

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

コンビ スチームオーブン レシピブック

第1版
MMS 20-0687
M.-Nr. 11157550 (06/20)

コンビスチームオーブン

コンビ
スチームオーブン
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とは私たちを結びつけます。これは、それが特別な機会であっても、普通の夕ご飯であっても、すべてが完璧に進めばなおさらのことです。

お求めいただいたコンビスチームオープンは、まさにこれを実現するよう設計されています。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毎日のように、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、皆さまのキッチンで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	3	ミーレアクセサリー	15
目次	4	ミーレのお手入れ用品	17
この本について	6	付録: 早見表	372
調理モード	7	レシピ索引	400
特別プログラム	10		
便利な機能 / ヒント	11		
量と重量	14		

ケーキ

アップルスポンジケーキ	24	編みパン	92	鶏肉丸焼き	160
アップルパイ	26	スイス風編みパン	94	チキンピラフ	162
アップルシュトゥルーデル	28	ウォールナッツパン	96	鶏むね肉	164
ベルギー スポンジケーキ	30	ライ麦と雑穀入りパン	98	鶏むね肉とドライトマト	166
スポンジケーキ生地	32	ライ麦種パン	100	鶏もも肉	168
スポンジケーキのフィリング	34	タイガー模様ブレッド	102	パプリカチキン	170
スイスロールケーキ	36	白パン (焼き型)	104	七面鳥の詰め物入り	172
スイスロールケーキのフィリング	38	白パン (型なし)	106	七面鳥むね肉 グリーン／	
バターケーキ	40	小麦と雑穀入りパン	108	ホワイトアスパラガ	
チーズとチェリーのケーキ	42	ジンジャーローフ	110	スラグー添え	174
マーブルケーキ	44			七面鳥もも肉	176
フルーツフラン (パイ生地)	46	ロールパン		ダチョウ	
フルーツフラン		イースト生地のスイートルール	114	(モイスチャーロースト)	178
(ショートクラスト生地)	48	クワルク生地のスイートルール	116	チキンティカマサラとライス	180
パウンドケーキ	50	バターブリオッシュ	118	仔牛ヒレ肉のロースト	182
チョコレートロール	52	クロワッサン	120	仔牛ヒレ肉	
シュトレン	54	雑穀入り丸パン	122	(モイスチャーロースト)	184
フルーツシュトロイゼルケーキ	56	ライ麦丸パン	124	仔牛すね肉	186
		小麦丸パン	126	仔牛背肉のロースト	188

焼き菓子

型抜きクッキー	60	ピザ/キッシュ		仔牛背肉	
ブルーベリーマフィン	62	フラムクーヘン	130	(モイスチャーロースト)	190
チーズクッキー	64	サーモンタルト	132	仔牛肉の蒸し煮	192
アーモンドマカロン	66	ピザ (イースト生地)	134	ラムのすね肉	194
絞りクッキー	68	ピザ (クワルク生地)	136	ラムもも肉	
三日月クッキー	70	キッシュロレーヌ	138	(モイスチャーロースト)	196
ウォールナッツマフィン	72	スモークサーモンのキッシュ	140	ラム背肉	
シュー生地	74	スイス風キッシュ (パイ生地)	142	(モイスチャーロースト)	198
シュークリームフィリング	76	スイス風キッシュ		ビーフパティ パプリ	
		(ショートクラスト生地)	144	カとアボカドクリーム添え	200

パン

バゲット	84	お肉		ロールキャベツ	202
スイス農家風パン	86	カモの詰め物入り	152	牛ヒレ肉	204
スペルト小麦パン	88	カモ肉 (詰め物なし)	154	牛ヒレ肉のロースト	206
ピタパン	90	カモむね肉 上海風	156	牛ヒレ肉	
		ガチョウ (詰め物なし)	158	(モイスチャーロースト)	208
				牛ヒレ肉のボシェ 野菜添え	210
				ハッシュドビーフ	212

ロールビーフ	214	サバのグリル、		スープと鍋料理	
牛肉の蒸し煮	216	トマトレチョー添え	266	サヤインゲンとラム肉の	
キャセロール (牛煮込み)	218	ムール貝のソースあえ	268	シチュー	324
サーロインローストビーフ	220	メヌケの詰め物入り	270	グヤーシュスープ	326
サーロイン		シーバスの詰め物入り	272	鶏肉のスープ	328
(モイスチャーロースト)	222			西洋ネギとポテトのスープ	330
牛ウチモモ肉 りんごとホー		キャセロールとグラタン		オーストラリア	
スラディッシュソース	224	チコリーグラタン	276	風力ボチャスープ	332
ウィーン風ランプ		フェンネルとニンジンの		ミートライスの鍋	334
(牛肉シルバーサイド)	226	グラタン	278	春野菜スープ	336
ヨークシャープディング	228	ポテトグラタン	280		
ミートローフ	230	チーズとチャイブのスフレ	282	デザート	
ガモンのロースト	232	ポテトチーズグラタン	284	サマーブディング	340
豚肉皮付きロースト	234	ラザニア	286	クリスマスブディング	342
豚肉ローストハム	236	パスタグラタン	288	クレーム ブリュレ	344
豚ヒレのロースト	238	ハムパスタグラタン	290	イーストダンプリング	346
鹿もも肉				セモリナスフレ	348
(モイスチャーロースト)	240	野菜と付け合わせ料理		カイザーシュマー	
鹿背肉		野菜のアンティパスト	294	レンパンケーキ	350
(モイスチャーロースト)	242	りんご入り赤キャベツ煮	296	カスタードブディング	
ウサギ肉	244	フェンネルの野菜盛り	298	(キャラメルクリーム)	352
ノロジカもも肉		野菜スフレ	300	スティッキージェー	
(モイスチャーロースト)	246	ポテトダンプリング	302	ツプディング	354
ノロジカ背肉		マッシュポテト	304	洋ナシのポシェ	356
(モイスチャーロースト)	248	厚切りポテトフライ	306	ライムチーズケーキ	358
イノシシもも肉		ベイクドチーズダンプリング	308	ヌガーロール	360
(モイスチャーロースト)	250	かぼちゃのリゾット	310	クワルクダンプリング	362
		ニンジンとエシャロット	312	クワルクスフレ	364
魚		フェタチーズのズッキーニ巻き	314	洋ナシの赤ワインポシェ	366
桃入りフィッシュカレー	256	キュウリの煮込み	316	トゥリークルタルト	368
マスとマッシュルーム	258	パンのダンプリング	318	クルミとチョコレート	
サーモン切り身 (低温調理)	260	ギリシャ風トマト	320	ブディング	370
サーモン入りパイ	262				
サーモントラウトの塩焼き	264				

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対応したレシピが掲載されており、ミーレ コンビスチームオープンをいち早く使いこなしていただくために役立つはずです。

自動プログラムの多くは、皆さまのお好みにぴったりの仕上がりが選べるようになっています。例えば、パンやペーストリーの仕上がり、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、お使いのコンビスチーム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。
- 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、工場で計測した平均的な時間です。ただし、多くのプログラムの実際の所要時間は、調理加減のお好みに左右されます。自動プログラムが開始される前に、調理加減のレベルを選択してください。

材料について

- 特に記載がない限り、記載のお肉の重量は、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。

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：トレイやコンビ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。

ユーザープログラム：ユーザーの利便性を最大限に高めるため、手動のレシピ設定を独自のユーザープログラムとして保存することもできます。コンビスチームオープンが自ら温度や調理モードを変更してくれるので、調理プロセス中に手動操作する必要がなくなります。ユーザープログラムは最大20個保存でき、それぞれ調理プロセスを9個まで設定できます。

調理モード

コンビ モード

オープン熱とモイスチャーを使ってベーキングやローストをします。この調理モードは、パンやイースト発酵させたペーストリーのベーキング、魚や肉など様々な食材の調理に使用します。

ミーレのモイスチャーセンサーが庫内の湿度を正確に測定・調整し、最適な調理環境を作り出します。パンは、光沢とカリカリ感のある焼き上がりになります。肉と魚は、口の中でとろけるような食感に調理されます。ハーブ、果物、野菜は、すばやく優しく乾燥されます。

以下の組み合わせから選択します：

コンビ 熱風加熱プラス

コンビ 上下加熱

コンビ グリル

スチーム調理

さまざまな種類の食材を優しく調理するのに適しています。味が移ることなく、複数の棚位置で同時に調理できます。DualSteamテクノロジーと強力なスチームジェネレーターにより、食材の栄養、風味、食感が保たれます。魚や赤身の肉はジューシーに、野菜の色どりは保たれ、お米はやわらかくおいしく調理されます。

Sous-vide

真空包装に入れた食材を低温でゆっくりと調理します。真空調理では、調理中に水分が蒸発せず、栄養素と風味が保持されます。

真空調理のレシピ、その他のエキサイティングなトリックは、Miele@mobileアプリ内でご覧いただけます。

ます。

熱風加熱 プラス

ベーキングに適しています。熱がオープン庫内全体にすぐに伝わるため、複数の棚位置を同時に、上下加熱よりも低い温度で調理することができます。

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。

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。

調理モード

フルグリル

8 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。

ケーキ プラス

ケーキに適しています。オープン庫内からモイスチャーが逃げることなく、しっとりとした軽いケーキに仕上がります。

特別プログラム

コンビスチームオープンは、モデル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。

Mix & Match

Mix & Match 特別プログラムは、ワンプレート料理を簡単に用意する手助けをします。このプログラムを使用すると、調理済の食材の温め直しをしたり、新鮮な食材を一人分組み合わせることで同時に調理したりできます。

調理の際に、ぱりとした焼き色のある仕上がりにするか、焼き色を加えずジューシーな表面のやさしい調理にするかを選択できます。

Mix & Match で組み合わせられる食材を見るけるには、Miele@mobileアプリをご覧ください。

組み合わせ 調理

一度にすべてを行うことなど、できるはずがないと思いませんか？自動 組み合わせ 調理ならできます！

コンビスチームオープンのディスプレイから最大3つの食材を選び、表示される手順に従うだけです。

コンビスチームオープンが、それぞれの食材を庫内に入れるタイミングをあらかじめ判断し、音で知らせてくれます。すべての食材は100 °Cで調理され、同時に出来上がります。

イースト生地 の発酵

このプログラムは、イースト生地のベーキングのために開発されました。生地が大きさが倍になるように発酵時間を設定できます。

ブランチング

果物を野菜を冷凍したいとき、どうしますか？湯通しを行うと、冷凍した際に品質を長持ちさせることができます。100 °Cで1 分間湯通しします。果物や野菜に含まれる酵素は、冷凍庫に入っている間に風味やビタミンを分解してしまいがちですが、湯通しで短時間加熱することで酵素を減らすことができます。

解凍

コンビスチームオープンの解凍 は、室温よりもはるかに速いです。野菜、果物、魚、鳥肉、調理済み食品などの、あらゆる種類の冷凍された食品を50–60 °C の温度でやさしく解凍できます。冷凍された乳製品や焼き菓子でさえ、驚く速さで再び食べられる状態になります。

瓶詰め

ミーレのコンビスチームオープンには、高温の液体をガラス製の瓶に移すという面倒な作業をせずに保存できるという利便性があります。コンビスチームオープンで果物や野菜を瓶詰めでき、瓶自体の消毒もできます。この機能に関する詳細は、取扱説明書を参照してください。

