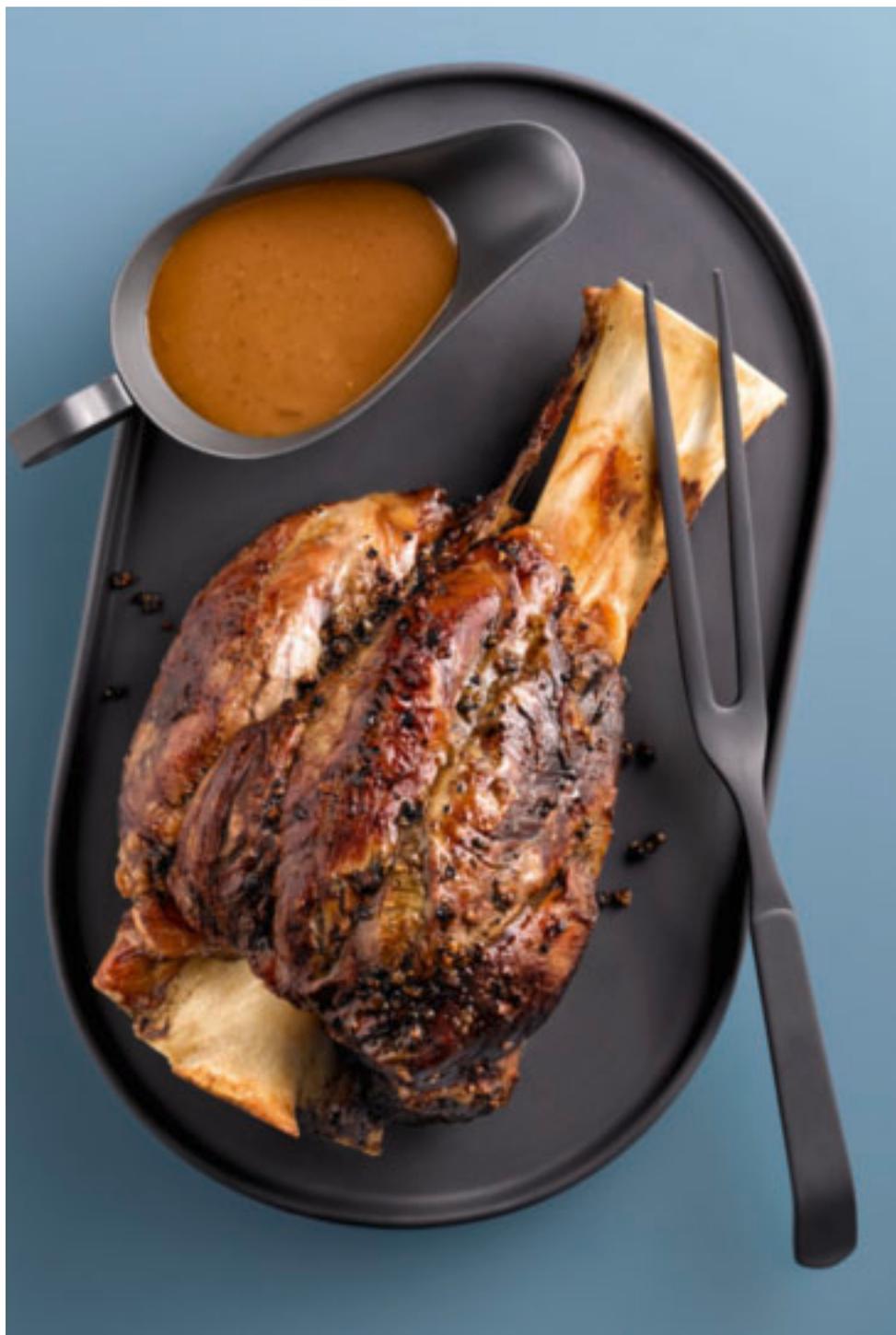
設定

自動プログラム

肉 | 仔牛 | 仔牛すね肉
プログラム所要時間: 約 120 分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 190–200 °C
中心温度: 76 °C
Booster: オン
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 約 120–130 分
棚位置: 2



仔牛すね肉

仔牛肉サドルのロースト

4 人分 | 合計所要時間: 60 分

材料

仔牛肉サドルの材料:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

仔牛肉サドル (鞍下肉、下処理済) 1 kg

フライ用:

油 大さじ 2

アクセサリー:

フードプローブ

ユニバーサルトレイ

つくり方

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

フライパンで油を熱し、仔牛肉サドルの表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

仔牛肉サドルをフライパンから取り出す。油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛肉サドルに塗る。

フードプローブがあれば刺す。仔牛肉サドルをユニバーサルトレイに置き、オープンに入れ、ローストする。

設定

自動プログラム

肉 仔牛 | 仔牛背肉 | ロースト

プログラム所要時間: 約 50 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 180–190 °C

中心温度: 45 °C (ピンク色)、57 °C (ミディアム)、

75 °C (ウェルダン)

Booster: オン

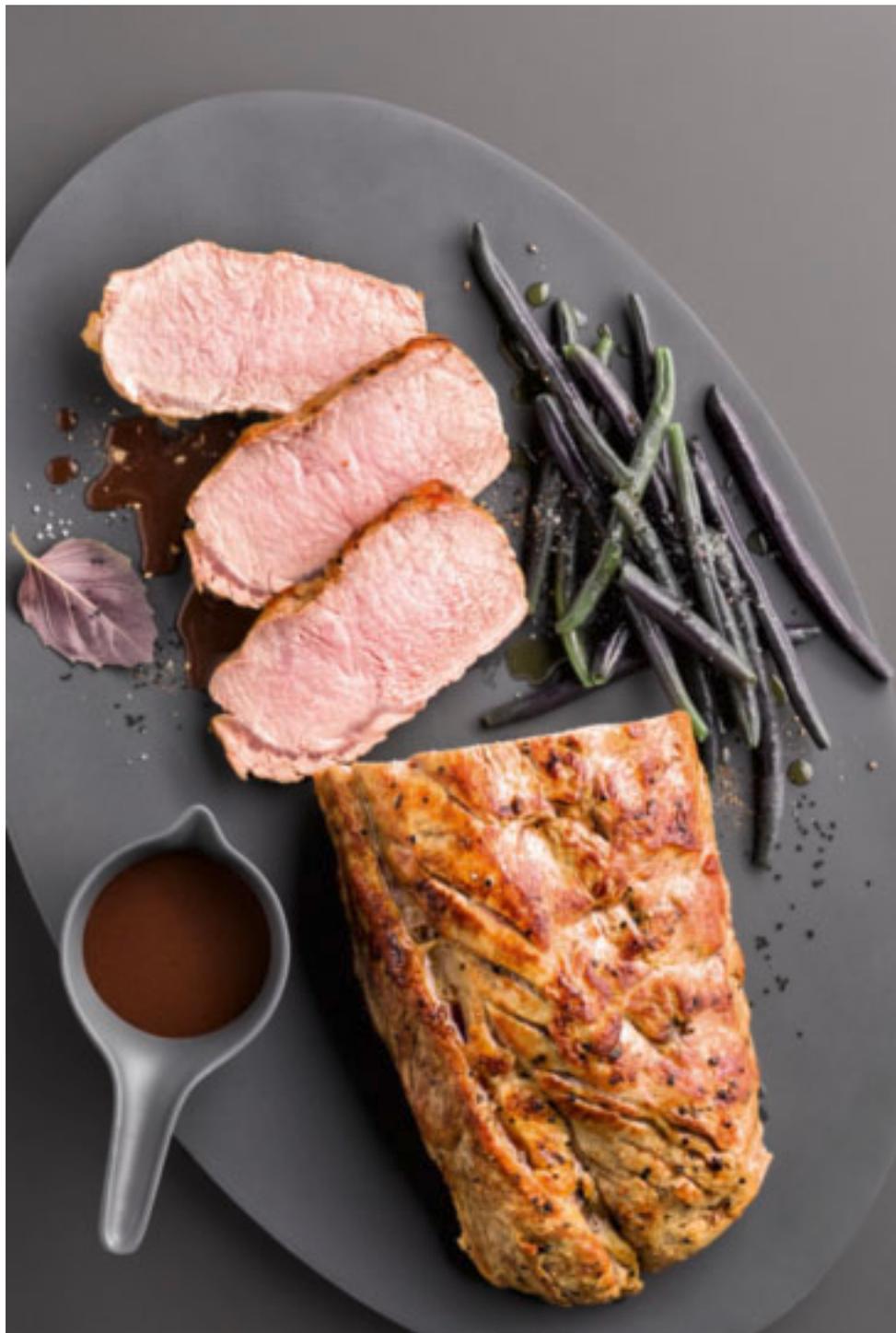
予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 約 30–40 分 (ピンク色)、40–50 分 (ミディアム)、

50–60 分 (ウェルダン)

棚位置: 2



仔牛肉サドルのロースト

仔牛肉サドル (低温調理)

4 人分 | 合計所要時間: 150 分

材料

仔牛肉サドルの材料:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

仔牛肉サドル (鞍下肉、下処理済) 1 kg

フライ用:

油 大さじ 2

アクセサリー:

ラック

ユニバーサルトレイ

フードプローブ

つくり方

ラックをユニバーサルトレイに乗せ、オーブンに入れる。自動プログラム、または特別プログラムを開始する。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛肉サドルに塗る。

フライパンで油を熱し、仔牛肉サドルの表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

仔牛肉サドルをフライパンから取り出し、フードプローブがあれば刺す。

仔牛肉サドルをラックにのせ、調理する。

設定

自動プログラム

肉 | 仔牛 | 仔牛背肉 | 低温調理

プログラム所要時間: 約 134 分

手動設定

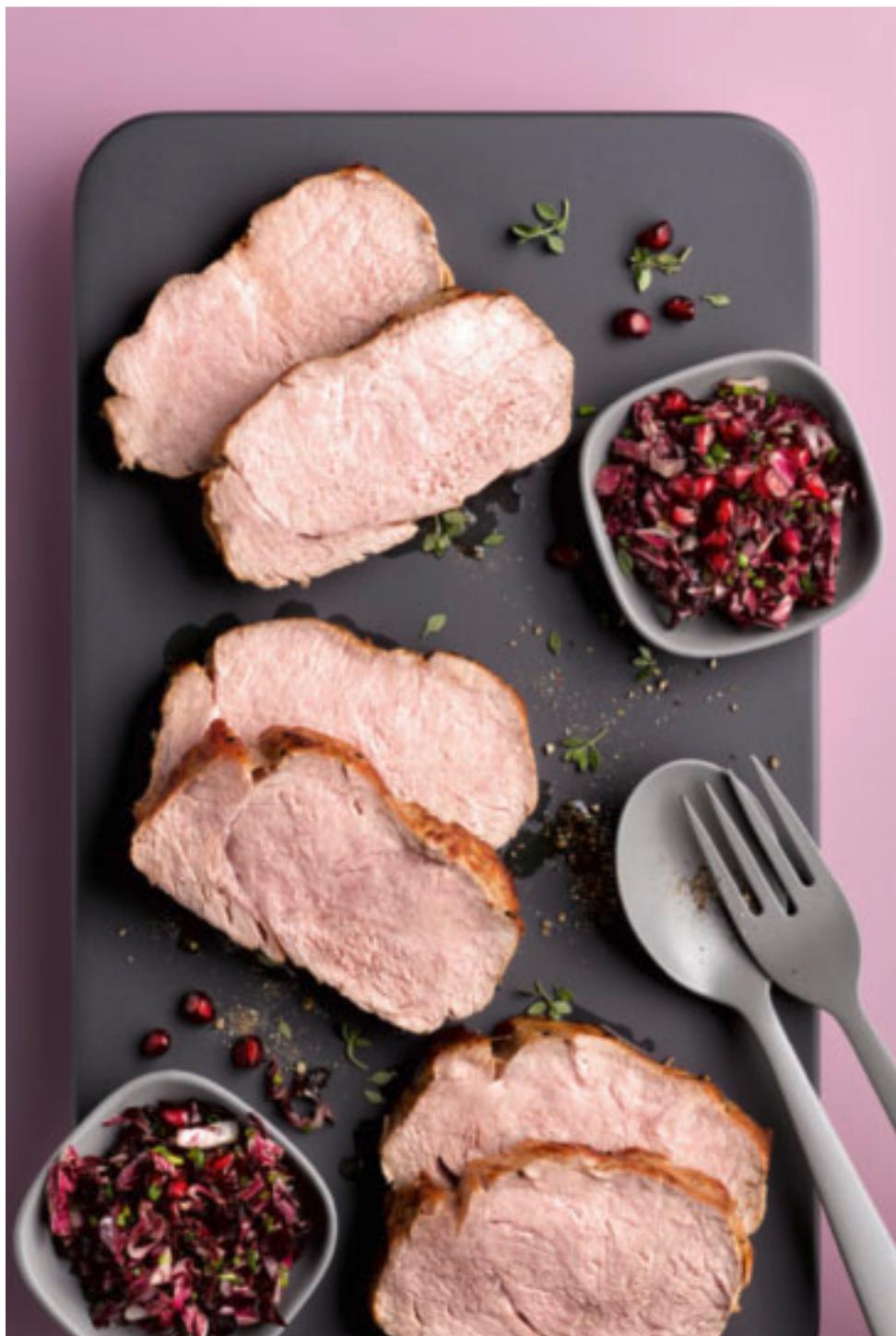
特別 プログラム | 低温調理

温度: 80-100 ° C

中心温度: 45 ° C (ピンク色)、57 ° C (ミディアム)、#66 ° C (ウェルダン)

調理時間: 約 70-90 分 (ピンク色)、100-130 分 (ミディアム)、130-150 分 (ウェルダン)

棚位置: 2



仔牛肉サドル (低温調理)

仔牛肉の蒸し煮

4人分 | 合計所要時間: 150分

材料

肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ
仔牛 (すね肉またはバラ肉、下処理済) 1kg
ニンジン 2本、さいの目切り
トマト 2個、角切り
玉ねぎ 2個、粗みじん切り
ポーンマロウ(仔牛または牛の骨髄) 2個
フォン・ド・ヴォー (仔牛の出汁) 500ml
水 500ml

ソースの材料:

生クリーム (濃厚) 250ml
コーンフラワー 小さじ 1
冷水 大さじ 1
塩
コショウ

フライ用:

油 大さじ 2

アクセサリー:

ベーキングディッシュ (フタ付き)
こし器
ハンドブレンダー

つくり方

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

ベーキングディッシュで油を熱し、仔牛肉の表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

仔牛肉を取り出す。油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛肉に塗る。

ベーキングディッシュに野菜を入れ、炒める。骨髄と仔牛肉を加える。水とフォン・ド・ヴォーそれぞれの半量を注ぐ。ベーキングディッシュをオープンに入れる。フタをして、調理する。

95 分後にフタを取り、さらに 5 分後に残りのフォン・ド・ヴォーと水を注ぎ、最後まで調理する。

仔牛肉、骨、半量の野菜を取り出す。残りの野菜と肉汁を片手鍋に入れ、混ぜ合わせてピューレを作る。ピューレをこし器で濾し、生クリームを加え、沸騰させる。

コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。再び軽く沸騰させる。塩コショウする。

設定

自動プログラム

肉 | 仔牛 | 仔牛肉の 蒸し煮
プログラム所要時間: 約 127 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 160-170 °C
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オフ
調理時間: 120-130 分
棚位置: 2



オツブーコ

(ミラノ風仔牛すね肉煮込み)

6人分 | 合計所要時間: 130分

材料

オツブーコの材料:

油 大さじ2
トマト1個、さいの目切り
玉ねぎ1玉、みじん切り
ニンジン80g、さいの目切り
セロリ80g、さいの目切り
西洋ネギ50g、輪切り
にんにく4片、みじん切り
トマトペースト 大さじ1
仔牛すね肉
6枚(骨付き 各約250g)
塩
挽きたてコショウ
薄力粉 大さじ2
澄ましバター 50g
白ワイン 200ml
牛肉のブイヨン 800ml
グレービーペースト 大さじ1
ローズマリー 30g
セージの葉 30g
タイム 30g

トッピング用:

パセリ 大さじ1、みじん切り
レモン(できればノーワックス)
の皮1個分、すりおろし

アクセサリー:

ベーキングディッシュ(フタ付き)

つくり方

自動プログラムを開始するか、調理プロセス1の設定に従って庫内を予熱する。

ベーキングディッシュに油を注ぐ。野菜すべて、にんにく、トマトペーストを加える。

ベーキングディッシュをオープンに入れ、調理プロセス2の設定で煮込む。

仔牛すね肉に塩コショウし、薄力粉をまぶす。フライパンで澄ましバターを熱し、仔牛すね肉の両面を強火で約3-4分間ずつ焼く。

仔牛すね肉、白ワイン、牛肉ブイヨン、グレービーペースト、ハーブをベーキングディッシュの野菜の上に乗せる。フタをし、調理プロセス3の設定に従って煮込む。

仔牛すね肉にソースをかけ、レモンの皮とパセリで飾ってサーブする。

設定

自動プログラム

肉 | 仔牛 | ミラノ風仔牛 すね肉煮込み
プログラム所要時間: 約110分

手動設定

調理プロセス1
プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 200°C
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オフ
調理プロセス2
温度: 180°C
調理時間: 10分
棚位置: 2
調理プロセス3
温度: 180°C
調理時間: 90分



オッブーコ (ミラノ風仔牛すね肉煮込み)

ラムリブ 野菜添え

4 人分 | 合計所要時間: 60 分

材料

ローズマリー 小さじ 2
にんにく 2 片、潰す
油 30 g
ディジョンマスタード 80 g
クミン 小さじ 2
ハチミツ 小さじ 1
塩 小さじ ¼
挽きたてコショウ
ラムラック (約 8 リブずつ、下
処理済) 2 ラック
ニンジン 2 本
サツマイモ 1 本
新じゃがいも 4 個
赤ピーツ (小) 2 個
玉ねぎ 2 個
油 小さじ 2
塩
コショウ

アクセサリー:

ラックまたは飛散防止天板
ユニバーサルトレイ
アルミホイル

つくり方

ローズマリー、にんにく、油、ディジョンマスタード、クミン、ハチミツ、塩、コショウを混ぜ、ラムラックの上に塗る。ラムラックをラック(または飛散防止天板)に乗せ、オープン内のユニバーサルトレイに乗せる。

ニンジンとサツマイモの皮をむき、さいの目切りする。新じゃがいもを半分に切る。玉ねぎと赤ピーツをくし形切りする。

野菜類と油を混ぜ、ユニバーサルトレイに置き、塩をふる。野菜がのったユニバーサルトレイを肉の下の棚位置に入れ、調理プロセス 1 の設定に従って調理する。

オープンからラムラックを取り出す。野菜を高い方の棚位置に入れ、調理プロセス 2 の設定に従って調理する。

ラムラックの調理が終了したら、アルミホイルで包み、10 分間冷ます。ラムラックをリブに切り分け、野菜を添えてサーブする。

設定

自動プログラム

肉 | ラム | ラムリブ 野菜添え
プログラム所要時間: 約 34 分

手動設定

調理プロセス 1
プログラム: モイスタープラス + 熱風
加熱プラス
温度: 190 ° C
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オフ
蒸気注入の回数/方法: 2 回/手動。1 回目は設定温度に達した時、2 回目はさらに 10 分後
調理時間: 24 分
棚位置: 3 (ラムラック) + 2 (野菜)
調理プロセス 2
プログラム: 熱風グリル
温度: 190 ° C
調理時間: 10 分
棚位置: 2



ラムもも肉

6人分 | 合計所要時間: 140分

材料

子羊もも肉の材料:

油 大さじ 3

塩 小さじ 1½

コショウ 小さじ ½

にんにく 2片、潰す

エルブ・ド・プロヴァンス 小さじ 3

子羊もも肉 (下処理済) 1.5 kg

注ぎ入れるもの:

赤ワイン 100 ml

野菜ブイヨン 400 ml

ソースの材料:

水 500 ml

クレームフレッシュ 50 ml

冷水 大さじ 3

コーンフラワー 小さじ 3

塩

コショウ

アクセサリー:

ベーキングディッシュ (フタ付き)

フードプローブ

つくり方

油を塩、コショウ、にんにく、エルブ・ド・プロヴァンスと混ぜ合わせ、ラムもも肉に塗る。

ラムもも肉をベーキングディッシュに入れ、フードプローブがあれば刺す。ベーキングディッシュをオープンに入れる。フタをして、調理する。

30分後にフタを取り外す。赤ワインと野菜ブイヨンを上からかけて、調理を続ける。

オープンからラムもも肉を取り出し、肉汁を水で薄める。クレームフレッシュを加え、軽く沸騰させる。コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えてろみをつける。再び軽く沸騰させる。塩コショウする。

設定

自動プログラム

肉 | ラム | ラムもも肉

プログラム所要時間: 約 130分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 170-180 °C

中心温度: 76 °C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 約 100-120分

棚位置: 2



ラムもも肉

ラム肉サドルのロースト

4 人分 | 合計所要時間: 30 分

材料

ラム肉サドルの材料:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

ラム肉ロイン(各300 g、下処理済) 3 枚

フライ用:

油 大さじ 1

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

フードプローブ

つくり方

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

フライパンで油を加熱し、ラム肉ロインの表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、ラム肉ロインに塗る。

ラム肉ロインをユニバーサルトレイにのせ、フードプローブがあれば刺す。ユニバーサルトレイをオープンに入れる。調理する。

設定

自動プログラム

肉 | ラム | ラム背肉 | ロースト

プログラム所要時間: 約 23 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 180-190 °C

中心温度: 53 °C (ピンク色)、65 °C (ミディアム)、

80 °C (ウェルダン)

Booster: オン

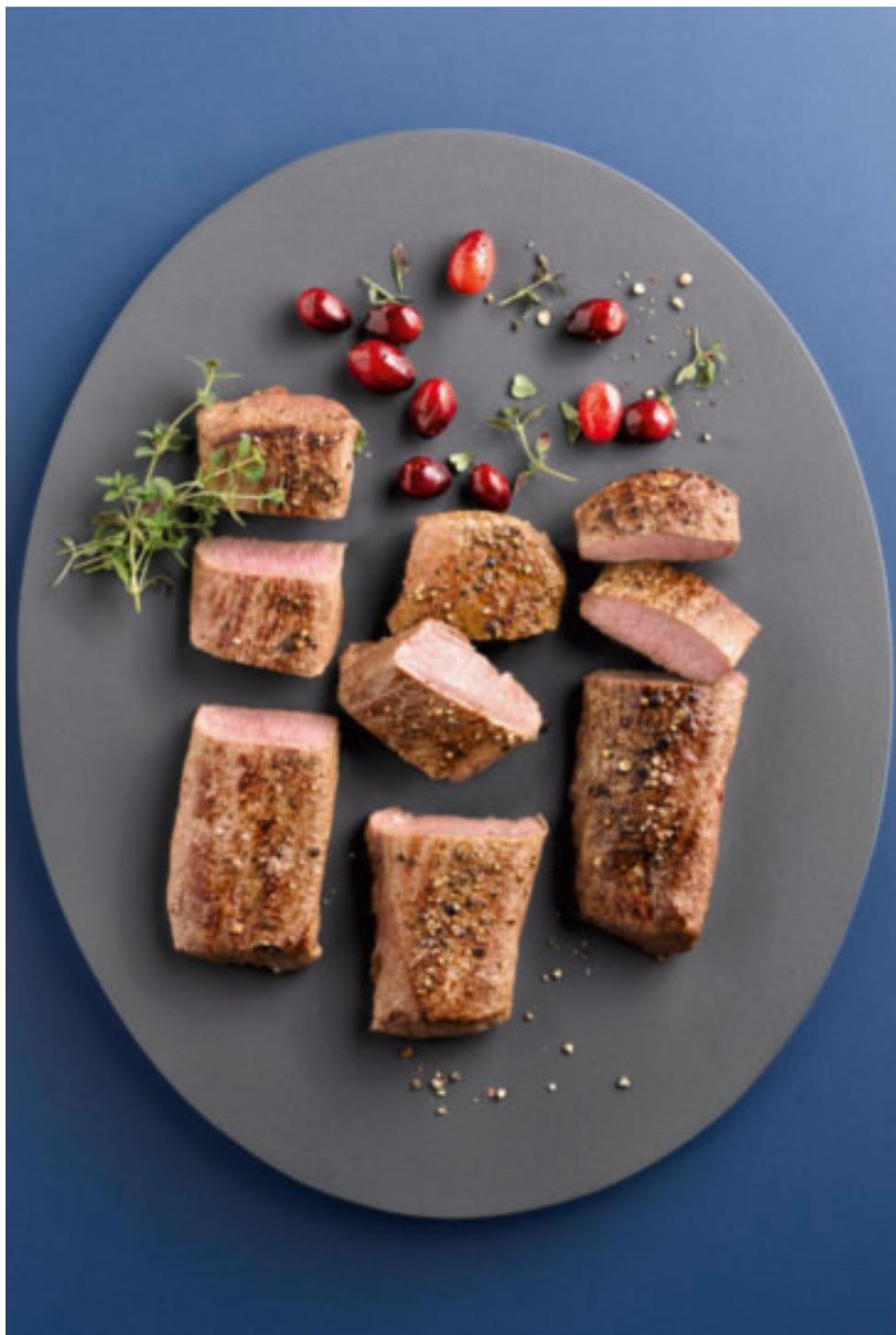
予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 約 10-15 分 (ピンク色)、15-20 分 (ミディアム)、

20-25 分 (ウェルダン)

棚位置: 2



ラム肉サドルのロースト

ラム肉サドル (低温調理)

4 人分 | 合計所要時間: 90 分

材料

ラム肉サドルの材料:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

ラム肉ロイン(各300 g、下処理済) 3 枚

フライ用:

油 大さじ 1

アクセサリー:

ラック

ユニバーサルトレイ

フードプローブ

つくり方

ラックをユニバーサルトレイに乗せ、オープンに入れる。自動プログラム、または特別プログラムを開始する。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、ラム肉ロインに塗る。

フライパンで油を加熱し、ラム肉ロインの表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

ラム肉ロインをフライパンから取り出し、フードプローブがあれば刺す。

ラム肉ロインをラックにのせ、調理する。

設定

自動プログラム

肉 | ラム | ラム背肉 | 低温調理

プログラム所要時間: 約 75 分

手動設定

特別 プログラム | 低温調理

温度: 95-105 ° C

中心温度: 53 ° C (ピンク色)、65 ° C (ミディアム)、

68 ° C (ウェルダン)

調理時間: 約 25-35 分 (ピンク色)、65-75 分 (ミディアム)、

80-90 分 (ウェルダン)

棚位置: 2



ラム肉サドル (低温調理)

ビーフウェリントン

(牛肉パイ包み焼き)

6人分 | 合計所要時間: 120分

材料

材料:

牛ヒレ肉 (下処理済) 850 g

挽きたて黒コショウ

塩

油 大さじ 1½

バター 大さじ 3

エシャロット 2個、みじん切り

にんにく 2片、潰す

マッシュルーム 250g、みじん

切り

タイムの葉 (刻む) 大さじ 2

ベルモット酒 (エクストラドライ) 100 ml

レバーパテ (滑らかなもの)

150 g

パセリ (生) 15 g

パンチェッタのスライス 12枚

パイ生地 500 g

卵 (中) 2個、卵黄のみ、泡立て

る

水 小さじ 1

フライ用:

油 大さじ 1

アクセサリ:

ラップ

ベーキングシート

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

フードプロープ

フードプロープ

ヒント

サヤマメは良い付け合わせとなります。

ベルモット酒の代わりに辛口白

ワインを使うこともできます。

つくり方

牛ヒレ肉に塩コショウし、すべての面に油を塗る。フライパンで油を加熱し、牛ヒレ肉の表面がまんべんなくきつね色になるまで焼く。涼しいところに置く。

フライパンでバターを溶かす。エシャロットとにんにくを、エシャロットが半透明になるまでフライパンで炒める。マッシュルームとタイムを加える。さらに5-6分炒める。ワインを加え、液体が沸騰するまでさらに10分間調理する。レバーパテとパセリを混ぜ入れる。調味料で味を整える。そのまま冷ます。

ラップを2枚重ねて清潔な調理台 (または大きなまな板) に置く。その上にパンチェッタを2列に、列と列がわずかに重なるように並べる。先ほどの (マッシュルームなどの) ミックスの半量をパンチェッタの上に広げる。その上に牛ヒレ肉を置き、その上に残りのミックスを広げる。ラップの端を持ち、牛ヒレ肉をパンチェッタで包むようにしてしっかり巻き、細長いロール状に形を整える。これを冷蔵庫に入れる。

パイ生地を伸ばす。表面に打ち粉する。パイ生地の3分の1を約18 cm x 30 cm に伸ばす。パイ生地の残りを約28 cm x 36 cm に伸ばす。ラップから肉を出し、小さい方のパイ生地の真ん中に置く。卵黄を水と一緒に泡立て、それをパイ生地の端、包まれたヒレ肉の上部と側面に刷毛で塗る。

綿棒を使って、大きい方のパイ生地を慎重に持ち上げ、肉の上に置く。しっかりと押さえる。生地だけの端の部分が幅約3 cmになるようにする。フォークを使って端をしっかりと閉じる。生地の表面全体に、刷毛で卵黄を塗る。最低30分、最大24時間冷蔵する。

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに、ベーキングシートを敷き、ビーフウェリントンを上に乗せる。フードプロープがあれば刺す。

自動プログラムを開始するか、調理プロセス1の設定に従って庫内を予熱する。

自動プログラムの場合:

ビーフウェリントンオープンに入れ、調理する。

手動設定の場合：

ビーフウェリントンをオープンに入れ、調理プロセス 2 と 3 の設定に従って調理する。

調理が終了したら10分ほどフードプローブを挿したまま置く。

スライスしてサーブする。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | 牛肉パイ包み 焼き
プログラム所要時間：約 60 分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム：熱風加熱 プラス

温度：210 ° C

Booster：オン

予熱：オン

Crisp function：オフ

調理プロセス 2

プログラム：モイチャープラス + 熱風加熱プラス

温度：200 ° C

Booster：オフ

予熱：オフ

Crisp function：オフ

蒸気注入の回数/方法：2回/手動、1回目は10分後、2回目はさらに5分後

調理時間：20 分

棚位置：2

調理プロセス 3

プログラム：熱風加熱 プラス

温度：180 ° C

中心温度：48 ° C (レア)、53 ° C (ミディアム)

、60 ° C (ウェルダン)

Booster：オフ

予熱：オフ

Crisp function：オン

調理時間：約 45 分



ビーフウェリントン (牛肉パイ包み焼き)