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た後、機能や温度を選択します。プログラムは、ドアを開け、閉めたあとに初めて開始されます。

便利な機能 / ヒント

切り忘れ防止機能

コンビスチームオープンは、ユーザの利便性を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、コンビスチームオープ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、調理終了時にオープンを実動的にオフにしたリ、指定した時間に自動的にオンとオフが行われるようにできます。

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、オープ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。

調理を終了させたい時刻を指定します。設定した時刻になると、オープン庫内のヒーターが自動的にオフになります。

プログラムを開始したい時刻を指定します。設定した時刻になると、オープン庫内のヒーターが自動的にオンになります。

予熱

オープン庫内を予熱する必要があるのは、まれです。ほとんどの料理は、室温の庫内に入れることが

できます。そしてヒートアップ段階で発生する熱を利用します。通常、予熱が必要な場合は詳細がレシピに記載されています。

Booster

庫内をすばやく設定温度まで加熱するため、コンビスチームオープンには Booster 機能が備えられています。Booster 機能を有効にして100 °Cより高い温度を設定した場合、熱風ファンと同時に、上部ヒーター/グリルヒーターとリングヒーターがオンになります。これにより、オープンはより速く加熱されます。予熱中、および 熱風加熱 プラス または 上下加熱 調理モードでは、ブースターはデフォルトでオンに設定されており、必要に応じて解除できます。

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 (クリスピー機能)を使用します。オープン内のモイスタ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、中の肉をジューシーに保ちながら、皮をパリッと仕上げるすることができます。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。

ユーザー プログラム

最大20件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。最大9個の調理プロセスを組み合わせることができるので、お気に入りのレシピで最適な結果を得ることができます。あるいは、よく使う設定を保存しておいて、操作を楽にすることができます。それぞれの調理プロセスでは、調理モード、温度、湿度、調理時間、中心温度を選択できます。

便利な機能 / ヒント

フードプローブ（食品用温度計）

フードプローブ（一部のモデルに搭載）は、正確な温度管理による調理を可能にします。一部の自動プログラムや特別プログラムは、フードプローブを使うよう促してきます。お使いのモデルにフードプローブがない場合は、記載の調理時間に従います。

フードプローブの金属の先端部分を食材に刺し、調理中の食材の中心温度を測定します。中心温度によって調理の進み具合がわかります。ローストの焼き加減をミディアムにしたいかウェルダンにしたいかによって、中心温度を低くあるいは高く（最大 99 ° C）設定します。

食材ごとの中心温度に関する情報は、レシピブック巻末のロースト調理早見表を参照してください。

量と重量

小さじ = ティースプーン

大さじ = テーブルスプーン

g = グラム

kg = キログラム

ml = ミリリットル

ひとつまみ = 少量

小さじ 1 杯の目安：

- ベーキングパウダー 3 g
- 塩/砂糖/バニラシュガー 5 g
- 小麦粉 5 g
- 液体物 5 ml

大さじ 1 杯の目安：

- 小麦粉/コーンフラワー/パン粉 10 g
- バター 10 g
- 砂糖 15 g
- 液体物 10 ml
- マスタード 10 g

ミーレアクセサリー

アクセサリー

ミーレは豊富なアクセサリーによって、最良の結果の実現をお手伝いします。各アクセサリーは、ミーレコンビスチームオープンに用に寸法や機能がマッチするように設計されており、厳しいテストで厳しいミーレの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、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。

ミーレベーキングトレイとユニバーサルトレイもパーフェクトクリーン加工されています。これは、清掃が容易になるだけでなく、通常はベーキングシートを使用する必要がありません。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、クッシュ、タルトなど、円形のも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ベーキングシートを敷いたりする必要がありません。

飛散防止天板

飛散防止天板はユニバーサルトレイの乗せて使用し、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。

穴なしスチーム調理容器

ミーレの穴なしスチーム調理容器は、ソース、ブイヨン、水に浸したものの、たとえば米、スープ、シチューなどのスチーム調理に最適です。

ミーレアクセサリー

さまざまな深さとサイズから選ぶことができます。浅いスチーム調理容器は、少量の料理や、液体で完全に覆う必要のない料理に使います。深いスチーム調理容器は、多めの料理や、シチュー、肉の煮込み、スープなど、液体で完全に覆う必要がある料理に適しています。

穴あきスチーム調理容器

穴あきスチーム調理容器は、直接的なスチーム調理や湯通しに最適です。穴があることで、スチームは全方向から食材に当たります。食材はできるだけ平らにし、調理容器内で重ならないように配置してください。

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、クッキングヒーターでもコンビスチームオープンでも使用することができます。ベーキングディッシュは、クッキングヒーターで使った後、そのままオープン庫内の棚受けに挿入することができます。ミーレベーキングディッシュをフレキシクリップに乗せて使うと、肉汁をかけたり混ぜたりする際に、持ち上げて取り出すのではなく、引き出すだけでいいので特に便利です。

ミーレベーキングディッシュは、こびり付きにくい加工が施されており、肉や野菜のシチュー、スープ、ソース、ベーキング、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。

ミーレのお手入れ用品

定期的な清掃とお手入れにより、機器の機能性が
未永く保たれ、機器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、ミーレ機器に
完全に適合するよう開発されています。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。機器を非常に
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。

マイクロファイバークロス

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、高い清掃性
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。

ケーキ

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。ミーレのテストキッチン、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チャーを加えると、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、オーブンドアを必ず閉めたままにしておきます。この時間は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ーアは、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。

ケーキ

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は、コンビスチームオーブンで焼くとスチームによってサクサクとしたそばろ感が得られ、特に良い仕上がりになります。

ヒント：

生地は短時間だけこねます。生地をあまり長くこねすぎると、理想的なそばろ感が失われます。

こね時間が短くて済むように、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、焼き上がり時の崩れやすさ加減が向上します。

生地を延ばすときは、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、再び合わせてこねることができます。生地があまりにもぼろぼろする場合は、水を適量加えます。

ショートクラストのパイ生地は作り置きすることができます。正しくバックすれば、冷蔵庫で 2-3 日間、新鮮な状態を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、すぐにペーキングします。

アップルスポンジケーキ

12 人分 | 合計所要時間: 90 分

材料

トッピング用:

りんご (酸味のあるもの) 500 g
レモン果汁 大さじ 2

生地材料:

バター 150 g | 常温で柔らかく
する
上白糖 150 g
バニラビーンズペースト 小さじ 1
卵 (中) 3 個
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

まぶし用:

アイシングシュガー 大さじ 1

アクセサリー:

スプリングフォームケーキ型 直
径 26 cm
コンビラック

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 1 cm 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。

コンビラックを入れる。

ケーキ型にバターを塗る。

バター、上白糖、バニラビーンズペーストを合わせ、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。

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庫内のコンビラックの上に乗せ、自動プログラムに
従うか手動設定を使い、きつね色になるまで焼く。

焼き上がったら、ケーキを型に入ったまま10 分置く。ケーキ型のスプリ
ングを緩め、コンビラック上でケーキを冷ます。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: 50 分

手動設定

調理モード: 熱風加熱 プラス
温度: 150-170 °C
調理時間: 50 分
棚位置: 2

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。



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: 120-140 分

材料

パイ生地材料:

バター 200 g | 常温で柔らかくする

上白糖 100 g

バニラビーンズペースト 小さじ 2

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

アクセサリー:

コンビラック

スプリングフォームケーキ型 直

径 26 cm

ラップ

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、塩を混ぜ合わせ、生地に混ぜ入れる。生地を 60 分間冷蔵する。

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。

コンビラックを入れる。

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。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。

りんごと上白糖を混ぜ、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。

ケーキ型をオープン庫内のコンビラックの上に乗せ、自動プログラムに従うか、手動設定を使って焼く。

焼き上がったら、ケーキを型に入ったまま10 分置く。ケーキ型のスプリングを緩め、コンビラック上でケーキを冷ます。

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 (フリリング入り)

プログラム所要時間: 約72-92 分

手動設定

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 100 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 2 分

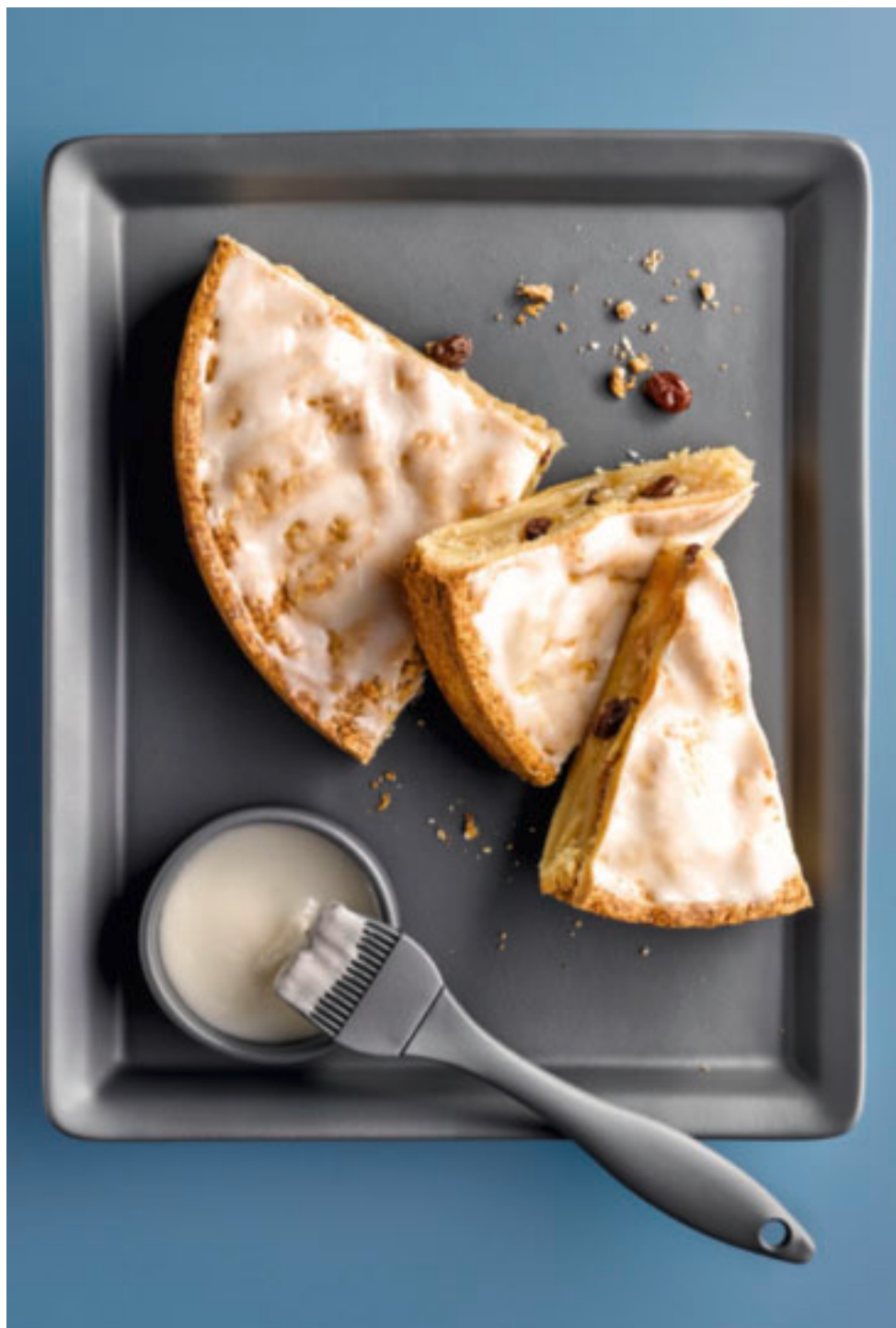
棚位置: 2

調理プロセス 2

温度: 160 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 70-90 分



アップルシュトゥルーデル

12 人分 | 合計所要時間: 153 分

材料

パイ生地材料:

バター 30 g
薄力粉 250 g
塩 ひとつまみ
卵 (中) 1 個
水 90 ml

打ち粉:

薄力粉 大さじ 1

フィリング材料:

レーズン 100 g
カルパドス (りんごのブランデー)
大さじ 3
バター 60 g
パン粉 80 g
りんご 900 g | 皮をむき、さいの
目切り
シナモン (粉) 小さじ1
上白糖 60 g
アイシングシュガー 大さじ 1

つや出し用:

バター 20 g

アクセサリー:

ベーキングシート
布巾
ユニバーサルトレイ

つくり方

生地を作るため、まずバターをゆっくり溶かし、冷ます。あとで生地に塗るために、バターを少しよけておく。バターの残りを薄力粉、塩、卵、水に加え、滑らかな生地になるまでこねる。生地を滑らかなボール状に成形し、よけておいたバターを塗る。ベーキングシートで包み、オープン庫内のボウルにカバーをせずに入れる。後述の設定に従って生地を休ませる。

フィリング用に、レーズンをカルパドスと混ぜ、置いておく。

バターを熱し、パン粉を軽く炒める。

りんごをシナモンと上白糖と合わせて混ぜる。

生地をもう一度短時間こね、打ち粉をした大きな布巾の上で長方形に伸ばす。布巾の模様が見えるほど薄く生地を伸ばす (約60 × 40 cm)。生地の下に手を置き、両手の甲を使い中心から外側に向かって伸ばす。

生地にパン粉を散らす。その際に4辺の端に沿ってパン粉を散らさない部分を残す。りんごとレーズンをパン粉の上に並べる。生地の端のゆがんだ部分は切り取り、きれいな長方形にする。長辺に沿って生地を折り返し、続いて短辺から巻いていく。

つや出し用にバターを溶かす。アップルシュトゥルーデルのつなぎ目にバターを塗り、くっつくようにする。

ユニバーサルトレイの上に乗せ、軽くバターを塗る。自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

焼きあがったら残りのバターを塗り、アイシングシュガーを散らし、温かいうちにサーブする。

設定

生地を休ませておく

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 30 °C

モイス チャー: 20 %

発酵時間: 30 分

自動プログラム

ケーキ | アップル シュ トウル
ーデル

プログラム所要時間: 約44-70 分

手動設定

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 30 °C

モイス チャー: 90 %

調理時間: 7 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 190 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 37-63 分



アップルシュトゥルーデル

ベルギースポンジケーキ

12 人分 | 合計所要時間: 80 分

材料

ケーキの材料:

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

アクセサリー:

スプリングフォームケーキ型 直

径 26 cm

コンビラック

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を合わせて混ぜ、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。

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 | ベルギー スポンジケーキ

プログラム所要時間: 約55-70 分

手動設定

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 140-180 °C

モイス チャー: 80 %

調理時間: 55-70 分

棚位置: 1

ヒント

さらに濃い味にする場合は、上白糖 5分の1 の代わりにはちみつを使います。ドライフルーツ、刻んだナッツやバニラビーンズペーストを加えることにより、風味を高めることができます。



ベルギースポンジケーキ

スポンジケーキ生地

12 人分 | 合計所要時間: 75 分

材料

生地材料:

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:

コンビラック
こし器
スプリングフォームケーキ型 直
径 26 cm
ベーキングシート

つくり方

卵黄と卵白を分ける。卵白と水を合わせてかなり固くなるまで泡立てる。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。

コンビラックを入れ、自動プログラムを開始するか手動設定を使用して、オープンを予熱する。

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。

ケーキ型をオープン内のラックの上に置く。自動プログラムに従うか手動設定を使用して、スポンジケーキ生地を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。スポンジケーキ生地を水平に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: 40 分

手動設定

調理モード: 上下加熱
温度: 140–160 °C
予熱: オン
調理時間: 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。



スポンジケーキのフィリング

合計所要時間：30 分

材料

クワルククリームフィリングの

材料:

クワルク（乾燥質量で脂肪分

20%）500 g

上白糖 100 g

牛乳 100 ml

バニラビーンズペースト 小さじ 1

レモン 1個 | 果汁のみ

ゼラチンシート（白）6 枚

生クリーム（濃厚）500 ml

合計所要時間：30 分

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、バニラビーンズペースト、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。

よりフルーティーなバージョンを作る場合は、ミックスにみかんを加えます。

ケーキ台にスポンジ生地の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。

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。

材料

まぶし用:

アイシングシュガー 大さじ 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

ゼラチンシート (白) 6 枚

エスプレッソ 80 ml

コーヒーリキュール 80 ml

バニラビーンズペースト 小さじ 2

ココアパウダー 大さじ 1

まぶし用:

ココアパウダー 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 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。固くなるまで生クリームを泡立たせ、ケーキ上部の盛り付け用に少し分けておく。

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。

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。片方にはバニラビーンズペーストを、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 of 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、バニラビーンズペースト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、先ほど残しておいた生クリーム生地で覆い、ココアパウダーをふりかける。

スイスロールケーキ

12 人分 | 合計所要時間: 55 分

材料

生地材料:

上白糖 190 g

バニラビーンズペースト 小さじ 1

塩 ひとつまみ

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

型に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

網目の細かい粉ふるい

ベーキングシート

ユニバーサルトレイ

布巾

ヒント

ダークチョコレートのスイスロールを作るには、薄力粉 25 g の代わりにココアパウダー 25 g を使います。

つくり方

上白糖と塩をボウルで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。

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。卵黄とバニラビーンズペースト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。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

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、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。

巻かれたものを一旦広げ、あらかじめ準備しておいたフィリングを塗り広げ、また巻き上げる。

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: 16 分

手動設定

調理モード: 上下加熱

温度: 160 °C

予熱: オン

調理時間: 16 分

棚位置: 2



スイスロールケーキ

スイスロールケーキの フィリング

合計所要時間: 30 分

材料

リキュールクリームフィリングの 材料:

ゼラチンリーフ (白) 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

クランベリークリームフィリング の材料:

生クリーム (濃厚) 500 ml

バニラシュガーまたは上白糖 16 g

クランベリー (瓶) 200 g

つくり方 リキュール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。

つくり方 クランベリークリームフィリング

生クリームと上白糖または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

マンゴークリームフィリングの

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)
の皮すりおろし ½ 個分
上白糖 120 g
オレンジの果汁 (1個あたり
120 ml) 2 個分
ライム 1 個 | 果汁のみ
ゼラチンリーフ (白) 7 枚
生クリーム (濃厚) 500 ml

トッピング用:

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

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。

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 人分 | 合計所要時間: 95 分

材料

生地材料:

生イースト 42 g
牛乳 200 ml | 温める
薄力粉 500 g
上白糖 50 g
塩 小さじ ½
バター 50 g
卵 (中) 1 個

トッピング用:

バター 100 g | 常温で柔らかく
する
バニラビーンズペースト 小さじ 2
上白糖 120 g
アーモンドフレーク 100 g

アクセサリー:

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、ボー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させる。

軽く生地をこね、ユニバーサルトレイの上に伸ばす。設定に従って再び生地を発酵。

トッピングを作るにはまず、バター、バニラビーンズペースト、半量の上白糖を合わせて混ぜる。指で生地になさなくぼみを作る。バターと上白糖を混ぜたものをくぼみに注ぎ入れる。上白糖の残りアーモンドフレークを生地の上に散りばめる。

ケーキをオープン庫内に入れ、自動プログラムを開始するか手動設定を使って、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

特別 プログラム | イースト生地 の発酵

発酵時間: 各段階20 分 ずつ

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: 25 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定する:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 160 °C

モイス チャー: 90 %

調理時間: 15 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 120-165 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 10 分



チーズとチェリーのケーキ

16 人分 | 合計所要時間: 60 分

材料

生地材料:

- 薄力粉 470 g
- ベーキングパウダー 小さじ 1
- バター 220 g
- 上白糖 125 g
- 塩 ひとつまみ
- 卵 (中) 2 個

トッピング用:

- クワルクチーズ (低脂肪) 1 kg
- カスタードパウダー 1 袋
- 卵 (中) 1 個
- 上白糖 125 g
- 塩 ひとつまみ
- モレロチェリー 850 g

シュトロイゼルクランブル材料:

- 薄力粉 300 g
- バター 200 g
- 上白糖 200 g
- 塩 ひとつまみ

アクセサリ:

- ユニバーサルトレイ

つくり方

薄力粉、ベーキングパウダー、バター、上白糖、塩、卵を混ぜ合わせ、ショートクラスト生地を成形し、30 分間冷やす。

生地をユニバーサルトレイに伸ばす。

クワルク、カスタードパウダー、卵、上白糖、塩を混ぜ合わせて生地に広げる。モレロチェリーをその上に広げる。

小麦粉、バター、上白糖、塩を混ぜ合わせクランブルを作る。ケーキの上に均等に広げ、設定に従って焼く。

設定

- 調理モード: 熱風 ベーキング
- 温度: 170-190 °C
- 調理時間: 45 分
- 棚位置: 1



チーズとチェリーのケーキ

マーブルケーキ

18 人分 | 合計所要時間: 85 分

材料

ケーキの材料:

バター(常温で柔らかくする)

250 g

上白糖 200 g

バニラビーンズペースト 小さじ 1

卵 (中) 4 個

サワークリーム 200 g

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

容器に塗る用:

バター 大さじ 1

アクセサリー:

リングケーキ型 直径 26 cm

コンビラック

つくり方

バター、上白糖、バニラビーンズペーストを混ぜてクリーム状にする。卵を1 個ずつ加えて、その都度30 秒間混ぜます。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。

リング型をコンビラックの上に乗せ、オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

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。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 | マーブル ケーキ

プログラム所要時間: 55 分

手動設定

調理プロセス 1

調理モード: ケーキ プラス

温度: 145-180 °C

調理時間: 55 分

棚位置: 1



マーブルケーキ

フルーツフラン (パイ生地)

8 人分 | 合計所要時間: 45-55 分

材料

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

果物 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

バニラビーンズペースト 小さじ 1

アクセサリー:

丸型ベーキングトレイ 直径 27 cm

コンビラック

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。

コンビラックを入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

フィリング用に、卵、生クリーム、上白糖、バニラビーンズペーストを合わせて混ぜ、果物の上に注ぐ。

フルーツフランをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

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45-50 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