ハッシュドビーフ

8人分 | 合計所要時間: 250分

材料

バター 30g
油 大さじ3
牛肉(下処理済) 1.2kg、一口大に切る
塩
コショウ
玉ねぎ 500g、みじん切り
ローリエ 2枚
クローブ 4個
三温糖 大さじ1
薄力粉 大さじ2
牛肉ブイヨン 1.2l
酢 70ml

アクセサリ:

ベーキングディッシュ(フタ付き)

つくり方

フライパンでバターを熱する。泡立ち始めたらずぐに少量の油を入れ、さらに加熱する。

牛肉に塩コショウし、表面をまんべんなく焼く。

玉ねぎ、ローリエ、クローブ、三温糖を加え、さらに3分間焼く。

牛肉に薄力粉を振りかけ、さらに2-3分炒める。

牛肉ブイヨンと酢を加えて、滑らかなソースになるまで混ぜ続ける。

牛肉をベーキングディッシュに置く。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

自動プログラムの場合:

ベーキングディッシュをオープンに入れ、ローストする。

手動設定の場合:

ベーキングディッシュをオープンに入れ、調理プロセス1と2の設定に従って調理する。

サーブする前に、再度塩コショウする。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | ハッシュ

プログラム所要時間: 約 210分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 180°C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 45分

棚位置: 2

調理プロセス 2

温度: 150°C

調理時間: 165分



ハッシュドビーフ

牛ヒレ肉のロースト

4人分 | 合計所要時間: 55分

材料

牛ヒレ肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ
牛ヒレ肉 (下処理済) 1 kg

フライ用:

油 大さじ 2

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ
フードプロープ

作り方

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

フライパンで油を加熱し、牛ヒレ肉の表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、牛ヒレ肉に塗る。

牛ヒレ肉をユニバーサルトレイにのせ、フードプロープがあれば刺し、オープンに入れる。牛ヒレ肉を調理する。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | 牛ヒレ | ロースト

プログラム所要時間: 約 43 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 180-190 °C

中心温度: 45 °C (レア)、54 °C (ミディアム)、

75 °C (ウェルダン)

Booster: オン

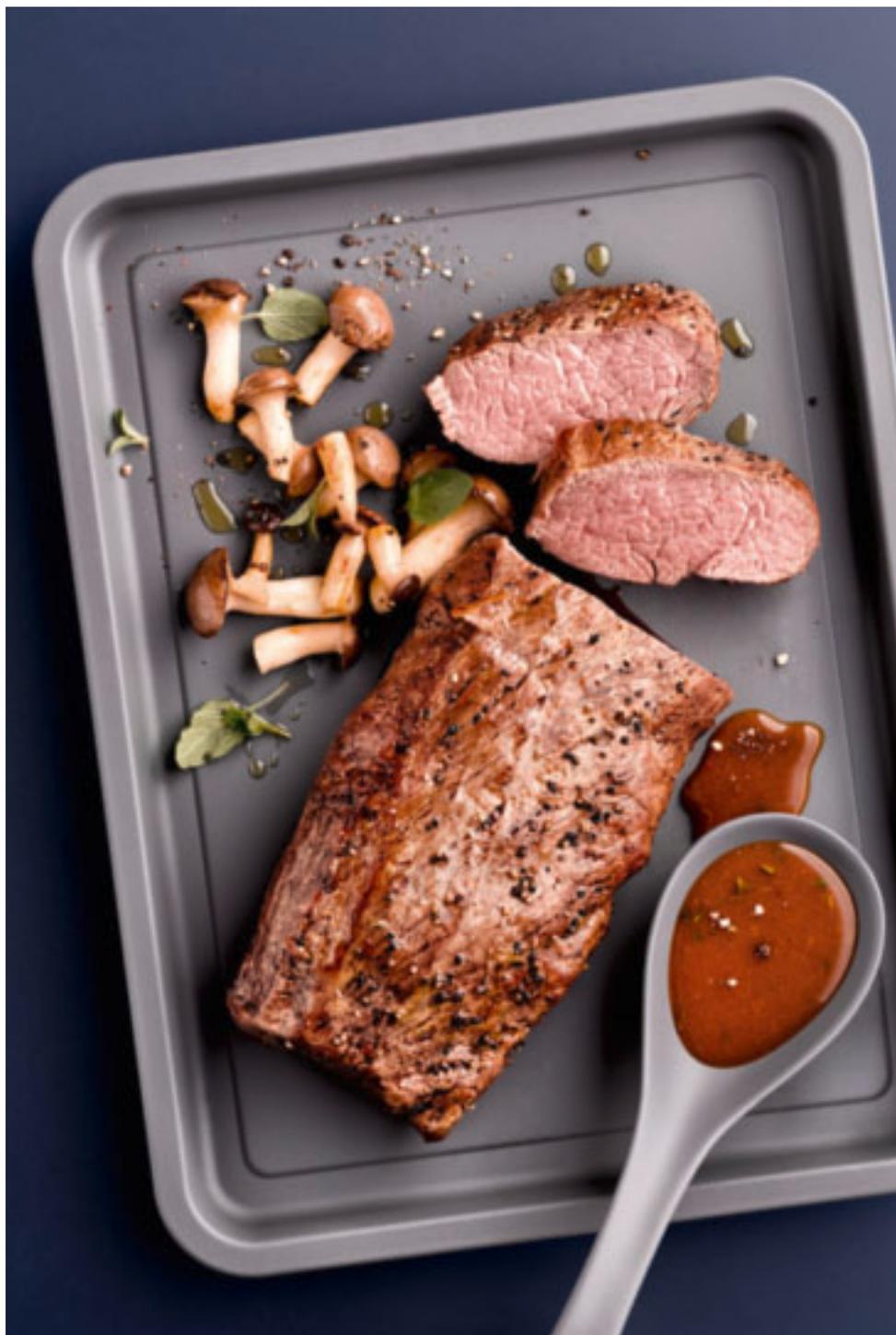
予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 約 20-30 分 (レア)、35-45 分 (ミディアム)、

50-60 分 (ウェルダン)

棚位置: 2



牛ヒレ肉のロースト

牛ヒレ肉 (低温調理)

4 人分 | 合計所要時間: 95 分

材料

牛ヒレ肉の材料:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

牛ヒレ肉 (下処理済) 1 kg

フライ用:

油 大さじ 2

アクセサリー:

ラック

ユニバーサルトレイ

フードプローブ

つくり方

ラックをユニバーサルトレイに乗せ、オーブンに入れる。自動プログラム、または特別プログラムを開始する。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、牛ヒレ肉に塗る。

フライパンで油を加熱し、牛ヒレ肉の表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

牛ヒレ肉をフライパンから取り出し、フードプローブがあれば刺す。

牛ヒレ肉をラックにのせ、調理する。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | 牛ヒレ | 低温調理

プログラム所要時間: 約 85 分

手動設定

特別 プログラム | 低温調理

温度: 80-100 ° C

中心温度: 45 ° C (レア)、57 ° C (ミディアム)、

66 ° C (ウェルダン)

調理時間: 約 50-70 分 (レア)、70-90 分 (ミディアム)、

100-120 分 (ウェルダン)

棚位置: 2



牛ヒレ肉 (低温調理)

牛肉の蒸し煮

4 人分 | 合計所要時間: 145 分

材料

肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ
牛肉 (下処理済み) 1 kg
ニンジン 200 g、粗みじん切り
玉ねぎ 2 個、粗みじん切り
セロリ 50 g、粗みじん切り
ローリエ 1 枚
牛肉ブイヨン 500 ml
水 500 ml

フライ用:

油 大さじ 2

ソースの材料:

水 250 ml
クレームフレッシュ 125 ml
コーンフラワー 小さじ 1
冷水 大さじ 1
塩
コショウ

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
(フタ付き)
ざる
ハンドブレンダー

つくり方

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

ベーキングディッシュに油を入れ、加熱する。牛肉の表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

牛肉をディッシュから取り出す。油、塩、コショウを混ぜ合わせ、牛肉に塗る。

ベーキングディッシュに野菜を入れ、炒める。牛肉とローリエを加える。水の半量と牛肉ブイヨンの半量をを注ぐ。

ベーキングディッシュをオープンに入れ、フタをしてローストする。

105 分後に残りの牛肉ブイヨンと水を注ぎ、その 10 分後にフタを外す。

ソースを作るため、まず牛肉とローリエを取り出す。分量の水を加える。片手鍋に野菜と肉汁を入れ、混ぜ合わせてピューレを作る。ピューレをざるで濾し、クレームフレッシュを加え、沸騰させる。

コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。再び軽く沸騰させる。塩コショウする。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | 牛肉の蒸し煮
プログラム所要時間: 約 131 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 150-160 °C
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オフ
調理時間: 120-130 分
棚位置: 2



牛肉の蒸し煮

サーロインローストビーフ

4人分 | 合計所要時間: 80分

材料

サーロインの材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ
サーロイン (下処理済) 1 kg

フライ用:

油 大さじ 2

レムラードソースの材料:

ヨーグルト (脂肪分 3.5%)
150 g
マヨネーズ 150 g
ピクルス 2本
ケーパー 大さじ 2
パセリ 大さじ 1
エシャロット 2個
チャイブ 大さじ 1
レモン果汁 小さじ ½
塩
砂糖

アクセサリ:

ユニバーサルトレイ
フードブローブ

つくり方

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

フライパンで油を熱する。サーロインの表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

サーロインをフライパンから取り出す。油、塩、コショウを混ぜ合わせ、サーロインに塗る。

サーロインをユニバーサルトレイにのせ、フードブローブがあれば刺す。

ユニバーサルトレイをオープンに入れ、サーロインをローストする。

レムラードソースを作るため、まずヨーグルトとマヨネーズを滑らかになるまで混ぜる。ピクルス、ケーパー、パセリをみじん切りにする。エシャロットとチャイブをみじん切りにする。これらすべてを、先ほどのヨーグルトとマヨネーズの混ぜ合わせに加え。レムラードソースをレモン果汁、塩、砂糖で味付ける。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | ロースト ビーフ | ロースト
プログラム所要時間: 約 53 分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 180-190 °C
中心温度: 45 °C (レア)、54 °C (ミディアム)、
75 °C (ウェルダン)
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オフ
調理時間: 約 35-45 分 (レア)、45-55 分 (ミディアム)、
55-65 分 (ウェルダン)
棚位置: 2



サーロインローストビーフ

サーロインローストビーフ

(低温調理)

4 人分 | 合計所要時間: 130 分

材料

サーロインの材料:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

サーロイン (下処理済) 1 kg

フライ用:

油 大さじ 2

アクセサリー:

ラック

ユニバーサルトレイ

フードプローブ

つくり方

ラックをユニバーサルトレイに乗せ、オーブンに入れる。自動プログラム、または特別プログラムを開始する。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、サーロインに塗る。

フライパンで油を熱し、サーロインのすべての面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

サーロインをフライパンから取り出し、フードプローブがあれば刺す。

サーロインをラックにのせ、調理する。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | ロースト ビーフ | 低温調理

プログラム所要時間: 約 117 分

手動設定

特別 プログラム | 低温調理

温度: 80–100 ° C

中心温度: 45 ° C (レア)、57 ° C (ミディアム)、

66 ° C (ウェルダン)

調理時間: 約 60–80 分 (レア)、100–130 分 (ミディアム)、

130–160 分 (ウェルダン)

棚位置: 2



サーロインローストビーフ（低温調理）

ヨークシャープディング

12 人分 | 合計所要時間: 40 分

材料

油 小さじ 12
薄力粉 190 g
塩 小さじ 1
卵 (中) 3 個
牛乳 (乳脂肪分 3.5 %) 225 ml

アクセサリー:

ブリキマフィン型 Ø 5 cm 12 個
取り
ラック

つくり方

マフィン型の各カップに油を小さじ 1 入れる。

マフィン型をラックに乗せ、オーブンに入れる。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の設定に従って庫内を予熱する。

薄力粉と塩を混ぜる。中央にくぼみを作る。卵を加え、泡立て器を使い薄力粉を少しずつ卵に混ぜ込む。

牛乳を加え、ゆっくりと混ぜて滑らかな衣の生地を作る。

オーブンの温度が設定温度に達したらすぐに、マフィン型の各カップに衣の生地を均等に注ぐ。

手動設定の場合:

調理プロセス 2 の設定に従って調整する。

きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | ヨークシャー プディング
プログラム所要時間: 約 28 分

手動設定

調理プロセス 1
プログラム: 熱風加熱 プラス
(上下加熱)
温度: 210 ° C
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オフ
蒸気注入の回数/方法: 1 回/手動、オープンに食材

をいれたらすぐ

棚位置: 2

調理プロセス 2

プログラム: モイスタープラス + 熱風

加熱プラス

温度: 210 ° C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 1 回/手

動、オープンに食材をいれたら

すぐ

調理時間: 26-30 分



ヨークシャーピング

ミートローフ

10 人分 | 合計所要時間: 85 分

材料

豚ひき肉 1 kg
卵 (中) 3 個
パン粉 200 g
パプリカパウダー 小さじ 1
塩
コショウ

アクセサリ:
ユニバーサルトレイ

作り方

ひき肉を卵、パン粉、パプリカパウダー、塩、コショウと混ぜ合わせる。

ひき肉でローフの形(楕円)を作り、ユニバーサルトレイの上に置く。

自動プログラムの場合:

ユニバーサルトレイをオープンに入れ、ミートローフを調理する。

手動設定の場合:

ユニバーサルトレイをオープンに入れ、調理プロセス 1、2、3 の設定に従ってミートローフを調理する。

設定

自動プログラム

肉 | 豚 | ミートローフ

プログラム所要時間: 約 75 分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 220 ° C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 15 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

プログラム: モイスタープラス + 熱風加熱プラス

温度: 170 ° C

蒸気注入の回数/方法: 1 回/自動

調理時間: 40 分

調理プロセス 3

温度: 140 ° C

調理時間: 20 分



ガモンのロースト

4 人分 | 合計所要時間: 90 分

材料

ガモンの材料:

ガモン (豚ブロックの塩漬け)
1 kg

ペストの材料:

松の実 50 g
ドライトマトのオイル漬け 60 g
イタリアンパセリ 30 g
バジル 30 g
にんにく 1 片
パルミジャーノチーズ 50 g、すりおろす
ひまわり油 大さじ 5
オリーブオイル 大さじ 5

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ
フードブローブ
ハンドブレンダー

つくり方

ガモンをユニバーサルトレイにのせ、フードブローブがあれば刺す。ユニバーサルトレイをオープンに入れ、ガモンをローストする。

ペストを作るため、まずフライパンで松の実を煎る。トマト、パセリ、バジル、にんにくを粗みじん切りする。これらを松の実、パルミジャーノチーズ、ひまわり油と合わせてハンドブレンダーで混ぜ、ピューレを作る。オリーブオイルを混ぜ入れる。

設定

自動プログラム

豚 | 燻製肉 | ロースト

プログラム所要時間: 約 55 分

手動設定

プログラム: モイスターブラス + 熱風加熱ブラス

温度: 150–160 °C

中心温度: 63 °C

Booster: オン

予熱: オフ

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: タイマー設定、1 回目は 5 分後、2 回目はさらに 20 分後、3 回目はさらに 40 分後

調理時間: 約 50–60 分

棚位置: 2

ヒント

ドライトマトが乾燥タイプの場合、30 g で十分です。乾燥タイプは使う前に熱湯をかけ、そのまま約 10 分間漬けておきます。その後、水を切ります。



ガモンのロースト

ガモン (低温調理)

4 人分 | 合計所要時間: 170 分

材料

ガモンの材料:

ガモン (豚ブロックの塩漬け)
1 kg

フライ用:

油 大さじ 2

アクセサリー:

ラック
ユニバーサルトレイ
フードプローブ

つくり方

ラックをユニバーサルトレイに乗せ、オープンに入れる。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の設定に従って庫内を予熱する。

フライパンで油を熱する。ガモンの表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

ガモンをフライパンから取り出し、フードプローブがあれば刺す。

ガモンをラックにのせ、調理する。

設定

自動プログラム

豚 | 燻製肉 | 低温調理

プログラム所要時間: 約 160 分

手動設定

特別 プログラム | 低温調理

温度: 95–105 °C

中心温度: 63 °C

調理時間: 約 140–160 分

棚位置: 2



豚肉のロースト

6 人分 | 合計所要時間: 190 分

材料

肉の材料:

皮付き豚もも肉 (下処理済)

、1.5 kg

油 大さじ 3

塩 小さじ 1½

コショウ 小さじ ½

注ぎ入れるもの:

野菜ブイヨン 500 ml

ソースの材料:

水 400 ml

クレームフレッシュ 150 ml

コーンフラワー 小さじ 3

冷水 大さじ 3

塩

コショウ

アクセサリ:

ベーキングディッシュ

フードブローブ

つくり方

非常に鋭い包丁で、豚肉の皮に約 2 cm 間隔で斜めの格子状の切り目を入れる。

油を、塩、コショウと混ぜ合わせ、豚肉に塗る。

豚肉を皮を上向きにしてベーキングディッシュに置き、フードブローブがあれば刺し、オーブンに入れてローストする。

90 分後、野菜ブイヨンを加える。その後、調理を続ける。

オーブンから豚肉を取り出し、水で肉汁を薄める。クレームフレッシュを加えて、沸騰させる。

コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。再び軽く沸騰させる。塩コショウする。

設定

自動プログラム

肉 | 豚 | 皮付豚肩肉のロースト

プログラム所要時間: 約 155 分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム: モイスターズ + 上下

加熱

温度: 130 ° C

中心温度: 85 ° C

Booster: オン

予熱: オフ

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 3 回/タ

イマー設定、1 回目は 5 分

後、2 回目はさらに 20 分

後、3 回目は 70 分後

調理時間: 約 50 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

温度: 250 ° C

Crisp function: オン

調理時間: 約 20 分

調理プロセス 3

温度: 190-200 ° C

調理時間: 約 80-90 分



豚肉のロースト

ローストハム

4 人分 | 合計所要時間: 150 分

材料

肉の材料:

マスタード 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ 小さじ ½

パプリカパウダー 小さじ ½

ハム (うちもも、またはそともも、下処理済) 1 kg

フライ用:

油 大さじ 2

注ぎ入れるもの:

野菜ブイヨン 250 ml

ソースの材料:

水 300 ml

野菜ブイヨン 250 ml

クレームフレッシュ 100 ml

コーンフラワー 小さじ 2

冷水 大さじ 1

塩

コショウ

砂糖

アクセサリー:

ベーキングディッシュ (フタ付き)

フードプロープ

つくり方

マスタード、塩、コショウ、パプリカパウダーを混ぜ合わせ、ハムに塗る。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

ベーキングディッシュに油を入れて熱し、ハムの表面をまんべんなく焼く。野菜ブイヨン 250 ml を加える。

フードプロープがあれば刺す。ベーキングディッシュをオープンに入れる。フタをして、ローストする。

55 分後にフタを外し、調理を続ける。

オープンからハムを取り出す。肉汁を水と野菜ブイヨンで薄める。クレームフレッシュを加えて、沸騰させる。コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。再び軽く沸騰させる。塩、コショウ、砂糖をふる。

設定

自動プログラム

肉 | 豚 | ローストハム

プログラム所要時間: 約 138 分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム: モイスタープラス + 上下加熱

温度: 160 ° C

中心温度: 85 ° C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 2 回/タイマー設定、1 回目は 60 分後、2 回目はさらに 90 分後

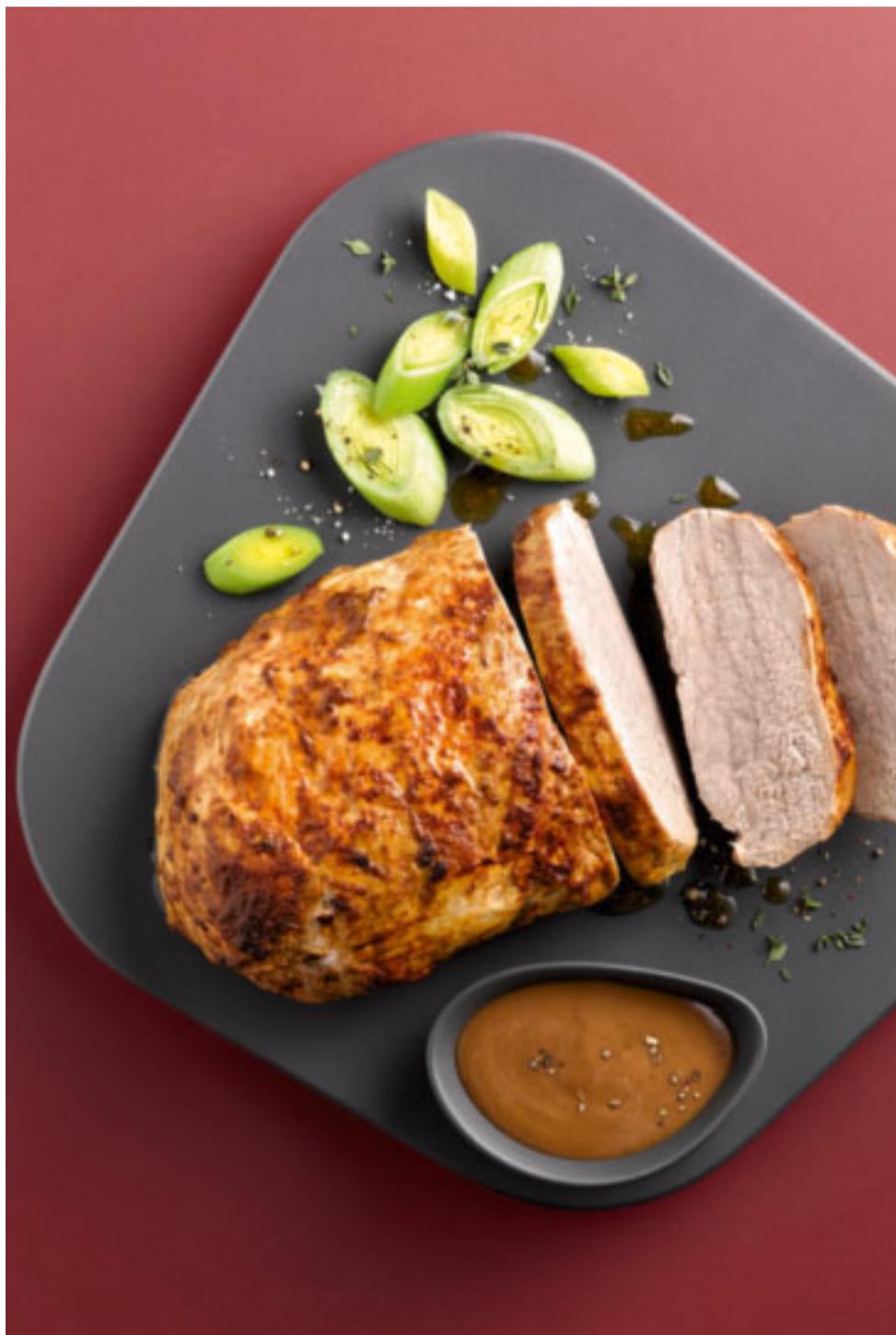
調理時間: 約 55 分

棚位置: 2 [2] (1)

調理プロセス 2

温度: 140 ° C

調理時間: 約 70-80 分



ローストハム

豚バラ肉

6人分 | 合計所要時間: 210分

材料

豚バラ肉 (1.5-2 kg、骨抜き、下処理済) 1枚
塩
低粘度ハチミツ 250g
ケチャップマニス (インドネシアの甘いソース) 大さじ2
しょうゆ 小さじ2
生姜すりおろし 小さじ1
五香粉 小さじ1
赤唐辛子 大1個、種を取り、みじん切り
緑唐辛子 大1個、種を取り、みじん切り

アクセサリー:

ラックまたは飛散防止天板
ユニバーサルトレイ

つくり方

非常に鋭い包丁で、豚バラ肉の皮に約1cm間隔で斜めの格子状の切り目を入れる。これを、皮を上にしてラック (または飛散防止天板) に乗せる。ラック (または飛散防止天板) をユニバーサルトレイに乗せ、オープンに入れる。

自動プログラムの場合:
設定を参照。

手動設定の場合:
調理プロセス 1-4 の設定に従って調理する。

ソースを作るには、まずハチミツ、ケチャップマニス、しょうゆ、生姜、五香粉を片手鍋に入れ、中火で10分間煮る。冷めないよう保温し、サーブ直前に唐辛子を加える。

豚バラ肉は切り分ける前に10分間寝かす。肉をスライスして切り分け、ソースを添えてサーブする。

ヒント

蒸したパックチョイや白菜を添えてサーブします。

設定

自動プログラム

肉 | 豚 | 豚バラ

プログラム所要時間：約 165 分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム：モイチャープラス + 熱風加熱プラス

温度：200 ° C

Booster：オン

予熱：オン

Crisp function：オフ

調理時間：170 分

蒸気注入の回数/方法：2 回/手動、

1 回目はオープンに食材をいれたらすぐ、

2 回目はさらに 30 分後

調理時間：30 分

棚位置：2

調理プロセス 2

温度：150 ° C

Crisp function：オン

蒸気注入の回数/方法：1 回/手動、食材を調理し始めたらすぐ

調理時間：120 分

調理プロセス 3

プログラム：熱風加熱 プラス

温度：210 ° C

調理時間：5 分

調理プロセス 4

プログラム：熱風グリル

温度：210 ° C

調理時間：10 分



豚バラ肉

豚ヒレ肉のロースト

4 人分 | 合計所要時間: 60 分

材料

豚ヒレ肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ
豚ヒレ肉 (各350 g、下処理済)
3 枚

フライ用:

油 大さじ 2

ソースの材料:

エシャロット 500 g
バター 20 g
砂糖 大さじ 1
白ワイン 100 ml
野菜ブイヨン 400 ml
バルサミコ酢 大さじ 4
ハチミツ 小さじ 3
塩 小さじ ½
コショウ
コーンフラワー 小さじ 1½
冷水 大さじ 2

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ
フードブローブ

つくり方

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

フライパンで油を熱する。豚ヒレ肉の表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、豚ヒレ肉に塗る。

豚ヒレ肉をユニバーサルトレイにのせ、フードブローブがあれば刺す。ユニバーサルトレイをオープンに入れる。豚ヒレ肉を調理する。

ソースを作るには、まずエシャロットを縦に 2 等分し、薄切りする。フライパンでバターを熱する。エシャロットが薄いきつね色になるまで、バターで中火で炒める。

エシャロットに砂糖をふり、弱火でカラメル状にする。ワイン、野菜ブイヨン、バルサミコ酢を加える。中火で約 30 分煮る。

このソースにハチミツ、塩、コショウをふる。コーンフラワーを水に溶き、ソースに加ええとろみをつける。再び軽く沸騰させる。

設定

自動プログラム

豚 | 豚ヒレ | ロースト
プログラム所要時間: 約 44 分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 150–160 °C
中心温度: 60 °C (ピンク色)、66 °C (ミディアム)、
75 °C (ウェルダン)
Booster: オン
予熱: オン
Crisp function: オフ
調理時間: 約 25–35 分 (ピンク色)、35–45 分 (ミディアム)、
45–55 分 (ウェルダン)
棚位置: 2



豚ヒレ肉のロースト

豚テンダーロイン (低温調理)

4 人分 | 合計所要時間: 95 分

材料

豚テンダーロインの材料:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

豚テンダーロイン (各350 g、下処理済) 3 枚

フライ用:

油 大さじ 2

アクセサリー:

ラック

ユニバーサルトレイ

フードプローブ

作り方

ラックをユニバーサルトレイに乗せ、オープンに入れる。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の設定に従って庫内を予熱する。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、豚肉に塗る。

フライパンで油を熱する。豚肉の表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

豚肉をフライパンから取り出し、フードプローブがあれば刺す。

自動プログラムの場合:

豚肉をラックに乗せ、調理する。

手動設定の場合:

調理プロセス 2 の設定に従って調整する。豚肉をラックに乗せ、調理する。

設定

自動プログラム

豚 | 豚ヒレ | 低温調理

プログラム所要時間: 約 83 分

手動設定

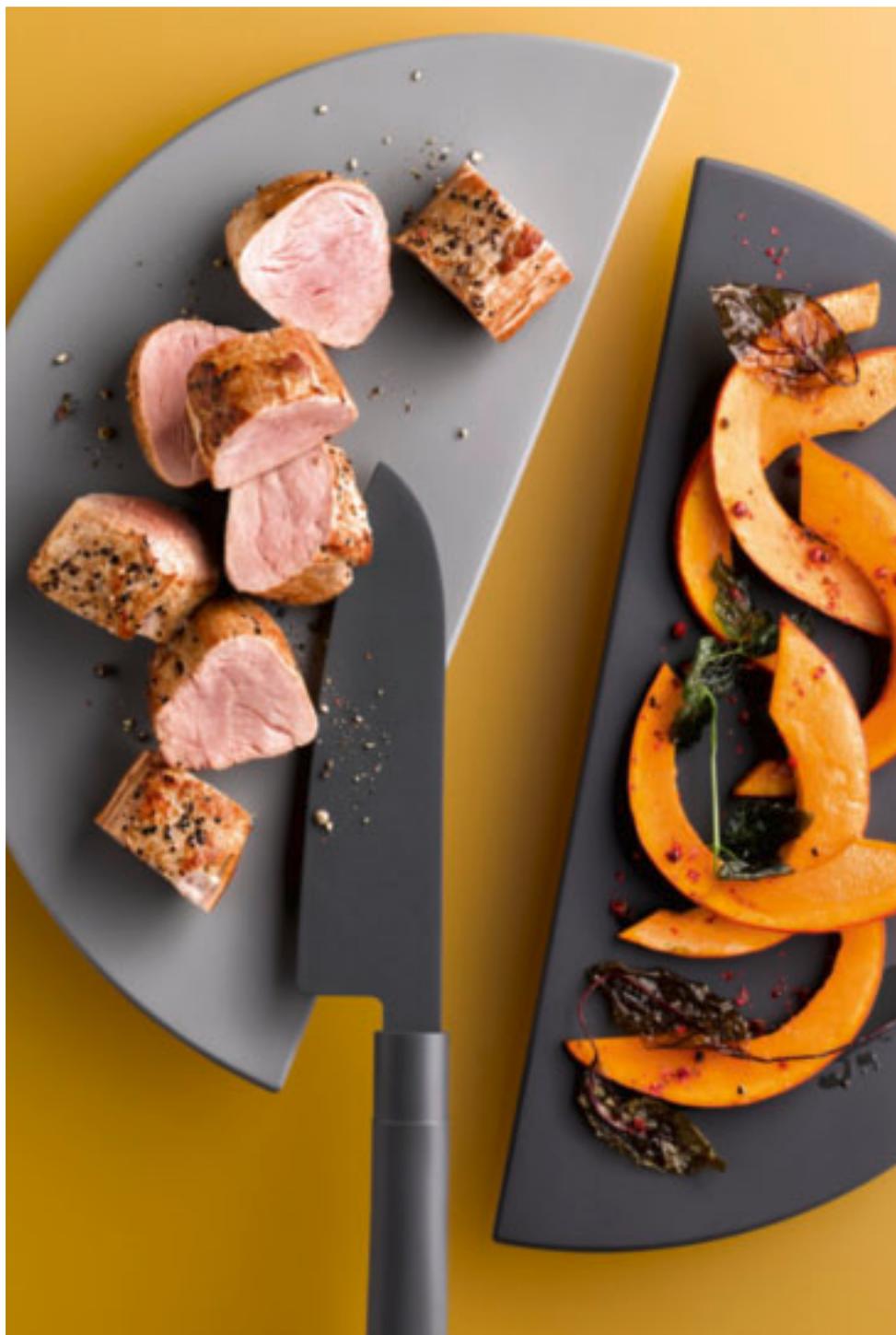
特別 プログラム | 低温調理

温度: 90–100 °C

中心温度: 60 °C (ピンク色)、66 °C (ミディアム)、69 °C (ウェルダン)