予熱プロセス 1

調理モード: 上下加熱

温度: 220 ° C

予熱: オン

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: 上下加熱

温度: 190-205 ° C

調理時間: 10 分

調理プロセス 3

調理モード: 下部加熱

温度: 200 ° C

調理時間: 35-40 分



フルーツフラン（パイ生地）

フルーツフラン (ショートクラスト生地)

8 人分 | 合計所要時間: 120 分

材料

生地の材料:

薄力粉 200 g

水 65 ml

バター 80 g

塩 小さじ ¼

トッピング用:

ハーゼルナッツ (粉末) 30 g

果物 500 g (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) 200 ml

上白糖 50 g

バニラビーンズペースト 小さじ 1

アクセサリー:

丸型ベーキングトレイ 直

径 27 cm

コンビラック

つくり方

バターを角切りする。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 分冷蔵庫で冷やす。

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。

果物をパイ生地の上に均等に並べる。

コンビラックを入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

フィリング用に、卵、生クリーム、上白糖、バニラビーンズペーストを合わせて混ぜ、果物の上に注ぐ。

フルーツフランをオープン庫内に入れ、自動プログラム、または手動設定の調理プロセス 2 と 3 に従って、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 (ミルベ'タイク)

プログラム所要時間: 約36-42 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

予熱プロセス 1

調理モード: 上下加熱

温度: 220 ° C

予熱: オン

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: 上下加熱

温度: 190-210 ° C

調理時間: 10 分

調理プロセス 3

調理モード: 下部加熱

温度: 190-200 ° C

調理時間: 26-32 分



フルーツフラン（ショートクラスト生地）

パウンドケーキ

18 人分 | 合計所要時間: 95 分

材料

生地材料:

バター 250 g | 常温で柔らかく
する
上白糖 250 g
バニラビーンズペースト 小さじ 1
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:

パウンド型、長さ 30 cm
コンビラック

つくり方

型の内側にバターを塗り、パン粉をまぶす。

バターを上白糖とバニラビーンズペーストとともにふわふわになるまで泡立てる。ラム酒、続いて卵を混ぜ入れる。

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。自動プログラムに従うか手動設定を使い、ケーキを焼く。

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: 60 分

手動設定

ベーキング
調理モード: ケーキ プラス
温度: 170 °C
調理時間: 60 分
棚位置: 1



パウンドケーキ

チョコレートロール

ケーキ 1 個 | 合計所要時間: 30 分

材料

チョコレートスポンジの材料:

上白糖 大さじ 2
卵 (中) 6 個
上白糖 175 g
バニラビーンズペースト 小さじ 1
ココアパウダー 50 g
上白糖 大さじ 2

フィリングの材料:

モレロチェリー (瓶) 390 g
生クリーム (濃厚) 150 ml
サワークリーム 150 ml
アイシングシュガー 大さじ 2

アクセサリー:

長方形のベーキング
型、33 cm x 23 cm
ベーキングシート
ユニバーサルトレイ
布巾

つくり方

ベーキング型にベーキングシートを敷き、上白糖を振りかける。

ユニバーサルトレイを入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

卵の卵黄と卵白を分け、卵白は後で使うのでとっておく。卵黄、上白糖、バニラビーンズペーストを混ぜてクリーム状にする。ココアパウダーを混ぜ入れる。

卵白を角が立つまで泡立て、ゆっくりとチョコレートミックスに混ぜ入れる。ミックスをベーキング型に均等に注ぐ。

ベーキング型をユニバーサルトレイに置き、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

大きいベーキングシートを調理台の上に敷き、上白糖を振りかける。チョコレート生地をオープンから出したらすぐにベーキングシートの上に出し、布巾で覆い、冷ます。

モレロチェリーの汁を切り、汁はとっておく。モレロチェリーを半分に切る。

生クリームを固くなるまで泡立て、サワークリームを混ぜ入れる。

生地が冷めたら、ベーキングシートから取る。生地にチェリーの汁を少量ブラシで塗り、丁寧に端をトリミングする。片側の短辺に、端から約 1.5 cm の切り目を縦に入れる。クリームミックスでコーティングし、その上にチェリーを並べ、切り目のある端から巻き上げる。

ケーキ皿の上に置き、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 | チョコレート ロール
プログラム所要時間: 20 分

手動設定

調理モード: コンビ 熱風加熱ﾌﾞﾗｽ
温度: 160 °C

モイス チャー: 50 %

予熱: オン

調理時間: 20 分

棚位置: 1



シュトレン

1 斤 15 枚 | 合計所要時間: 160 分

材料

生地の材料:

生イースト 42 g
バニラビーンズペースト 小さじ 1
牛乳 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 275 g
強力粉 500 g
塩 ひとつまみ
上白糖 100 g
レモンの皮 小さじ ½ | すりおろし
卵 (中) 1 個

つや出し用:

バター 75 g

トッピング用:

上白糖 50 g

まぶし用:

アイシングシュガー 35 g

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ
網目の細かい粉ふるい

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。

作り方

イーストとバニラビーンズペーストを牛乳に溶かし、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。生地をボウルに入れ、オープン庫内
に入れる。カバーをせずに、設定に従って生地を発酵させる。

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。ユニバーサルトレイに置き、オープン庫内に入れて、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

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵

発酵時間: 60 分

自動プログラム

ケーキ | シュトレン

プログラム所要時間: 65 分

手動設定

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱ﾌﾟﾗｽ

温度: 150 °C

モイス チャー: 80 %

調理時間: 20 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱ﾌﾟﾗｽ

温度: 130-160 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 45 分



フルーツシュトロイゼルケーキ

20 人分 | 合計所要時間: 100 分

材料

生地材料:

生イースト 42 g
牛乳 150 ml | 温める
薄力粉 450 g
上白糖 50 g
バター 90 g | 常温で柔らかく
する
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
上白糖 150 g
バニラビーンズペースト 小さじ 2
シナモン 小さじ 1
バター 150 g | 常温で柔らかく
する

アクセサリー:

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。薄力粉、上白糖、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。設定に従って生地を発酵させる。

りんごの皮をむき、くし形に切る。

軽く生地をこね、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、上白糖、バニラビーンズペースト、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。

ケーキをオープン庫内に入れ、自動プログラムを開始するか手動設定を使って、きつね色になるまで焼く。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵

発酵時間: 20 分

自動プログラム

ケーキ | フルーツシュトロイゼルケーキ

プログラム所要時間: 45 分

手動設定

ベーキング

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 145-165 °C

モイス チャー: 30 %

調理時間: 45 分

棚位置: 2

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。



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枚分) | 合計所要時間: 161 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
バニラビーンズペースト 小さじ 1
ラムエッセンス 小さじ 1
水 大さじ 3
バター 120 g | 常温で柔らかく
する

アクセサリー:
クッキー抜き型
ユニバーサルトレイ 1 個

作り方

薄力粉、ベーキングパウダー、上白糖を混ぜる。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2等分する。1個目の生地を約3 mm の厚さに伸ばし、抜き型で
クッキーを切り抜く。

ユニバーサルトレイにクッキーを並べ、オーブン庫内に入れる。自動プ
ログラムに従うか手動設定を使って焼く。

2個目の生地も同様にする。

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
プログラム所要時間: 20-28 分 (トレイあたり)

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 160 °C

モイス チャー: 60 %

調理時間: 10 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 160 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 10-18 分



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: 55 分

材料

薄力粉 225 g
上白糖 110 g
ベーキングパウダー 8 g
バニラビーンズペースト 小さじ 1
塩 ひとつまみ
はちみつ 大さじ 1
卵 (中) 2 個
バターミルク 100 ml
バター 60 g | 常温で柔らかく
する
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 直径
5 cm 12 個
ブリキマフィン型 直径 5 cm 12
個取り
コンビラック

つくり方

薄力粉、ベーキングパウダー、上白糖、塩を混ぜる。バニラビーンズペースト、はちみつ、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庫内のコンビラックに乗せ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

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: 32 分

手動設定

調理モード: ケーキ プラス
温度: 140-180 °C
調理時間: 32 分
棚位置: 2

ヒント

新鮮なブルーベリーを使用すると
最良な出来上がりとなります。



ブルーベリーマフィン

チーズクッキー

15-20 人分 | 合計所要時間: 65 分

材料

生地材料:

バター 125 g

卵 (中) 1 個

塩 小さじ ¼

薄力粉 200 g

ケシの実 10 g

ゴーダチーズ 125 g、すりおろす

打ち粉:

薄力粉 大さじ 1

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

つくり方

バターを角切りして薄力粉に混ぜ入れ、卵、塩、ケシの実、ゴーダチーズと一緒に素早くこねて薄い生地にし、30分冷蔵庫に入れる。

麺棒を使い、打ち粉をした台の上で冷やした生地を約 ½ cm の厚さに伸ばす。抜き型でクッキーを切り抜き、ユニバーサルトレイに並べ、自動設定に従うか手動設定を使って焼く。

設定

自動プログラム

焼き菓子 (小) | チーズ クッキー

プログラム所要時間: 約18-23 分

手動設定

調理モード: 熱風加熱 プラス

温度: 185 °C

調理時間: 18-23 分

棚位置: 2

ヒント

2 個目のトレイは、調理時間を 3 分短くします。



チーズクッキー

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) 3-4 個、卵白のみ

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ
ベーキングシート
丸口金付き絞り袋

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。

ユニバーサルトレイにベーキングシートを敷き、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、手動設定を使用して予熱する。

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。

マカロンをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

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
プログラム所要時間: 約10-15 分

手動設定

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス
温度: 175 °C
モイス チャー: 10 %
予熱: オン
調理時間: 10-15 分
棚位置: 1



アーモンドマカロン

絞りクッキー

50 個 (トレイ 2 枚分) | 合計所要時間: 80 分

材料

バター 160 g | 常温で柔らかく
する
三温糖 50 g
アイシングシュガー 50 g
バニラビーンズペースト 小さじ 1
塩 ひとつまみ
薄力粉 200 g
卵 (中) 1 個、卵白のみ

アクセサリー:

絞り袋
星口金、9 mm
ユニバーサルトレイ 1 個

つくり方

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、バニラビーンズペースト、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2等分し、1つめを絞り袋に入れる。長さ 5-6 cm の細長い形でユニバーサルトレイの上に絞り出す。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

絞りクッキーをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って、きつね色になるまで焼く。

2個目の生地も同様にする。

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
プログラム所要時間: 29 分 (トレイ 1枚あたり)

手動設定

調理モード: ケーキ プラス
温度: 135-155 ° C
予熱: オン
調理時間: 29 分
棚位置: 2

ヒント

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



三日月クッキー

90 個 (トレイ 2 枚分) | 合計所要時間: 120 分

材料

生地材料:

薄力粉 280 g

バター 210 g | 常温で柔らかく

する

上白糖 70 g

アーモンド (粉) 100 g

コーティング材料:

バニラシュガーまたは上白糖 70 g

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ 1 個

つくり方

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2等分し、1個目の生地を約7 g ずつに小分けする。生地を伸ばしてから三日月形にし、ユニバーサルトレイの上に並べる。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