調理時間: 約 60–75 分 (ピンク色)、75–85 分 (ミディアム)、85–95 分 (ウェルダン)

棚位置: 2



豚テンダーロイン（低温調理）

クリスマスハム

14 人分 | 合計所要時間: 190 分 + 漬ける時間 5 時間

材料

ガモン (豚ブロックの塩漬け、皮つき、下処理済) 3.5 kg
卵 (中) 2 個、卵黄のみ
コーンフラワー 大さじ 2
マスタード (辛口) 大さじ 2
マスタード (甘口) 大さじ 2
パン粉 小さじ 1

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
フードプロセッサー
アルミホイル

作り方

大きなボウルに水を入れ、ガモンを約 5 時間漬ける。

鋭利な包丁で、皮に十字の切れ目を入れる。ガモンをアルミホイルで包み、ベーキングディッシュに入れる。フードプロセッサーがあれば刺し、調理する。

オープンからハムを取り出し、そのまま短時間冷ます。アルミホイルを外し、固い皮の部分を切り取る。設定に従って庫内を予熱する。

卵黄、コーンフラワー、マスタードを混ぜ合わせ、肉の上に塗る。パン粉を振りかけ、グリルする。

設定

自動プログラム

肉 | 豚 | クリスマス ハム

プログラム所要時間: 約 170 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 165-175 °C

中心温度: 85 °C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 約 160-170 分

棚位置: 2

ガモンのグリル

プログラム: 上下加熱

温度: 225 °C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 15 分

棚位置: 2



クリスマスハム

野ウサギもも肉

6人分 | 合計所要時間: 150分 + マリネに 12時間

材料

野ウサギもも肉 (各 400g、下処理済) 2本
バターミルク 500ml
塩
コショウ
澄ましバター 20g
赤ワイン 50ml
生クリーム (濃厚) 200ml
ジュニパーベリー 6粒
ローリエ 2枚
ベーコン (バックベーコンまたはバラ肉ベーコン) 50g、薄切り
ブイヨン 250ml
水 150ml
コーンフラワー 大さじ 2
水 大さじ 2

アクセサリー:

ベーキングディッシュ (フタ付き)

つくり方

バターミルクで野ウサギもも肉を約 12 時間マリネする。その間、数回ひっくり返す。

野ウサギもも肉からスジを切り取る。塩コショウする。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

澄ましバターをベーキングディッシュに入れ、コンロで熱する。野ウサギもも肉の表面を焼く。赤ワインと、生クリームの半量を加える。ジュニパーベリーとローリエを加える。ベーコン薄切りを野ウサギ肉の上のにせる。

ベーキングディッシュをオープンに入れる。フタをし、調理プロセス 1 の設定に従って調理する。

20 分後、ブイヨンを加える。再びフタをして調理を続ける。

オープンから野ウサギもも肉を取り出す。残りの生クリームと水を肉汁に加える。コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。沸騰させる。野ウサギもも肉をソースに戻す。

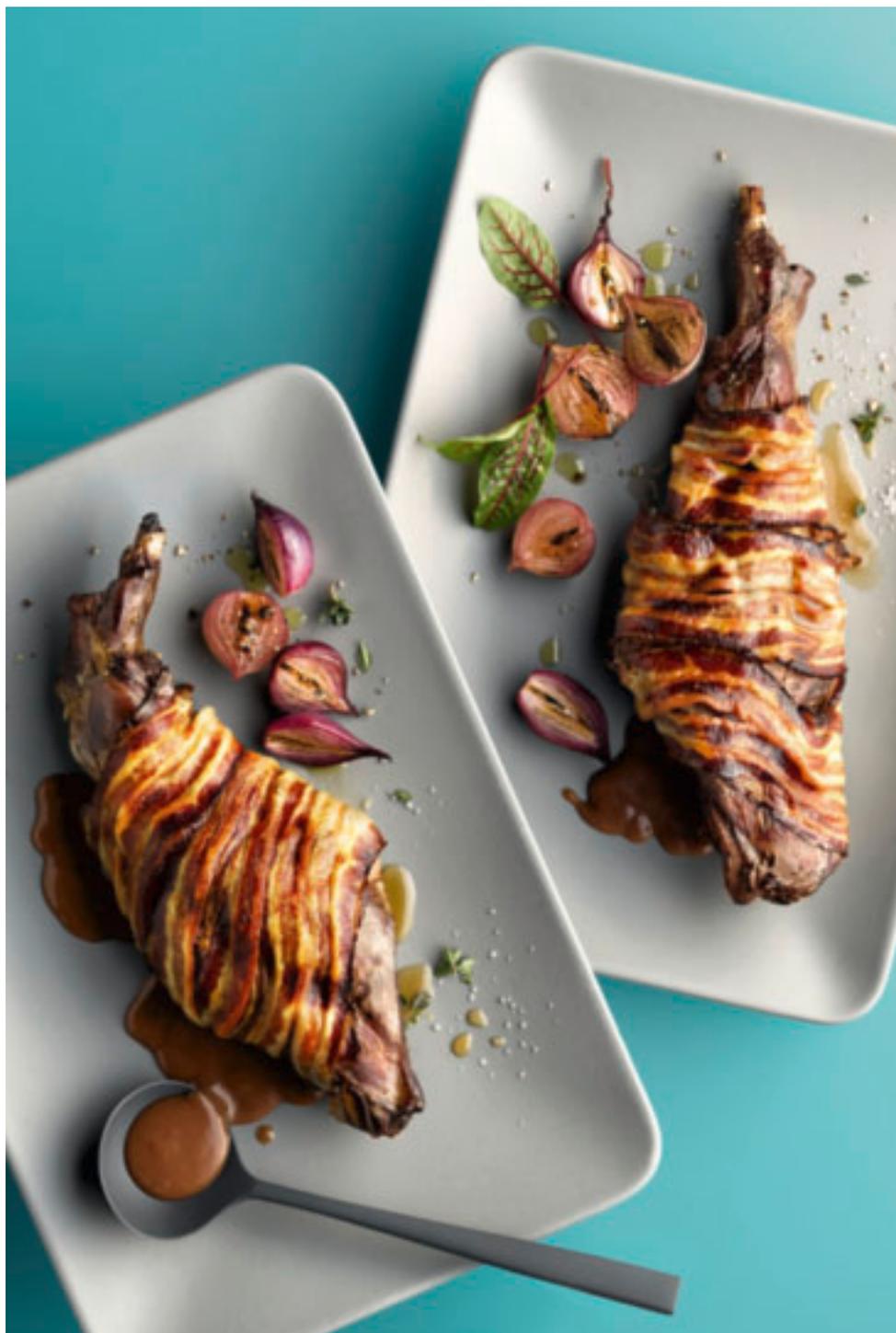
設定

自動プログラム

肉 | ジビエ | 野うさぎもも肉
プログラム所要時間: 約 132 分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 140-150 °C
Booster: オフ
予熱: オン
Crisp function: オフ
調理時間: 120-130 分
棚位置: 2



野ウサギもも肉

ウサギ肉

4 人分 | 合計所要時間: 110 分

材料

ウサギ肉の材料:

ウサギ肉 (下処理済) 1.3 kg

塩 小さじ 1

コショウ

ディジョンマスタード 大さじ 2

バター 30 g

ベーコン 100 g、さいの目切り

玉ねぎ 2 個、さいの目切り

乾燥タイム (粉末) 小さじ 1

白ワイン 125 ml

水 125 ml

ソースの材料:

ディジョンマスタード 大さじ 1

クレームフレッシュ 100 ml

コーンフラワー 大さじ 1

水 大さじ 2

塩

コショウ

アクセサリー:

ベーキングディッシュ (フタ付き)

つくり方

ウサギ肉を 6 つに切り分ける。塩コショウして、マスタードをブラシで塗る。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

ベーキングディッシュにバターを入れ、熱する。ベーコンとウサギ肉の表面を焼く。玉ねぎとタイムを炒める。白ワインと水を加える。

ベーキングディッシュをオープンに入れる。フタをして、調理する。

オープンからウサギ肉を取り出す。マスタードとクレームフレッシュを加え、コンロで沸騰させる。

コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。再び軽く沸騰させる。塩コショウする。

設定

自動プログラム

肉 | ジビエ | うさぎ

プログラム所要時間: 約 82 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 140-150 °C

Booster: オフ

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 60-70 分

棚位置: 2



ウサギ肉

鹿背肉

4 人分 | 合計所要時間: 160 分 + マリネに 24 時間

材料

マリネード (漬け汁) の材料:

赤ワイン 500 ml
水 250 ml
ニンジン 1 本、粗みじん切り
玉ねぎ 3 個、粗みじん切り

鹿背肉の材料:

鹿背肉 (下処理済) 1.2 kg
塩 小さじ 1
粗挽きコショウ 小さじ 1
セージ粉末 小さじ ½
タイム 小さじ ½
ベーコン 60 g、薄切り

ソースの材料:

ブイヨンまたはジビエ出汁
500 ml
モレロチェリー (瓶) (固形量)
350 g
モレロチェリー (瓶) の汁
200 ml
生クリーム (濃厚) 200 ml
コーンフラワー 大さじ 1
水 大さじ 1
塩
コショウ
砂糖

フライ用:

油 大さじ 2

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
ユニバーサルトレイ
フードプロープ

作り方

マリネードを作るには、まず片手鍋にワイン、水、ニンジン、玉ねぎを入れて一度沸騰させる。マリネードがまだ温かいうちに鹿背肉に注ぎ、冷蔵庫で 24 時間マリネする。

鹿背肉を取り出し、乾かす。マリネードは横に置いておく。塩、コショウ、セージ、タイムを混ぜ合わせ、鹿背肉にこすりつける。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

ベーキングディッシュで油を熱し、鹿背肉の表面 (各面約 1 分ずつ) を焼く。

鹿背肉をユニバーサルトレイにのせ、フードプロープがあれば刺す。鹿背肉をベーコンで包む。ユニバーサルトレイをオープンに入れる。調理する。

35 分後、ブイヨンまたはジビエ出汁を加える。調理を続ける。

ソースを作るには、まずベーキングディッシュにジビエ出汁を加えて肉汁を薄める。モレロチェリーの汁を切り、汁を取っておく。鹿背肉を取り出す。肉汁にモレロチェリーの汁、生クリーム、水 (またはマリネード) を加える。

コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。沸騰させ、モレロチェリーを加える。塩、コショウ、砂糖をふる。お好みでマリネードも加える。

設定

自動プログラム

肉 | ジビエ | 鹿背肉
プログラム所要時間: 約 100 分

手動設定

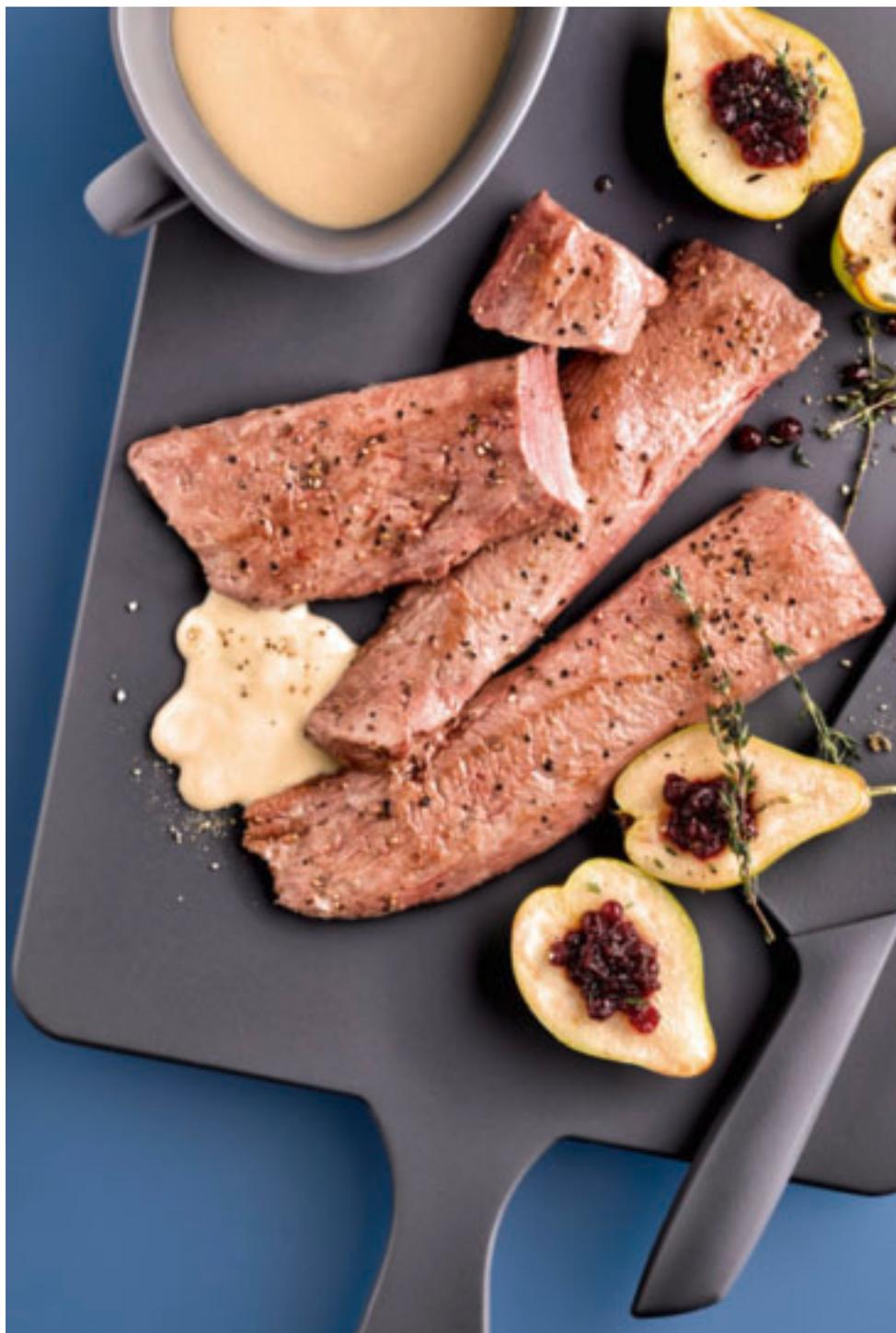
プログラム: 上下加熱
温度: 160-170 °C

中心温度: 60 °C (ピンク色)、
72 °C (ミディアム)、
81 °C (ウェルダン)