バニラクッキーをオープンに入れ、明るいきつね色になるまで焼く。

まだ温かいうちに、バニラシュガーまたは上白糖をふりかける。

2個目の生地も同様にする。

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

プログラム所要時間: 約12-17 分

手動設定

調理モード: 上下加熱

温度: 170 °C

予熱: オン

調理時間: 12-17 分

棚位置: 2

ヒント

材料量はトレイ 2 枚分です。トレイが1 枚の場合は、量を半分にするか、2 回に分けて焼きます。2 枚目のトレイは、調理時間を2 分短くします。



ウォールナッツマフィン

12 人分 | 合計所要時間: 90 分

材料

レーズン 80 g
ラム酒 40 ml
バター 120 g | 常温で柔らかく
する
上白糖 120 g
バニラビーンズペースト 小さじ 1
卵 (中) 2 個
薄力粉 140 g
ベーキングパウダー 8 g
クルミ 120 g | 粗めに刻む

アクセサリー:

ブリキマフィン型 直径 5 cm 12
個取り
紙のケーキカップ 直径 5 cm
コンビラック

つくり方

レーズンの上にラム酒をふりかけ、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。上白糖、バニラビーンズペースト、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。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

ブリキマフィン型に紙ケーキカップを重ねて並べる。スプーン 2 本を使い、各紙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庫内のコンビラックに乗せ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

自動プログラム

焼き菓子 (小) | ウォールナッツ マフィン
プログラム所要時間: 32 分

手動設定

調理モード: ケーキ プラス
温度: 140–180 °C
調理時間: 32 分
棚位置: 2



ウォールナッツマフィン

シュー生地

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) 4-5 個
ベーキングパウダー 小さじ 1

アクセサリー:

絞り袋
星口金, 11 mm
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。

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1 個ずつ混ぜ入れ、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。ユニバーサルトレイにロゼット（バラ飾り）形に絞り出す。自動プログラムに従うか手動設定を使って、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35-50 分

手動設定

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス
温度: 185 °C
モイス チャー: 0 %
調理時間: 35-50 分
棚位置: 2



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

みかんクリームフィリング用:

生クリーム (濃厚) 400 ml
バニラまたは上白糖 小さじ 2 g
ホイップクリーム 安定剤 16 g
缶詰ミカン (固形量) 350 g | 水
を切る

チェリークリームフィリング用:

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
上白糖 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
バニラビーンズペースト 小さじ 1
ホイップクリーム 安定剤 16 g

コーヒークリームフィリング用:

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

まぶし用:

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 みかんクリームフィリング

生クリームと上白糖またはバニラシュガーを合わせ、角が立つまで泡立てる。みかんをシュー生地の下半分に入れる。クリームをスプーンで絞り袋に入れ、みかん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。

つくり方 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。

チェリーの汁と上白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。

生クリームとバニラビーンズペーストを約30秒泡立てる。アイシングシュガーをふるいにかけて、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。クリームをスプーンで絞り袋に入れ、チェリーの上に絞り出す。

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。

つくり方 コーヒークリームフィリング

生クリームを上白糖、インスタントコーヒーと合わせ、角が立つまで泡立て、スプーンで絞り袋に入れる。

シュー生地の下半分に絞り出す。

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。



シュークリームのフィリング

パン

サクサクのクラストに包まれた柔らかいパン

オーブ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。

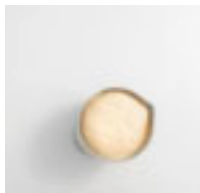
ベーキング時にモイスチャーを取り込むことは、2つの効果があります。

－ 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。

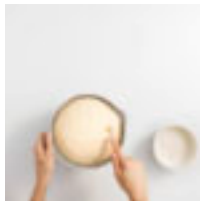
－ パンの表面で起こるデンプンのゼラチン化は、光沢のあるカリカリのクラストを作ります。

パン用イースト生地を作る

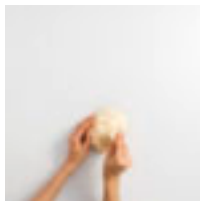
1. レシピに従ってイースト生地を作り、発酵させます。Miele@mobileアプリで、パンやロールパンの成形に関する役立つ動画をご覧いただくことができます。



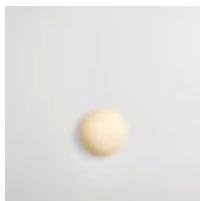
2. 調理台に打ち粉をする必要があるかどうかは、生地の粘度によります。生地に触れたときに指にくっつく場合は、調理台に軽く打ち粉をする必要があります。



3. 生地を外側から少し持ち上げ、真ん中にしっかりと押し込みます。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。



自由な形のローフやバゲットを作る

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、手の横で生地の中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。

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。

...パンには小さな湿った箇所 (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 斤のパン 各10 枚 | 合計所要時間: 85 分

材料

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

アクセサリー:

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、上白糖、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、ボー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させる。

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。ユニバーサルトレイにバゲットを水平に置き、1 cm の深さで斜めの切り目を何本か入れる。

バゲットをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地 の
発酵

発酵時間: 20 分

自動プログラム

パン | バゲット

プログラム所要時間: 48 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設
定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱

ブラス

温度: 40 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 8 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱

ブラス

温度: 50 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 4 分

調理プロセス 3

調理モード: コンビ 熱風加熱

ブラス

温度: 210 °C

モイス チャー: 50 %

調理時間: 6 分

調理プロセス 4

調理モード: コンビ 熱風加熱

ブラス

温度: 180-210 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 30 分



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

パンの材料:
生イースト 25 g
牛乳 300 ml | 温める
強力粉 350 g
ライ麦粉 150 g
塩 小さじ 1

まぶし用:
強力粉 少々

アクセサリー:
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。ローフの上面に深さ約 1 cm の十字または円の切り目を入れる。

室温で30 分発酵させる。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

オープン庫内に入れ、自動プログラムまたは手動設定の調理プロセス 2 から 8 の指示に従い、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:40 分
手動設定
ユーザー プログラムを介して設定する:
予熱プロセス 1
調理モード: 熱風加熱 プラス
温度:200 ° C
予熱: オン
調理プロセス 2
調理モード: コンビ 熱風加熱 プラス
温度:200 ° C
モイス チャー:0 %
調理時間:3 分
棚位置: 1
調理プロセス 3
モイス チャー:100 %
調理時間:3 分

調理プロセス 4
モイス チャー:0 %
調理時間:3 分
調理プロセス 5
モイス チャー:100 %
調理時間:3 分
調理プロセス 6
モイス チャー:0 %
調理時間:3 分
調理プロセス 7
モイス チャー:100 %
調理時間:3 分
調理プロセス 8
モイス チャー:0 %
調理時間:22 分

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:100 分

材料

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

アクセサリー:
ユニバーサルトレイ

つくり方

ニンジンの皮をむき、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。設定に従って生地を発酵させる。

生地を軽くこね、長さ約 25 cm の長円形に成形する。ユニバーサルトレイに水平にのせる。深さ ½ cm の切り目を斜めに数か所入れる。

オープン庫内に入れ、自動設定に従うか手動設定を使って焼く。

設定
生地の発酵
特別 プログラム | イースト生地の発酵
発酵時間: 20 分
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: 58 分

手動設定
ユーザー プログラムを介して設定:
調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス
温度: 40 °C
モイス チャー: 100 %
調理時間: 8 分
棚位置: 1
調理プロセス 2
温度: 50 °C
モイス チャー: 100 %
調理時間: 4 分
調理プロセス 3

温度: 210 °C
モイス チャー: 50 %
調理時間: 6 分
調理プロセス 4
温度: 170-200 °C
モイス チャー: 0 %
調理時間: 40 分

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ください。



ピタパン

4 人分のピタパン 1 個 | 合計所要時間: 85 分

材料

生地の材料:

生イースト 42 g
冷水 200 ml
強力粉 375 g
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

トッピング用:

ニゲラシード 大さじ ½

アクセサリー:

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。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。設定に従って生地を発酵させる。

生地を直径約 25 cm に平らに伸ばし、ユニバーサルトレイに置く。

水をブラシで薄く塗り、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。

パンをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地の発酵

発酵時間: 20 分

自動プログラム

パン | ピタパン

プログラム所要時間: 43 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して

設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 40 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 10 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

温度: 50 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 2 分

調理プロセス 3

温度: 210 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 6 分

調理プロセス 4

温度: 155-190 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 25 分



編みパン

1 斤 16 枚 | 合計所要時間:100 分

材料

生地の材料:

生イースト 42 g
牛乳 150 ml | 温める
強力粉 500 g
上白糖 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 大さじ 2

トッピング用:

アーモンドフレーク 20 g
氷砂糖 20 g

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

ヒント

お好みでレーズンを生地に加えて
こねてください。

つくり方

イーストを牛乳に混ぜ入れて溶かす。強力粉、上白糖、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。
設定に従って生地を発酵させる。

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、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。

編みパンをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を
使って焼く。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地
の発酵

発酵時間:30 分

自動プログラム

パン| 編みパン

プログラム所要時間:45 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設
定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 上下加熱

温度:40 °C

モイス チャー:100 %

調理時間:8 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

温度:50 °C

モイス チャー:100 %

調理時間:2 分

調理プロセス 3

温度:200 °C

モイス チャー:27 %

調理時間:15 分

調理プロセス 4

温度:140-170 °C

モイス チャー:0 %

調理時間:20 分



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 120 g | 常温で柔らかく
する
塩 小さじ 2
生イースト 42 g
牛乳 400 ml | 温める

アクセサリー:
こし器
ユニバーサルトレイ

つくり方

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、強力粉に加える。

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、ユニバーサルトレイに置く。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

オープン庫内に入れ、自動プログラムまたは手動設定の調理プロセス 2 から 6 の指示に従い、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: 55 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

予熱プロセス 1
調理モード: 熱風加熱 プラス
温度: 190 °C
予熱: オン
調理プロセス 2
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 170-200 °C
モイス チャー: 0 %
調理時間: 3 分
棚位置: 1
調理プロセス 3
モイス チャー: 100 %
調理時間: 3 分
調理プロセス 4

モイス チャー: 0 %
調理時間: 3 分
調理プロセス 5
モイス チャー: 100 %
調理時間: 3 分
調理プロセス 6
モイス チャー: 0 %
調理時間: 43 分



ウォールナッツパン

1 斤 25 枚 | 合計所要時間: 200 分

材料

生地材料:

粗挽ライ麦 175 g
全粒粉 (強力) 500 g
ドライイースト 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 小さじ 1

アクセサリー:

パウンド型、長さ 30 cm
コンビラック
冷却ラック

つくり方

粗挽ライ麦、薄力粉、ドライイースト、塩を混ぜ合わせる。モラセス、バター、牛乳を加えて、柔らかい生地ができるまで 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させる。

パ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、パウンド型に入れる。

コンビラックの上に乗せ、オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

焼き上がったら、パンをパ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。

設定

生地を発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵

発酵時間: 60 分

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: 125 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱ブラ

温度: 30 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 15 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

温度: 150 °C

モイス チャー: 50 %

調理時間: 10 分

調理プロセス 3

温度: 150 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 100 分

ヒント

スライスする前にパンを1 日休ませておけば、パンの味がより良くなります。



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: 105 分

材料

生地材料:

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

型に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

パウンド型、長さ 25 cm
コンビラック

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。設定に従って生地を発酵させる。

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。

コンビラックの上に乗せ、オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

焼き上がったら、パンをパ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。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵

発酵時間: 20 分

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: 75 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ

温度: 30 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 20 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

温度: 210 °C

モイス チャー: 50 %

調理時間: 5 分

調理プロセス 3

温度: 190-210 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 50 分

ヒント

麦芽シロップの代わりにはちみつやモラセスを使うこともできます。



ライ麦と雑穀入りパン

ライ麦種パン

1 斤 25 枚 | 合計所要時間:110 分

材料

生地材料:

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

トッピング用:

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 小さじ 1

アクセサリー:

パウンド型、長さ 30 cm
コンビラック

つくり方

イーストを水に混ぜて溶かす。強力粉、塩、はちみつ、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。設定に従って生地を発酵させる。

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。

オープン庫内に入れ、自動設定に従うか手動設定を使って焼く。

焼き上がったらパンを型から取り出し、ラックに乗せたまま冷ます。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵

発酵時間:20 分

自動プログラム

パン | ライ麦 種パン

プログラム所要時間:70 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定する:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度:30 °C

モイス チャー:100 %

調理時間:15 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

温度:210 °C

モイス チャー:50 %

調理時間:10 分

調理プロセス 3

温度:170-180 °C

モイス チャー:0 %

調理時間:45 分



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
上白糖 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
コンビラック

つくり方

イーストを水に混ぜて溶かす。それを強力粉、塩、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、ボウルに入れてカバーし、室温で 30 分間寝かせて発酵させる。

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。

その間、トッピング用の材料すべてを混ぜ合わせる。カバーをして、室温で30 分間発酵させる。

庫内にラックを置く。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の設定で焼く。

トッピングを刷毛でパンに塗る。

パウンド型をオープン庫内に入れ、自動プログラムまたは手動設定の調理プロセス 2 から 4 の指示に従い、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: 約66-84 分
手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス
温度: 30 °C
モイス チャー: 100 %
Booster: オン
調理時間: 30 分
棚位置: 1
調理プロセス 2
温度: 220 °C

モイス チャー: 80 %
調理時間: 10 分
調理プロセス 3
モイス チャー: 20 %
調理時間: 10 分
調理プロセス 4
モイス チャー: 0 %
調理時間: 16-34 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: 100 分

材料

生地材料:

生イースト 21 g
冷水 290 ml
強力粉 500 g
塩 小さじ 2
上白糖 小さじ ½
バター 大さじ 1

型に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

パウンド型、長さ 30 cm
コンビラック

つくり方

イーストを水に混ぜて溶かす。それを強力粉、塩、上白糖、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、ボー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させる。

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

パンをオープンに入れ、焼く。

焼き上がったらパンを型から取り出し、ラックに乗せたまま冷ます。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地
の発酵 |
発酵時間: 30 分

自動プログラム

パン | 白パン | 焼き型
プログラム所要時間: 48 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設
定:

調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 40 °C
モイス チャー: 100 %
調理時間: 8 分

棚位置: 1

調理プロセス 2
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 50 °C
モイス チャー: 100 %
調理時間: 4 分

調理プロセス 3

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 210 °C
モイス チャー: 50 %

調理時間: 6 分

調理プロセス 4
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 170-225 °C
モイス チャー: 0 %
調理時間: 30 分



白パン（焼き型）

白パン (型なし)

1 斤 20 枚 | 合計所要時間:100 分

材料

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

アクセサリー:
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、上白糖、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、ボー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させる。

生地を軽くこね、長さ約 25 cm の長円形に成形する。ユニバーサルトレイに水平にのせる。深さ1 cm の切り目を数本入れる。

ユニバーサルトレイをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地の発酵

発酵時間:30 分

自動プログラム

パン | 白パン | 型なし

プログラム所要時間:48 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度:40 °C

モイス チャー:100 %

調理時間:8 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度:50 °C

モイス チャー:100 %

調理時間:4 分

調理プロセス 3

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度:210 °C

モイス チャー:50 %

調理時間:6 分

調理プロセス 4

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度:170-210 °C

モイス チャー:0 %

調理時間:30 分



白パン（型なし）

小麦と雑穀入りパン

1 斤 20 枚 | 合計所要時間:145 分

材料

生地材料:

全粒粉 (強力) 350 g

ライ麦粉 150 g

ドライイースト 7 g

塩 小さじ 2½

冷水 300 ml

はちみつ 小さじ 1

油 50 ml

トッピング用:

全粒粉 (強力) 大さじ 1

型に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

パウンド型、長さ 25 cm

コンビラック

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、はちみつ、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、ボー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させる。

パウンド型にバターを塗る。生地を軽くこね、長さ約 23 cm のロールに成形する。縦 (長い) 方向、続いて横方向に数本ずつ深さ 1 cm の切り目を入れて、小さな正方形の模様をつける。パウンド型に生地を入れて、小麦粉をまぶす。

パウンド型をコンビラックの上に乗せ、オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

焼き上がったらパンを型から取り出し、ラックに乗せたまま冷ます。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地
の発酵

調理時間:30 分

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:76 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度:30 °C

モイス チャー:100 %

調理時間:30 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度:210 °C

モイス チャー:50 %

調理時間:6 分

調理プロセス 3

調理モード: ケーキ プラス

温度:210 °C

調理時間:5 分

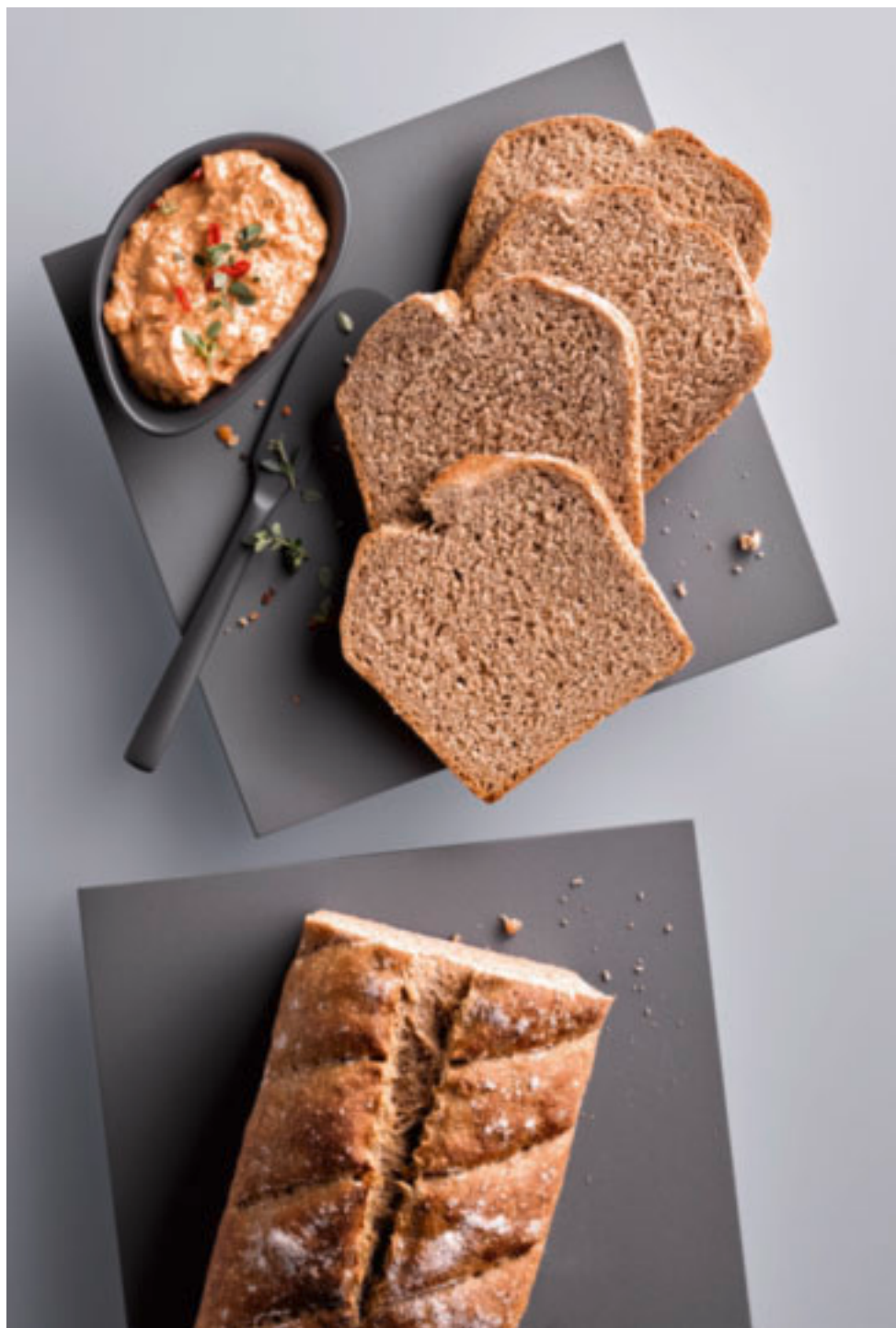
調理プロセス 4

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度:195-205 °C

モイス チャー:0 %

調理時間:35 分



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 25 g
牛乳 100 ml | 温める
強力粉 500 g
塩 ひとつまみ
バター 90 g
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) 40 g、みじん切り
シナモン 小さじ 1
氷砂糖 100 g

型に塗る用:

バター 小さじ 1
上白糖 大さじ 1

アクセサリー:

パウンド型、長さ 25 cm
コンビラック

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、上白糖をふりかける。

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。

パウンド型をオープン内のラックの上に置く。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1の設定で焼く。

生地の上に上白糖をふりかける。

自動プログラムまたは手動設定の調理プロセス 2 と 3の指示に従い、きつね色になるまで焼く。

設定

自動プログラム

パン|ジンジャー ローフ

プログラム所要時間:約59-65 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱

ブラス

温度:30 °C

モイス チャー:100 %

調理時間:30 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱

ブラス

温度:190 °C

モイス チャー:80 %

調理時間:5 分

調理プロセス 3

調理モード: コンビ 熱風加熱

ブラス

温度:180 °C

モイス チャー:0 %

調理時間:24-30 分



ロールパン

イースト生地のスィートロール

12 ロール分 | 合計所要時間: 70 分

材料

ロールの材料:

強力粉 500 g
上白糖 60 g
バター 45 g
塩 小さじ 1
生イースト 42 g
牛乳 250 ml | 温める

バリエーション 1の場合、レーズンロール:

レーズン 75 g

バリエーション 2の場合、チョコレートロール:

チョコチップ 75 g、ベーキングに
適したもの

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

つくり方

強力粉、上白糖、バター、塩をボウルに入れる。牛乳にイーストを混ぜ入れて溶かし、他の材料とともに滑らかな生地ができるまで約7 分こねる。

バリエーション 1の場合、レーズンを加える。

生地をボウルに入れ、オープン庫内に入れる。カバーをせずに、設定に従って生地を発酵させる。

バリエーション 2の場合、チョコレートチップを加える。

生地をこね、12 個のロールに成形し、ユニバーサルトレイに並べる。自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地の発酵

発酵時間: 20 分

自動プログラム

丸パン | スィート ロール | イースト生地

プログラム所要時間: 33 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 40 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 8 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

温度: 50 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 2 分

調理プロセス 3

温度: 140 °C

モイス チャー: 50 %

調理時間: 10 分

調理プロセス 4

温度: 145–185 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 13 分



イースト生地のスィートルール

クワルク生地のスィートロール

12 ロール分 | 合計所要時間: 60 分

材料

生地の材料:

クワルクチーズ (低脂肪) 250 g
牛乳 90 ml
ひまわり油 90 ml
卵 (中) 1 個
薄力粉 500 g
ベーキングパウダー 15 g
上白糖 100 g
バニラビーンズペースト 小さじ 1
塩 小さじ½

バリエーション 1の場合、レーズンロール:

レーズン 75 g

バリエーション 2の場合、チョコレートロール:

チョコチップ 75 g、ベーキングに適したもの

打ち粉:

薄力粉 大さじ 1

アクセサリー:

ベーキングシート
ユニバーサルトレイ

つくり方

クワルク、牛乳、ひまわり油、卵を合わせて泡立てる。

別の容器で薄力粉、ベーキングパウダー、上白糖、バニラビーンズペースト、塩を混ぜる。

バリエーション 1の場合、レーズンを加える。

バリエーション 2の場合、チョコレートチップを加える。

クワルクのミックスに粉のミックスを加え、3 分こねる。

生地を5-10 分間休ませる。

生地を12等分する。

手に打ち粉をし、それぞれの生地をロールの形にする。ユニバーサルトレイにベーキングシートを敷き、ロールを並べる。

自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

自動プログラム

丸パン | スィート ロール | クワルク生地

プログラム所要時間: 約26-36 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 50 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 5 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

温度: 165 °C

モイス チャー: 50 %

調理時間: 5 分

調理プロセス 3

温度: 165 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 16-26 分



クワルク生地のスィートルール

バターブリオッシュ

2-3 個分 | 合計所要時間: 125 分

材料

生地材料:

強力粉 500 g

塩 7 g

上白糖 75 g

バター 90 g | 常温で柔らかく

する

バニラビーンズペースト 小さじ 1

卵 (中) 2 個 | 卵黄のみ

ドライイースト 7 g

牛乳 220 ml | 温める

レモン ½ 個 (できればノーワックス) | すりおろした皮のみ

オレンジ ½ 個 (できればノーワックス) | すりおろした皮のみ

つや出し用:

卵 (中) 1 個 | 泡立てる

氷砂糖 大さじ 3

アーモンドフレーク 大さじ 5

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

つくり方

ミキサー用のボウルに材料を入れ、滑らかな生地になるまで最も低い設定で約10 分間ミキサーにかける。

生地にカバーをかけ、暖かい場所に30 分間置いて発酵させる。

生地を100 g ずつに分ける。ボール状にしてから伸ばして長いひも状にする。最後に、3本のひもを三つ編みの要領で編み合わせてブリオッシュの形を作る。

ユニバーサルトレイに置き、暖かい場所に約35 分間置いて発酵させる。

刷毛を使って卵を生地に塗り、氷砂糖とアーモンドをふりかける。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

ユニバーサルトレイをオープン庫内に入れ、自動プログラムまたは手動設定の調理プロセス 2 から 4 に従って焼く。

設定

自動プログラム

丸パン | ウィーン風バター ブリオッシュ

プログラム所要時間: 約15-25 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

予熱プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱

プラス

温度: 180 ° C

予熱: オン

調理プロセス 2

モイス チャー: 100 %

調理時間: 5 分

棚位置: 1

調理プロセス 3

モイス チャー: 70 %

調理時間: 5-10 分

調理プロセス 4

モイス チャー: 0 %

調理時間: 5-10 分



バターブリオッシュ

クロワッサン

8 人分 | 合計所要時間: 200 分

材料

イースト生地材料:

強力粉 500 g

塩 小さじ 1

上白糖 50 g

バター 50 g | 常温で柔らかくする

生イースト 42 g

牛乳 300 ml | 温める

トッピング用:

バター 150 g | 冷やした状態

打ち粉:

強力粉 大さじ 1

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

つくり方

強力粉、上白糖、バター、塩をボウルに入れる。イーストを牛乳に溶かし、強力粉に加える。すべてを約7分こねて滑らかな生地を作る。生地をボウルに入れ、オープン庫内に入れる。カバーをせずに、設定に従って生地を発酵させる。

調理台に軽く打ち粉をして、イースト生地をさっとこねる。ボール状に成形し、1 分間休ませる。軽く打ち粉した綿棒で生地を長方形 (40cm x 25cm) に伸ばす。

バターを8-10枚に薄切りし、生地の半分 (20cm x 25cm) を覆う。縁から1cm は覆わずに残す。そこに生地の残りの半分の折り重ね、端を押してくっつける。

麺棒で生地を再び長方形 (40cm x 25cm) に伸ばす。次に、両側の短辺を中央まで、端を合わせるように折り返す。さらに、両側の短辺を中央まで折り返して4つの層を作る。そのまま作業台の上で15分間冷ます。

折りたたんだ生地を伸ばして長方形 (40cm x 25cm) にする。両側の短辺を持ち、折り重ねて3層にする。生地をさらに10 分間冷ます。この手順をもう一度繰り返す。

生地を伸ばしてひし形 (60cm x 22cm) にする。大きなナイフで、横から 2 x 4 個の三角形 (15cm x 22cm) を切り出していく。生地を5 分間休ませる。

三角形の生地を下から上へ巻き上げてクロワッサンの形にする。ユニバーサルトレイに並べる。

自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵

発酵時間: 45 分

自動プログラム

丸パン | クロワッサン

プログラム所要時間: 42 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 90 ° C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 2 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

温度: 160 ° C

モイス チャー: 90 %

調理時間: 10 分

調理プロセス 3

温度: 160-170 ° C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 30 分



雑穀入り丸パン

8 人分 | 合計所要時間：200 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 (強力粉) 150 g
- 上白糖 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

コーティング材料:

- アマニ粒 大さじ 1
- ゴマ 大さじ 1
- ケシの実 大さじ 1

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

ヒント

前日に材料を浸しておくと、作業がスムーズに行えます。

つくり方

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、上白糖、塩を混ぜる。イーストを上にとちりばめる。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させる。

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、ユニバーサルトレイに並べる。

オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地の発酵
発酵時間: 45 分

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: 42 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱
ガラス

温度: 30 °C
モイス チャー: 100 %
調理時間: 20 分

棚位置: 2

調理プロセス 2
調理モード: コンビ 熱風加熱

ガラス

温度: 150 °C
モイス チャー: 50 %
調理時間: 5 分
調理プロセス 3

調理モード: ケーキ プラス
温度: 225 °C
調理時間: 5 分

調理プロセス 4
調理モード: コンビ 熱風加熱
ガラス

温度: 200-225 °C
モイス チャー: 0 %
調理時間: 12 分



ライ麦丸パン

8 人分 | 合計所要時間: 140 分 + スターター生地発酵

材料

生地の材料:

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

トッピング用:

ライ麦全粒粉 大さじ 2

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

つくり方

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。設定に従って生地を発酵させる。

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、真ん中を強く押してへこませる。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。

生地をつなぎ目を上にして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。

自動プログラムに従うか手動設定を使ってロールを焼く。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地
の発酵

発酵時間: 45 分

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: 65 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設
定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱
ガラス

温度: 30 °C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 30 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

温度: 155 °C

モイス チャー: 90 %

調理時間: 10 分

調理プロセス 3

温度: 190-210 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 25 分



ライ麦丸パン

小麦丸パン

8 人分 | 合計所要時間：

材料

生地材料:

生イースト 10 g
冷水 200 ml
強力粉 340 g
塩 小さじ 1½
上白糖 小さじ 1
バター 小さじ 1 | 常温で柔らかくする

アクセサリー:

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、上白糖、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、ボー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させる。

生地を各 70 g のロールパン 8 つに分け、ユニバーサルトレイに並べる。深さ約 0.5 cm の十字形に切り目を入れる。

オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地の発酵
発酵時間: 45 分

自動プログラム

丸パン | 白い丸パン | ベーキング
グトレイ 1枚
プログラム所要時間: 42 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス
温度: 30 °C
モイス チャー: 100 %
調理時間: 20 分
棚位置: 2
調理プロセス 2
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 150 °C
モイス チャー: 50 %
調理時間: 5 分
調理プロセス 3
調理モード: ケーキ プラス

温度: 225 °C
調理時間: 5 分
調理プロセス 4
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス
温度: 180-220 °C
モイス チャー: 0 %
調理時間: 12 分

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、伝統量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: 115 分

材料

生地材料:

薄力粉 180 g

塩 小さじ ½

オリーブオイル 大さじ 2

冷水 80 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 100 g

塩

コショウ

ナツメグ

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

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、ボールに入れ、布で覆う。室温で 90 分寝かせる。

トッピングを作るため、まず玉ねぎとベーコンをみじん切りする。ノンステック加工のフライパンを温め、ベーコンを炒める。玉ねぎを加えて炒め、冷ます。クレームフレッシュに塩、コショウ、ナツメグをふる。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

生地をユニバーサルトレイの上に伸ばし、フォークで数回刺す。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。

フラムクーヘンをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

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17-20 分

手動設定

予熱

調理モード: 熱風加熱 プラス

温度: 200 °C

予熱: オン

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: 熱風 ベーキング

温度: 200 °C

調理時間: 17-20 分



サーモントルト

6 人分 | 合計所要時間: 95 分

材料

生地材料:

卵 (中) 2 個

全粒粉 (薄力) 200 g

バター 100 g | 常温で柔らかくする

上白糖 ひとつまみ

塩 小さじ 1

冷水 大さじ 3

型に塗る用:

バター 小さじ 1

フィリング材料:

冷凍ほうれん草 250 g | 解凍

スモークサーモン 150 g | みじん切り

サーモン切り身 400 g、皮なし、下

処理済 | さいの目切り

ディル 大さじ 1 | みじん切り

塩

コショウ

ナツメグ

レモン果汁 大さじ 1

ゴーダチーズ 200 g、すりおろす

ガーニッシュ材料:

ディル 1 束 (20 g)

クワルクチーズ 150 g

塩

コショウ

スモークサーモン 100 g

アクセサリー:

スプリングフォームケーキ型 直径 26 cm

コンビラック

作り方

卵の卵黄と卵白を分け、卵白は後で使うのでとっておく。全粒粉、バター、上白糖、塩、水に卵黄を加えてこねる。ケーキ型に軽くバターを塗り、生地を端の高さ3cmにして敷く。フォークで生地を何か所か刺し、に30 分間冷やす。

卵白を角が立つまで泡立て、冷蔵庫で寝かす。ほうれん草から水分を絞り出し、細かく刻む。スモークサーモンを刻んだサーモン、ほうれん草、ディルと混ぜ合わせる。塩、コショウ、ナツメグ、レモン果汁をふる。卵白を混ぜ入れる。

スプーンを使ってミックスを生地に乗せ、その上にゴーダチーズを散らす。

ケーキ型をオープン内のラックの上に置く。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用してきつね色になるまで焼く。