Booster: オフ

予熱: オン

Crisp function: オフ
調理時間: 約 75-85 分 (ピンク色)、
85-95 分 (ミディアム)、
95-105 分 (ウェルダン)
棚位置: 2



ノロジカ背肉

6人分 | 合計所要時間: 110分 + マリネに 24時間

材料

ノロジカ背肉の材料:

ノロジカ背肉 (骨抜き、下処理済) 1.2 kg
バターミルク 1½ l
ジビエ用調味料 (ミックススパイス) 小さじ 1
塩 小さじ 1
コショウ

フライ用:

澄ましバター 30 g

ソースの材料:

赤ワイン 125 ml
ジビエ出汁 800 ml
クレームフレッシュ 125 ml
コーンフラワー 大さじ 2
冷水 大さじ 4
塩
コショウ

砂糖

ジビエ用調味料 (ミックススパイス)

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
ユニバーサルトレイ
フードプロープ

ヒント

缶詰の洋梨ハーフカットを6個を添えてサーブするのがおすすめです。缶から取り出し、ゆっくりと加熱します。ロノジカ肉の周りに洋梨を添え、それぞれのかぼみにクランベリーソース小さじ1を詰めます。

作り方

肉からスジを切り取り、24時間バターミルクに浸ける。その間、数回ひっくり返す。

マリネから取り出し、軽くたたいて水気を取る。ジビエ用調味料、塩、コショウをふる。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

澄ましバターをベーキングディッシュに入れ、ノロジカ背肉の表面を焼く。必要に応じて、余分な肉を切り取る。

ノロジカ背肉をユニバーサルトレイにのせ、フードプロープがあれば刺す。ユニバーサルトレイをオープンに入れる。調理する。

ソースを作るには、まず赤ワインとジビエ出汁をベーキングディッシュを加えて肉汁を薄める。クレームフレッシュを加える。コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えとろみをつける。沸騰させる。塩、コショウ、砂糖、ジビエ用調味料をふる。

設定

自動プログラム

肉 | ジビエ | ノロジカ背肉
プログラム所要時間: 約 55分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 140-150 °C
中心温度: 60 °C (ピンク色)、72 °C (ミディアム)、81 °C (ウェルダン)
Booster: オフ
予熱: オン
Crisp function: オフ
調理時間: 約 20-30分 (ピンク色)、30-40分 (ミディアム)、40-50分 (ウェルダン)
棚位置: 2



ノロジカ背肉

魚

おいしい食事の多くは、体型よりも舌を喜ばせるものですが、魚料理がこれに当てはまらないことに、安心感を覚えます。魚料理はおいしいと同時に健康によいのです。この章では、世界中からの様々な名物魚料理をお楽しみいただけます。

魚

調理のポイント

様々な調理モードが魚調理に適しています。例：モイスター プラス 熱風加熱 プラス 上下加熱。

以下は、最良の結果を得るヒントとなります：

- まるごと調理する場合、目玉が白くなり、背びれが簡単に引き抜けるようになれば、全体に火が通っている状態です。
- ロースト、蒸し焼き、グリルでは、身が骨から簡単に剥がれるようになれば調理完了です。
- 味付けとバターを乗せるステップは、オープンに入れる前に済ませておきます。
- フードプローブをお使いの場合は、金属の先端部分を魚の一番厚い部分の中心まで刺します。
- 可能であれば、フードプローブは魚の頭の後ろから背骨と平行に刺します。



タイ

4 人分 | 合計所要時間: 60 分

材料

新ベビーポテト 800 g
タイ (各 300 g、下処理済) 4 尾
レモン 1 個、果汁のみ
塩
レモンペッパー
パプリカ (赤) 2 個、乱切り
ズッキーニ (緑か黄) 3 本、輪切り
エシャロット 4 個、くさび形に切る
にんにく 3 片、みじん切り
羊チーズ 300 g、角切り
ローズマリー 4 枝
タイム 4 枝
オリーブオイル 大さじ 10

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
フードプロープ

つくり方

ベビーポテトを皮つきのまま、10 分ほど煮る。

庫内を予熱する。

レモン果汁をタイの上に絞る。塩とレモンペッパーをふる。

ベビーポテト、野菜、羊のチーズ、ローズマリー、タイムの枝を合わせて混ぜる。塩とレモンペッパーをふり、ベーキングディッシュに置く。

タイを野菜の上へのせ、フードプロープがあれば刺す。ベーキングディッシュをオープンに入れ、タイを調理する。

設定

プログラム: モイスタープラス + 上下加熱

温度: 170-180 °C

中心温度: 75 °C

Booster: オフ

予熱: オン

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 2 回/タイマー設定。1 回目は 5 分後

2 回目は 15 分後

調理時間: 約 30-45 分

棚位置: 2

ヒント

直径 2.5-4 cm の新じゃがベビーポテトを使うのがおすすめです。



マス

4 人分 | 合計所要時間: 65 分

材料

マスの材料:

マス (各 250 g、下処理済) 4 尾

レモン果汁 大さじ 2

塩

コショウ

フィリング用:

新鮮なマッシュルーム 200 g

玉ねぎ ½ 個

にんにく 1 片

パセリ 25 g

塩

コショウ

トッピング用:

バター 大さじ 3

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

フードブローブ

つくり方

レモン果汁をマスの上に絞る。内側と外側に塩コショウする。

詰め物を作るために、まずマッシュルームをきれいにする。玉ねぎ、にんにく、マッシュルーム、パセリを細かく刻み、よく混ぜる。この詰め物に塩コショウする。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

マスに詰め物を詰め、ユニバーサルトレイに並べて置く。フードブローブがあれば刺す。小さく切ったバターを散らす。

ユニバーサルトレイをオープンに入れる。マスを調理する。

設定

自動プログラム

魚 | マス

プログラム所要時間: 約 36 分

手動設定

プログラム: モイスターブラス + 上下加熱

温度: 210–220 °C

中心温度: 75 °C

Booster: オフ

予熱: オン

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 1 回/タイマー設定。1回目は5 分後

調理時間: 約 15–25 分

棚位置: 2

ヒント

マスにレモンのスライスと焼きバターを添えてサーブします。



コイ

6 人分 | 合計所要時間: 90 分

材料

水 450 ml
酢 50 ml
白ワイン 50 ml
養殖鯉 (1.5 kg) 1 匹 (内臓処理済、鱗つき、下処理済)
塩
ローリエ 1 枚
粒コショウ 5 粒

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
フードプローブ

つくり方

水を酢、白ワインと混ぜ、コンロで沸騰させる。

水の中で、鱗がついたままのコイを、保護層のぬめりを傷つけないように注意しながら丁寧に洗う。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

コイの内側に塩を入れ、先ほどの酢のミックスの半量を上から注ぐ。

コイをベーキングディッシュに入れ、フードプローブがあれば刺す。酢のミックスの残りど、ローリエ、コショウを加える。

ベーキングディッシュをオープンに入れる。フタをして、調理する。

設定

自動プログラム

魚 | コイ

プログラム所要時間: 約 77 分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 190–200 °C

中心温度: 75 °C

Booster: オフ

予熱: オン

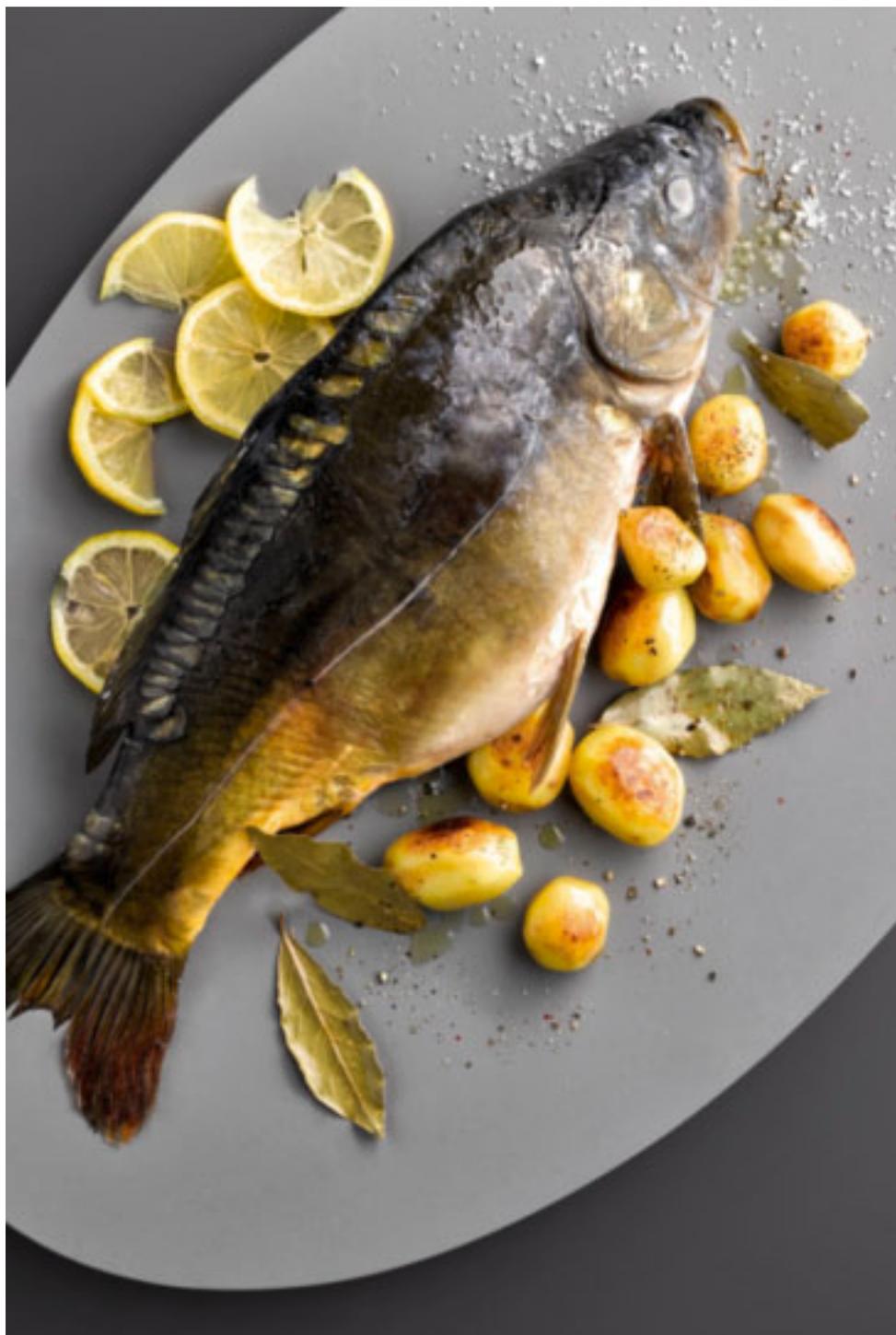
Crisp function: オフ

調理時間: 約 60–70 分

棚位置: 2

ヒント

レモンのスライス、焼きバターを添えてサーブします。



サーモン切り身

4人分 | 合計所要時間: 50分

材料

サーモン切り身 (各 200 g、下処理済) 4枚
レモン果汁 大さじ 2
塩
コショウ
バター 大さじ 3
ディル 大さじ 1、みじん切り

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ
フードプローブ

つくり方

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

サーモン切り身をユニバーサルトレイにのせる。レモン果汁をかける。塩コショウする。サーモン切り身に切ったバターを散らし、ディルをふりかける。フードプローブがあれば刺す。

ユニバーサルトレイの上に置き、サーモン切り身を調理する。

設定

自動プログラム

魚 | 鮭切り身

プログラム所要時間: 約 30分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 上下加熱

温度: 200-210 °C

中心温度: 75 °C

Booster: オフ

予熱: オン

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 1回/タイマー設定。1回目は5分後

調理時間: 約 10-20分

棚位置: 2



サーモン切り身

サーモントラウト

4 人分 | 合計所要時間: 65 分

材料

サーモントラウトの材料:

サーモントラウト (1 kg、下処理済) 1 尾まるごと
レモン 1 個、果汁のみ
塩

フィリング用:

エシャロット 2 個
にんにく 2 片
食パン 2 枚
ケーパー (小) 50 g
卵 (中) 1 個、卵黄のみ
オリーブオイル 大さじ 2
塩
コショウ
チリパウダー

アクセサリー:

楊枝
ユニバーサルトレイ
フードプローブ

つくり方

レモン果汁をサーモントラウトの上に絞る。塩を中側と外側にふる。

詰め物を作るには、まずエシャロット、にんにく、パンをみじん切りにする。ケーパー、卵黄、オリーブオイル、エシャロット、にんにく、パンを混ぜる。塩、コショウ、チリパウダーをふる。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

サーモントラウトに詰め物を詰める。切り口を楊枝でふさぐ。

サーモントラウトをユニバーサルトレイにのせ、フードプローブがあれば刺す。ユニバーサルトレイをオープンに入れる。サーモントラウトを調理する。

設定

自動プログラム

魚 | 鮭切り身
プログラム所要時間: 約 52 分

手動設定

プログラム: モイスタープラス + 上下加熱

温度: 210-220 °C

中心温度: 75 °C

Booster: オフ

予熱: オン

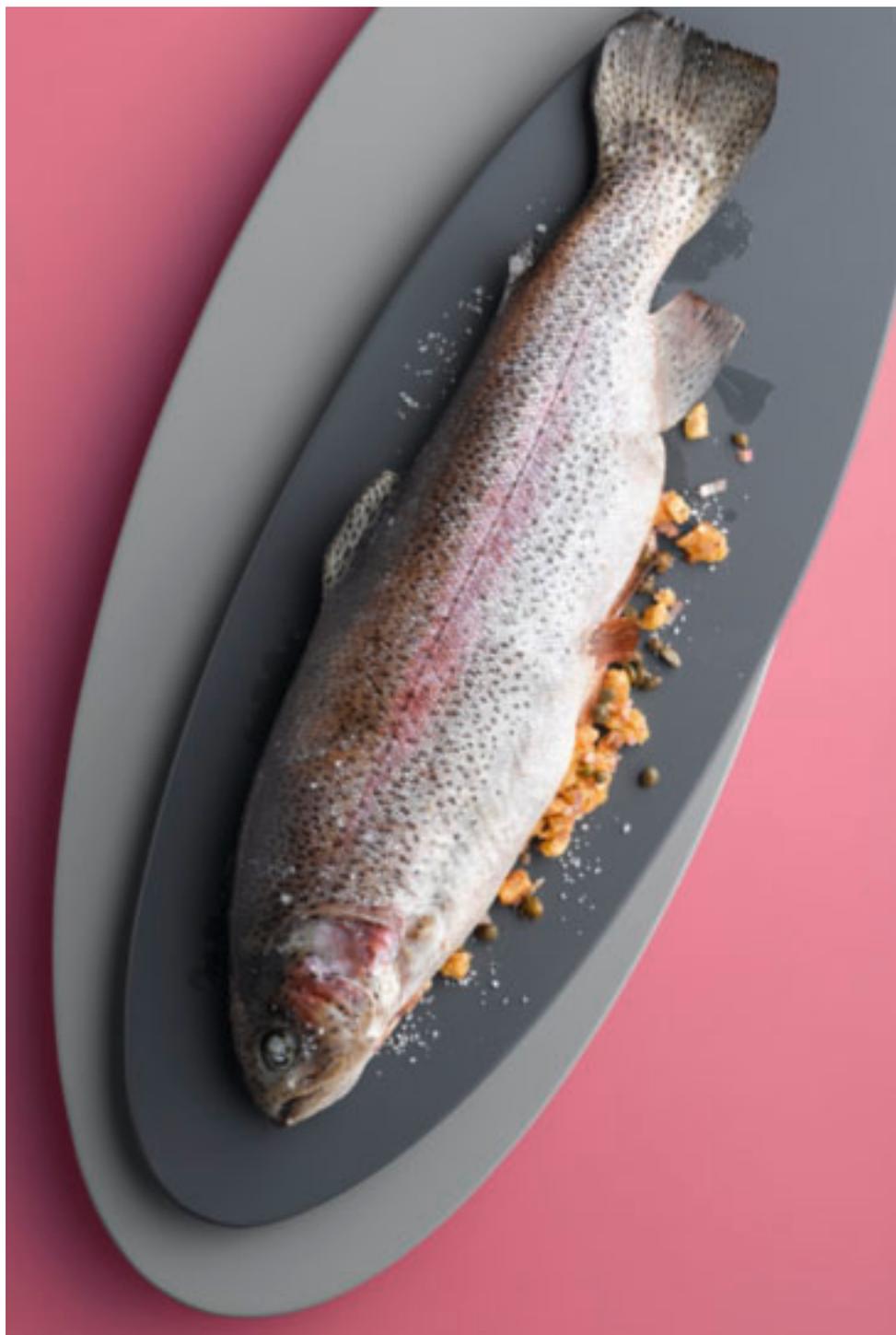
Crisp function: オフ

温度: 160-180 °C

蒸気注入の回数/方法: 1 回/タイマー設定。1回目は5 分後

調理時間: 約 30-40 分

棚位置: 2



サーモントラウト

タラのフィレ

4 人分 | 合計所要時間: 70 分

材料

材料:

玉ねぎ 3 個
バター 40 g
トマト 500 g
タラ切り身 (下処理済) 750 g
レモン ½ 個、果汁のみ
塩
コショウ
牛乳 (乳脂肪分 3.5 %) 100 ml
パン粉 大さじ 1
パセリ 大さじ 2、みじん切り

型に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

耐熱皿、Ø 26 cm
フードプロセッサー
ラック

つくり方

玉ねぎを薄切りして、バター半量で炒める。トマトを輪切りにする。

レモン果汁をタラ切り身の上にかける。塩コショウする。

耐熱皿にバターを塗る。耐熱皿に玉ねぎを敷く。その上にトマトを重ねる。塩コショウする。タラ切り身をトマトの上のせる。

ラックをオープンに入れる。庫内を予熱する。

残りのバターを溶かす。タラ切り身の上にバターと牛乳を注ぐ。パン粉をふりかける。フードプロセッサーがあれば刺す。

オープンに入れて、調理する。

パセリをふりかけてサーブする。

設定

プログラム モイスターブラス + 上下加熱

温度: 170–180 °C

中心温度: 75 °C

Booster: オフ

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 約 30–40 分

蒸気注入の回数/方法: 2 回/タイマー設定、1 回目は 5 分後、2 回目は 15 分後

棚位置: 2

ヒント

このレシピでは、タラの代わりにタイを使うこともできます。



ザンダーフィレ 野菜添え

4人分 | 合計所要時間: 30分

材料

サンダー切り身 (各150g、下処理済) 4枚

レモン 1個、果汁のみ

塩

コショウ

エシャロット 4個、みじん切り
チェリートマト 150g

パプリカ (赤) 1個、1cm角に切る

パプリカ (黄) 1個、1cm角に切る

ズッキーニ 1個、1cm角に切る

ハーブミックス 大さじ 1

オリーブオイル 大さじ 5

アクセサリー:

ベーキングディッシュ

つくり方

ベーキングディッシュをオープンに入れる。自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

魚の切り身にレモン果汁をふりかけ、塩コショウする。

野菜すべてをボウルに入れて混ぜる。塩、コショウ、ハーブミックスをふる。

ベーキングディッシュを予熱した庫内から出し、オリーブオイルを塗る。ベーキングディッシュに野菜を並べる。

ベーキングディッシュをオープンに入れ、調理する。

手動設定の場合:

調理プロセス 2 の設定に従って調整する。

魚の切り身を野菜の上へのせ、調理する。

設定

自動プログラム

魚 | ザンダーフィレ 野菜添え

プログラム所要時間: 約 15分

手動設定

調理プロセス 1

プログラム: モイスチャープラス + 熱風加熱プラス

温度: 200 °C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

蒸気注入の回数/方法: 1回/手動、オープンに食材を入れたらすぐ

調理時間: 10分

棚位置: 3

調理プロセス 2

プログラム: フルグリル

予熱: オフ

Crisp function: オフ

温度: 240 °C

調理時間: 5分



キャセロールとグラタン

一緒にいる喜び

キャセロールやグラタンは、非常に多くの可能性を秘めています。これほどまでにバリエーションが多い料理は、そう無いでしょう。食材の選択は無限で、旬の食材とも、いつも棚に入っている常備食とも組み合わせることができます。その上、調理は非常に簡単で、ゲストから非常に喜ばれる料理です。残ってしまっても、温め直しをすればとても美味しく食べられます。

チコリーグラタン

4 人分 | 合計所要時間: 55 分

材料

チコリーの材料:

チコリー 8 個
バター 50 g
砂糖 小さじ 5
塩
コショウ
加熱ハム (厚さ 3-4 mm) 8 枚

チーズソースの材料:

バター 30 g
薄力粉 40 g
牛乳 (乳脂肪分 1.5 %) 750 ml
チーズ (すりおろす) 250 g
卵 (中) 1 個、卵黄のみ
ナツメグ
塩
コショウ
レモン果汁 少々

アクセサリ:

耐熱皿
ラック

つくり方

チコリーの根もとの硬くて苦い部分を取り除く。

フライパンでバターを溶かす。きつね色になるまで、チコリーを炒める。その後、弱火で 25 分間蒸す。

塩、コショウ、砂糖をふる。

チコリーを加熱ハムで 1 個ずつ包む。耐熱皿に並べて置く。

チーズソースを作るため、まず片手鍋にバターを溶かす。薄力粉を入れて混ぜ、きつね色になるまでゆっくり炒める。牛乳を加えて素早く混ぜ、沸騰させる。チーズの半量、卵黄、ナツメグ、塩、コショウ、レモン果汁を加える。

チコリーの上にチーズソースをかけ、その上に残りのチーズを散らす。

チコリーグラタンをオーブンのラックに置き、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

ラザニア/ グラタン | チコリー グラタン
プログラム所要時間: 約 40 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 180 ° C
Booster: オフ
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 33-46 分
棚位置: 2



チコリーグラタン

ヤンソンの誘惑

(スウェーデンのポテトグラタン)

4 人分 | 合計所要時間: 95 分

材料

グラタンの材料:

じゃがいも 1 kg
北欧アンチョビフィレ 125 g
玉ねぎ 1 個、薄切り
生クリーム (濃厚) 200 ml
パン粉 大さじ 2

耐熱皿に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

粗いおろし金
耐熱皿、29 cm x 21 cm
アルミホイル

つくり方

じゃがいもの皮をむいて千切りするか、粗いおろし金を使う。耐熱皿にバターを塗る。

じゃがいも、アンチョビ、薄切りした玉ねぎをベーキングディッシュに重ねる。最初と最後の層はじゃがいもにする。生クリームを注ぎ、パン粉をふりかける。

オーブンに入れて、焼く。

30 分後にアルミホイルで覆って上部が焦げないようにする。

設定

自動プログラム

ラザニア/グラタン | ヤンソンの誘惑
プログラム所要時間: 約 67 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 170-180 ° C
Booster: オフ
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 65-75 分
棚位置: 2

ヒント

これは伝統的なスウェーデンのレシピです。



ヤンソンの誘惑 (スウェーデンのポテトグラタン)

ポテトグラタン

4 人分 | 合計所要時間: 70 分

材料

グラタンの材料:

じゃがいも (崩れにくいもの)

1 kg、薄切り

生クリーム (濃厚) 400 ml

塩

コショウ

ナツメグ

チーズ (すりおろす) 50 g

型に塗る用:

バター 大さじ 1

アクセサリー:

磁器耐熱皿 (容量 3 リットル)

ラック

つくり方

耐熱皿にバターを塗る。じゃがいも薄切りを入れる。

生クリームを塩、コショウ、ナツメグで味付けして、じゃがいもに回しかける。

上からチーズをふりかける。

オーブンのラックに置き、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

ラザニア/グラタン | ポテト&チーズグラタン

プログラム所要時間: 約 50 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 180 ° C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 50 分

棚位置: 2

ヒント

軽い口当たりにするには、生クリームに牛乳を混ぜて使います。



ポテトチーズグラタン

4人分 | 合計所要時間: 90分

材料

グラタンの材料:

ジャガイモ (煮崩れしやすいもの) 600g

ゴーダチーズ 75g、すりおろす

トッピング用:

生クリーム (濃厚) 250ml

塩 小さじ1

コショウ

ナツメグ

デコレーション用:

ゴーダチーズ 75g、すりおろす

型に塗る用:

にんにく 1片

アクセサリー:

耐熱皿、Ø 26cm

ラック

つくり方

にんにくで耐熱皿をこする。

生クリーム、塩、コショウ、ナツメグを混ぜる。

ジャガイモの皮を剥き、3-4mmの厚さにスライスする。ジャガイモ、チーズ、生クリームを混ぜ、耐熱皿に移す。

ゴーダチーズをふりかける。

オープンのラックにジャガイモとチーズのグラタンを置き、きつね色になるまで調理する。

設定

自動プログラム

ラザニア/グラタン | ポテト&チーズグラタン

プログラム所要時間: 約 58分

手動設定

プログラム: 上下加熱

温度: 180-190°C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 55-65分

棚位置: 2



ポテトチーズグラタン

チーズスフレ

4 人分 | 合計所要時間: 70 分

材料

スフレの材料:

バター 40 g

薄力粉 40 g

牛乳 (乳脂肪分 3.5 %) 375 ml

熟成チーズ (グリュイエール、
すりおろす) 100 g

卵 (中) 3 個

塩

コショウ

型に塗る用:

バター 大きじ 1

アクセサリー:

スフレ型、Ø 20 cm

ユニバーサルトレイ

つくり方

バターを溶かす。薄力粉を加える。絶えず混ぜながら牛乳を加え、沸騰させて濃厚なベシヤメルソースを作る。

火を止め、数分間混ぜ続けてソースを濃厚にする。チーズを混ぜ入れる。

スフレ型にバターを塗る。卵黄と卵白に分け、卵白を角が立つまで泡立てる。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

卵黄を、少し冷めたベシヤメルチーズソースに入れて泡立てる。ゆっくりと卵白を混ぜ入れる。塩コショウする。

スフレ型に注ぐ。ユニバーサルトレイをオープンに入れ。ユニバーサルトレイに約 1 リットル (90cm オープンの場合 2 リットル) の水を注ぐ。

設定

自動プログラム

ラザニア/ グラタン | チーズスフレ

プログラム所要時間: 約 41 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 160-170 ° C

Booster: オン

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 35-45 分

棚位置: 2



チーズスフレ

ラザニア

4人分 | 合計所要時間: 125分

材料

ラザニアの材料:

ラザニアシート (下茹でしない)
8枚

ポロネーゼソースの材料:

ベーコン 50g、みじん切り
玉ねぎ 2個、みじん切り
合挽き肉 (牛:豚=5:5) 375g
缶詰トマト 800g、皮なし
トマトペースト 30g
ブイヨン 125ml
タイム みじん切り 小さじ1
オレガノ みじん切り 小さじ1
バジル みじん切り 小さじ1
塩
コショウ

マッシュルームソースの材料:

バター 20g
玉ねぎ 1個、みじん切り
マッシュルーム (生) 100g、薄切り
薄力粉 大さじ2
生クリーム (濃厚) 250ml
牛乳 (乳脂肪分 3.5%) 250ml
塩
コショウ
ナツメグ
新鮮なパセリ 大さじ2、みじん切り

トッピング用:

ゴーダチーズ 200g、すりおろす

アクセサリー:

耐熱皿、32cm x 22cm
ラック

つくり方

ポロネーゼソースを作るには、まずノンスティック加工のプライパンを温める。ベーコンを炒め、ひき肉を加え、常に混ぜながら炒め続ける。玉ねぎを加えて煮る。トマト缶がホールの場合は潰しておく。トマト、トマト缶の汁、トマトペースト、ブイヨンを加える。ハーブ類、塩、コショウをふる。約5分煮る。

マッシュルームソースを作るには、まず玉ねぎをバターで炒める。マッシュルームを加えて、さっと炒める。薄力粉をふりかけて、混ぜる。生クリームと牛乳を混ぜ入れる。塩、コショウ、ナツメグで味付けする。ソースを約5分煮る。最後に、パセリを加える。

ラザニアを作るには、耐熱皿に以下の順序で材料を重ねていく。

- ポロネーゼソースの 3分の1
- ラザニアシート 4枚
- ポロネーゼソースの 3分の1
- マッシュルームソースの半分
- ラザニアシート 4枚
- ポロネーゼソースの 3分の1
- マッシュルームソースの半分

ラザニアにゴーダチーズを振りかけ、オープンラックに置く。きつね色になるまで調理する。

設定

自動プログラム

ラザニア/ グラタン | ラザニア
プログラム所要時間: 約 60分

手動設定

プログラム: 上下加熱
温度: 185-195 °C
Booster: オン
予熱: オフ
Crisp function: オン
調理時間: 55-65分
棚位置: 1



ラザニア

ムサカ

6人分 | 合計所要時間: 100分

材料

材料:

ナス 1.25 kg

塩

オリーブオイル 90 ml

ミートソースの材料:

油 大さじ 3

合挽き肉 (牛:豚=5:5) 750 g

玉ねぎ 1 玉、みじん切り

缶詰カットトマト 480 g (固形量)

新鮮なパセリ 大さじ 2、みじん切り

白ワイン 125 ml

塩

コショウ

パン粉 大さじ 3

卵 2 個、卵白のみ

ベシャメルソースの材料:

バター 40 g

薄力粉 40 g

牛乳 (3.5%) 500 ml

塩 小さじ 1

コショウ

ナツメグ

ゴーダチーズ 50 g、すりおろす

卵 2 個、卵黄のみ

トッピング用:

ゴーダチーズ 50 g、すりおろす

アクセサリー:

ラック

ベーキングトレイ 2 個

キッチンペーパー

耐熱皿、32 cm x 22 cm

つくり方

ナスを厚さ 1 cm に縦にスライスし、塩をふり約 20 分おいて水気をとる。

ミートソースを作るには、まず挽き肉を油で炒める。玉ねぎを加えて、炒める。トマト、パセリ、ワインを加える。多めに塩コショウをふる。約 15 分煮る。そのまま少し冷ます。パン粉と卵白を混ぜ入れて固める。

設定に従って庫内を予熱する。ナスをキッチンペーパーで軽くたたいて水気を取り、ベーキングトレイ 2 個に並べる。両面に軽くオリーブオイルを塗る。ベーキングトレイをオープンに入れて、調理する。

調理の途中でナスを裏返し、軽くきつね色になるまで調理を続ける。

ベシャメルソースを作るには、まず鍋にバターを熱し、薄力粉を混ぜ入れて炒める。牛乳を入れて溶かす。絶えず混ぜながら、ソースを 5 分ほど煮る。ナツメグ、塩、コショウで味付けする。鍋をコンロから下ろす。チーズと卵黄を混ぜ入れる。

耐熱皿の底にナスの半量を並べ、その上にミートソースをかける。残りのナスを重ね、ベシャメルソースで覆う。残りのチーズをふりかける。

オープンのラックに置き、きつね色になるまで焼く。

設定**ナスの調理**

プログラム：熱風加熱 プラス

温度：200 ° C

Booster：オフ

予熱：オン

Crisp function：オン

調理時間：20–25 分

棚位置：1 + 3

設定**自動プログラム**

ラザニア/ グラタン | ムサカ

プログラム所要時間：約 47 分

手動設定

プログラム：熱風加熱 プラス

温度：170–180 ° C

Booster：オン

予熱：オフ

Crisp function：オフ

調理時間：40–50 分

棚位置：2



パスタグラタン

4 人分 | 合計所要時間: 85 分

材料

パスタの材料:

パスタ (ペンネ) 150 g、
袋に記載の茹で時間: 11 分ぐら
いのもの
水 1.5 リットル
塩 小さじ 3

グラタンの材料:

バター 大さじ 1½
玉ねぎ 2 個、みじん切り
パプリカ 1 個、1 cm 角に切る
小さいニンジン 2 本、薄切り
クレームフレッシュ 150 ml
牛乳 (乳脂肪分 3.5 %) 75 ml
塩
コショウ
大玉トマト 300 g、角切り
加熱ハム 100 g、さいの目切り
ハーフ入り羊乳チーズ 150 g、
さいの目切り

トッピング用:

ゴーダチーズ 100 g、すりおろ
す

アクセサリー:

耐熱皿、24 cm x 24 cm
ラック

ヒント

前日の残り物の調理済みパスタ
350 g でパスタグラタンを作る
ことも出来ます。

つくり方

パスタを塩水で 5 分間茹でる。

片手鍋にバターを熱し、玉ねぎを炒める。パプリカとニンジン
を加え、さらに 5 分間炒める。

クレームフレッシュと牛乳を混ぜ合わせ、野菜に加える。多めに
塩コショウをふる。

パスタ、トマト、ハム、羊乳チーズを耐熱皿に入れる。先ほどの
野菜のソースを混ぜ入れる。

ゴーダチーズをふりかける。

オープン内のラックに乗せる。きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

ラザニア/グラタン | パスタ グラタン
プログラム所要時間: 約 40 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 170-180 ° C
Booster: オフ
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 35-45 分
棚位置: 2



パスタグラタン

シェパーズパイ

8人分 | 合計所要時間: 100分

材料

グラタンの材料:

玉ねぎ 2個、みじん切り
ニンジン 2本、みじん切り
セロリ 2本、みじん切り
ラムひき肉 1kg
タイム (生) 小さじ ½、みじん切り
オレガノ (生) 小さじ ½、みじん切り
トマトピューレ 小さじ 1½
赤ワイン 200 ml
薄力粉 大さじ 1
チキンブイヨン 250 ml
ウスターソース 大さじ 1
塩
コショウ
じゃがいも (男爵など粉質のもの) 1.5 kg、皮をむき角切り
バター 25 g
牛乳 (乳脂肪分 3.5%) 大さじ 5

フライ用:

バター 大さじ 2½

アクセサリー:

耐熱皿 (容量 2.5 リットル)

つくり方

フライパンでバターを熱する。玉ねぎを 2-3 分炒める。ニンジン、セロリを加え、さらに 8-10 分炒める。ひき肉を加え、絶えず混ぜながら茶色になるまで炒める。余分な油を捨て、タイム、ローズマリー、トマトピューレ、赤ワインを加える。

中火で1/4ぐらいの量になるまで煮詰め、薄力粉を振りかけて混ぜ、さらに 2-3 分煮込む。

ブイヨンとウスターソースを加え 45-50 分間煮込む。塩コショウする。肉を煮込んでいる間に、じゃがいもをバター、牛乳と混ぜてから潰してマッシュポテトにする。

肉のミックスを耐熱皿に入れ、マッシュポテトをその上のにせて覆う。オープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

ラザニア/グラタン | シェパーズパイ
プログラム所要時間: 約 50 分

手動設定

プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 180 ° C
Booster: オフ
予熱: オフ
Crisp function: オフ
調理時間: 50 分
棚位置: 2

ヒント

ラムの代わりに牛ひき肉を使えばコテージパイが作れます。



デザート

終わりよければ全てよし

よく言われるように、美味しいデザートを断れる人はいません。アイスクリーム、スフレ、フルーツ菓子はデザートに最適ですが、手間は比較的かかりません。確かに、一番うまくいくデザートは、一番手間のいらぬものであることが多いものです。

ウィーン風アップルシュトゥルーデル

シュトゥルーデル 2 個分 | 合計所要時間: 70 分

材料

材料:

パン粉 100 g

パイシート (パック済) 約20cm

角なら4 枚

バター 100 g、溶かしたもの

りんご 1.5 kg、横に薄く輪切りして芯部分を抜く

上白糖 150 g

レーズン 50 g

シナモン

フライ用:

バター 50 g

アクセサリ:

布巾 2 枚

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

作り方

バターを熱し、パン粉を軽く炒める。

2 枚の布巾の上にそれぞれパイシート 2 枚ずつ、わずかに重なるように置く。

バターの半分をブラシでパイシートに塗り、パン粉を振りかける。

りんごを砂糖、レーズン、シナモンと合わせて混ぜる。りんごの混ぜ合わせをパン粉の上にのせる。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

シュトゥルーデルを巻き、残りの溶かしたバターをブラシで塗る。ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに置き、オーブンに入れて、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

デザート | ウィーン風アップルシュトゥルーデル

プログラム所要時間: 約 45 分

手動設定

プログラム: 熱風 ベーキング

温度: 170 ° C

予熱: オン

Crisp function: オン

調理時間: 40-50 分

棚位置: 2



ウィーン風アップルシュトゥルデル

メレンゲ

6 人分 | 合計所要時間: 130 分

材料

卵 (中) 5 個、卵白のみ
砂糖 275 g
バニラエッセンス 小さじ 1
ホワイトビネガー 小さじ 1
生クリーム (濃厚) 600 ml
アイシングシュガー 大さじ 1
ブルーベリー 500 g
イチゴ 500 g
ラズベリー 500 g

アクセサリー:

ベーキングトレイ 1 個か 2 個
ベーキングシート

つくり方

卵白を角が立つまで泡立て、混ぜながら少しずつ砂糖を加える。
バニラエッセンスとホワイトビネガーをそっと混ぜ入れる。

大きなメレンゲをひとつ作る場合は、1個のベーキングトレイにベーキングシートを敷く。小さなメレンゲを複数作る場合は、2個のベーキングトレイに敷く。

ベーキングトレイに卵白のミックスをのせて高さ 3-4 cm の鳥の巣の形を作る。または、直径約 8 cm の小さい鳥の巣を複数作る。

自動プログラムの場合：
オープンに入れ、焼く。

手動設定の場合：
オープンに入れ、調理プロセス 1 と 2 の設定に従って焼く。

焼き上がったら完全に冷めます。

生クリームをアイシングシュガーとともに角が立つまで泡立て、メレンゲの上に広げる。フルーツを飾る。

設定

自動プログラム

デザート | メレンゲ | かたまり
(大) 1個/幾つかに 分ける (小)
プログラム所要時間 かたまり
(大) 1個: 約 100 分
プログラム所要時間 幾つかに
分ける (小): 約 65 分

手動設定

大型 1 個の場合

調理プロセス 1
プログラム: 熱風加熱 プラス
温度: 110 ° C
Booster: オフ
予熱: オフ
Crisp function: オフ

調理時間: 80 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

温度: 30 ° C

調理時間: 20 分

小型 複数個の場合

調理プロセス 1

プログラム: 熱風加熱 プラス

温度: 110 ° C

Booster: オフ

予熱: オフ

Crisp function: オフ

調理時間: 45 分

棚位置: 1 + 3

調理プロセス 2

温度: 30 ° C

調理時間: 20 分



レモンメレンゲパイ

10 人分 | 合計所要時間: 80 分

材料

生地材料:

薄力粉 275 g

バター 150 g

砂糖 25 g

卵 (中) 2 個、卵黄のみ

冷水 大さじ 2-3

フィリング用:

レモン (できればノーワックス)

4 個、果汁と皮すりおろし

コーンフラワー 75 g

水 500 ml

卵 (中) 5 個

上白糖 175 g

トッピング用:

砂糖 275 g

アクセサリ:

フラン型 Ø 25 cm

ラック

つくり方

生地を作るには、薄力粉、バター、上白糖、水、卵黄を混ぜ合わせて滑らかな生地を作り、30 分間冷蔵する。

フィリングを作るには、レモン果汁、レモンの皮、コーンフラワーを混ぜ合わせる。コンロで水を沸騰させ、このレモンとコーンフラワーの混ぜ合わせを混ぜ入れる。濃厚なカスタードになるまで、休まずかき混ぜながら煮続ける。

卵黄と卵白を分ける。卵白はトッピング用に残しておく。砂糖と卵黄をカスタードに混ぜ入れる。再び沸騰させてから火を消し、そのまま冷ます。

生地を伸ばし、フラン型の形に合わせて敷く。レモンカスタードをパイ生地に注ぎ、全体に塗り広げる。

ラックをオープンに入れる。自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

トッピングを作るには、卵白に砂糖を加え、角が立つまで泡立てる。これをレモンカスタードの上に均等に広げる。

自動プログラムの場合:

オープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

手動設定の場合:

オープンに入れ、調理プロセス 1 と 2 の設定に従って、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

デザート | レモン メレンゲパイ
プログラム所要時間: 60 分

手動設定

調理プロセス 1
プログラム: 熱風 ペーキング
温度: 185 ° C

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 40 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

温度: 170 ° C

調理時間: 20 分



チョコタルト

8人分 | 合計所要時間: 70分

材料

衣の材料:

ダークチョコレート 70g

バター 70g

砂糖 70g

卵(中) 4個

アーモンド(粉末) 70g

パン粉 20g

バニラカスタード 500ml

生クリーム(濃厚) 200ml

デコレーション用:

アイシングシュガー 40g

型に塗る用:

バター 小さじ1

アクセサリ:

ラムカン 8個 Ø6cm

ユニバーサルトレイ

網目の細かい粉ふるい

つくり方

弱火でチョコレートを溶かし、少し冷ます。

バター、砂糖、卵黄を混ぜ、クリーム状になるまで泡立てる。チョコレート、アーモンド、パン粉を混ぜ入れる。

自動プログラムを開始する、または庫内を予熱する。

卵白を角が立つまで泡立て、先ほどのチョコレートミックスにそっと混ぜ入れる。

ラムカンにバターを塗る。スプーンを使ってチョコレートミックスをラムカンに入れる。

ラムカンをユニバーサルトレイに並べ、オープンに入れる。調理する。

生クリームを泡立て、カスタードに混ぜ入れる。人数分のケーキ皿にカスタードを均等に塗る。

チョコタルトの周りに包丁を入れて切り離す。チョコタルトを1個ずつ各デザート皿に置く。アイシングシュガーをふりかけ、温かいうちにサーブする。

設定

プログラム: 上下加熱

温度: 150-160°C

Booster: オフ

予熱: オン

Crisp function: オフ

調理時間: 35-45分

棚位置: 1



レシピ索引

268

アーモンドマカロン	72	雑穀入り丸パン	118
アップルスポンジケーキ	22	ザッハートルテ	54
アップルパイ	24	ザンダーフィレ 野菜添え	236
アプリコットタルト クリームトッピング	26	シェパーズパイ	256
編みパン	98	鹿背肉	216
ウィーン風アップルシュトゥルーデル	260	七面鳥のもも肉	154
ウォールナッツパン	102	七面鳥の詰め物入り	152
ウサギ肉	214	シュークリームオフィリング	82
英国風フルーツケーキ (Ø 15 cm)	42	シュークリームの生地	80
英国風フルーツケーキ (Ø 20 cm)	44	シュトレン	60
英国風フルーツケーキ (Ø 25 cm)	45	ショートブレッドクッキー	74
オゾンブーコ (ミラノ風仔牛すね肉煮込み)	168	白パン (型なし)	112
		白パン (焼き型)	110
型抜きクッキー	66	ジンジャーローフ	116
ガチョウ (詰め物なし)	146	スイスロールケーキのスポンジ	36
ガチョウの詰め物入り	144	スイスロールケーキオフィリング	38
カモの詰め物入り	142	スイス農家風パン	92
ガモン (低温調理)	198	スイス風編みパン	100
ガモンのロースト	196	スイス風キッシュ (ショートクラスト生地)	136
牛肉の蒸し煮	186	スイス風キッシュ (パイ生地)	134
牛ヒレ肉 (低温調理)	184	スベルト小麦パン	94
牛ヒレ肉のロースト	182	スポンジケーキオフィリング	34
キッシュロレーヌ	132	スポンジケーキ生地	32
クリスマスハム	210		
クルミのマフィン	78	タイ	224
コイ	228	タイガー模様ブレッド	108
仔牛すね肉	160	タラのフィレ	234
仔牛肉サドル (低温調理)	164	チーズスフレ	248
仔牛肉サドルのロースト	162	チコリーグラタン	240
仔牛肉の蒸し煮	166	チョコタルト	266
仔牛ヒレ肉 (低温調理)	158	チョコレートナッツケーキ	58
仔牛ヒレ肉のロースト	156	鶏もも肉	150
小麦と雑穀入り黒パン	114	鶏肉丸焼き	148
小麦丸パン	122		
		野ウサギもも肉	212
サーモントラウト	232	ノロジカ背肉	218
サーモン切り身	230		
サーロインローストビーフ	188	パウンドケーキ	56
サーロインローストビーフ (低温調理)	190	バゲット	90

パスタグラタン	254	ラムリブ 野菜添え	170
バターケーキ	40	リンツァークッキー	70
ハッシュドビーフ	180	レモンメレンゲパイ	264
ビーフウェリントン (牛肉パイ包み焼き)	178	ローストハム	202
ピザ (イースト生地)	128		
ピザ (クワルク生地)	130		
ピタパン	96		
豚テンダーロイン (低温調理)	208		
豚肉のロースト	200		
豚バラ肉	204		
豚ヒレ肉のロースト	206		
フラムクーヘン	126		
フルーツシュトロイゼルケーキ	62		
フルーツタルト (ショートクラスト生地)	52		
フルーツタルト (パイ生地)	50		
ブルーベリーマフィン	68		
バイクドチーズケーキ	46		
ベルギースポンジケーキ	28		
ポテトグラタン	244		
ポテトチーズグラタン	246		
マープルケーキ	48		
マス	226		
ミートローフ	194		
三日月クッキー	76		
ムサカ	252		
メレンゲ	262		
ヤンソンの誘惑 (スウェーデンのポテトグラタン)	242		
洋梨とアーモンドのケーキ	30		
ヨークシャーピング	192		
ライ麦種パン	106		
ライ麦と雑穀入りパン	104		
ライ麦丸パン	120		
ラザニア	250		
ラム肉サドル (低温調理)	176		
ラム肉サドルのロースト	174		
ラムもも肉	172		

編集:

Oelde工場
Gütersloh工場

レシピ開発:

Oelde工場 テストキッチン

写真:

Fotostudio Casa, Münster

スタイリング:

Renate Neetix, Bielefeld
Fotostudio Casa, Münster

フードスタイリング:

Renate Neetix, Bielefeld

企画・構成・制作:

Marketing Communications International
Miele Gütersloh

無断転載を禁じます。

© Miele & Cie. KG
Gütersloh

第3版
MMS 20-0223
M-Nr. 11409770