サーブする前に、ディルの葉を摘み取ってみじん切りにする。ディルをクワルク、塩、コショウと混ぜる。スモークサーモンを6 個に切り、少量のディルクワルクを上に乗せる。バラの形に整え、タルトの上に置く。

設定

自動プログラム

ピザ/ キッシュ | サーモン タルト

プログラム所要時間: 50 分

手動設定

調理モード: 熱風 ベーキング

温度: 185–210 °C

調理時間: 50 分

棚位置: 1

ヒント

サーモントルトは、温めても冷たくても美味です。



サーモントルト

ピザ (イースト生地)

4 人分 (ユニバーサルトレイ) または 2 人分 (丸型ベーキングトレイ) | 合計所要時間: 75 分

材料

生地の材料

(ユニバーサルトレイ):

生イースト 23 g
お湯 170 ml
強力粉 300 g
上白糖 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
オリーブオイル 大さじ 1

トッピングの材料

(ユニバーサルトレイ):

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
上白糖 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

炒め用 (ユニバーサルトレイ):

オリーブオイル 大さじ 1

生地の材料

(丸型ベーキングトレイ):

生イースト 10 g
お湯 70 ml
強力粉 130 g
上白糖 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
オリーブオイル 小さじ 1

トッピングの材料

(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
上白糖 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

炒め用 (丸型ベーキングトレイ):

オリーブオイル 小さじ 1

アクセサリー:

ユニバーサルトレイまたは
丸型ベーキングトレイとコンビラ
ック

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。

つくり方

イーストを水に混ぜて溶かす。薄
力粉、上白糖、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。

生地をボール状にし、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
させる。

トッピング用に、玉ねぎとにんに
くをみじん切りする。フライパンで
油を熱する。玉ねぎとにんにくを
半透明になるまで炒める。トマト
ペースト、上白糖、オレガノ、
ローリエ、塩を加える。

ソースを 5 分煮る。

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。

ユニバーサルトレイの場合: 生地
をユニバーサルトレイに広げる。

丸型ベーキングトレイの場合: 生
地を丸型ベーキングトレイに広げ
るか置く。

生地の上にトッピングを乗せる。
端から約 1 cm は乗せない。モ
ッツアレラとゴーダチーズをふり
かける。

ユニバーサルトレイ（またはコン
ビラック上の丸型ベーキングトレ
イ）をオープン庫内に入れ、自動
プログラムに従うか手動設定を使
って焼く。

設定

生地が発酵

特別 プログラム | イースト生地

の発酵

発酵時間: 15 分

自動プログラム

ピザ/ キッシュ | ピザ | イースト

生地| ユニバーサル トレイ また

は 丸型ベーキン グトレイ

プログラム所要時間: 25 (20) 分

手動設定

ユニバーサルトレイ

調理モード: 熱風 ベーキング

温度: 175–220 °C

調理時間: 30 分

棚位置: 1

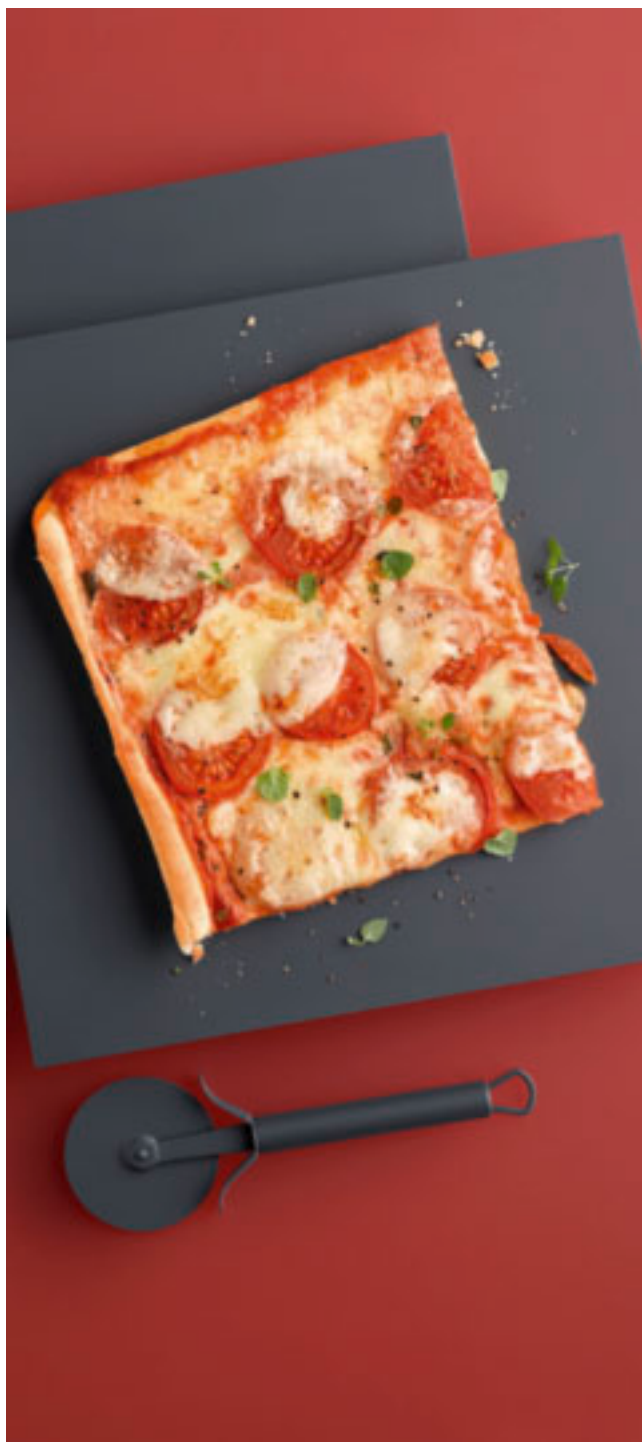
丸型ベーキングトレイ

調理モード: 熱風 ベーキング

温度: 175–220 °C

調理時間: 25 分

棚位置: 1



ピザ（イースト生地）

ピザ (クワルク生地)

4 人分 (ユニバーサルトレイ) または 2 人分 (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

(ユニバーサルトレイ):

クワルク 120 g、(乾燥質量で脂肪分 20 %)
牛乳 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 2
薄力粉 250 g

トッピングの材料

(ユニバーサルトレイ):

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
上白糖 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

炒め用 (ユニバーサルトレイ):

オリーブオイル 大さじ 1

生地の材料

(丸型ベーキングトレイ):

クワルク (乾燥質量で脂肪分 20 %) 50 g
牛乳 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

トッピングの材料

(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
上白糖 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

炒め用 (丸型ベーキングトレイ):

オリーブオイル 小さじ 1

アクセサリー:

ユニバーサルトレイまたは
丸型ベーキングトレイとコンビラ
ック

つくり方

トッピング用に、玉ねぎとにんにくをみじん切りする。フライパンで油を熱する。玉ねぎとにんにくを半透明になるまで炒める。トマト、トマトペースト、上白糖、オレガノ、ローリエ、塩を加える。

ソースを5 分煮る。

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を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。

生地を平らに伸ばし、ユニバーサルトレイまたは丸型ベーキングトレイに置く。

生地の上にトッピングを乗せる。端から約 1 cm は乗せない。モッツアレラとゴーダチーズをふりかける。

ユニバーサルトレイ、またはコンビラック上の丸型ベーキングトレイをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

自動プログラム

ピザ/ キッシュ | ピザ | クアルク
生地| ユニバーサル トレイ また
は 丸型ベーキン グトレイ

プログラム所要時間: 25 (20) 分

手動設定

ユニバーサルトレイ

調理モード: 熱風 ベーキング

温度: 165–195 °C

予熱: オン

調理時間: 25 分

棚位置: 2

丸型ベーキングトレイ

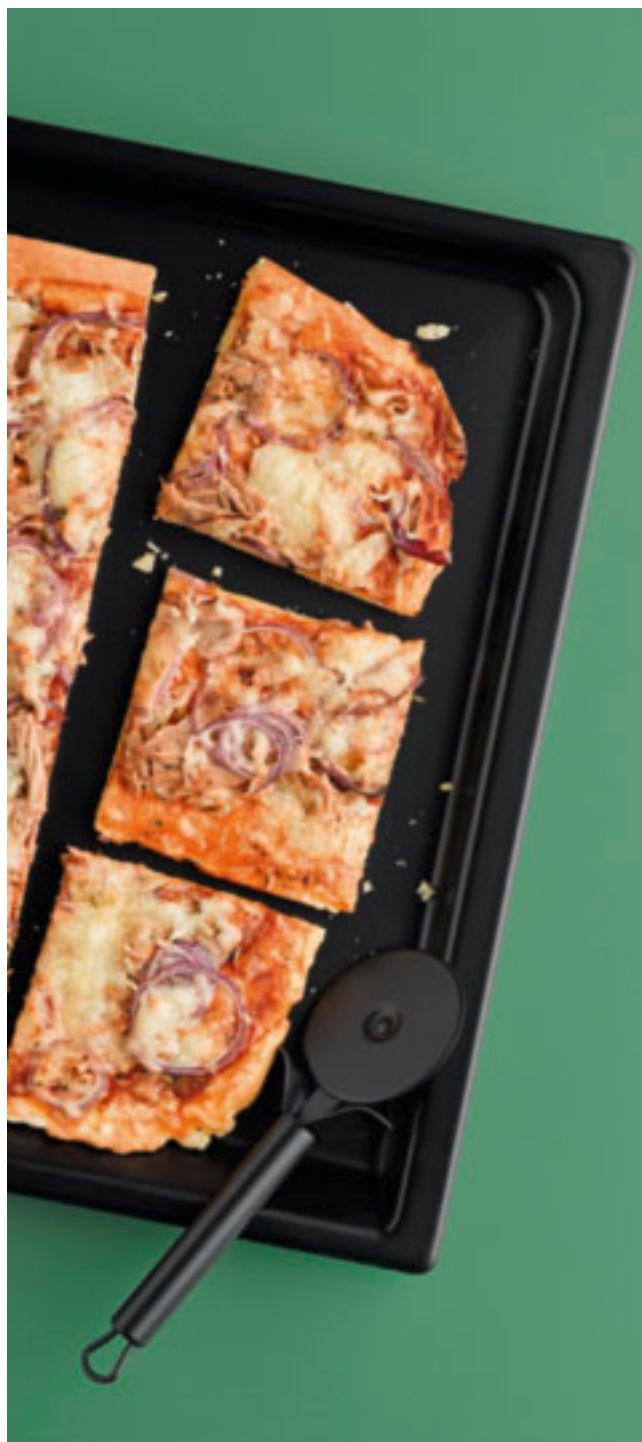
調理モード: 熱風 ベーキング

温度: 165–195 °C

予熱: オン

調理時間: 20 分

棚位置: 1



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 (濃厚) 125 ml

卵 (中) 2 個

ナツメグ

アクセサリー:

丸型ベーキングトレイ

コンビラック

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。

パイ生地を平らに伸ばし、丸型ベーキングトレイに置く。生地の上を引上げて縁をつくる。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注ぐ。

キッシュをコンビラックの上に寄せ、オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

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: 35 分

手動設定

調理モード: 熱風 ベーキング

温度: 190–220 °C

調理時間: 35 分

棚位置: 1



キッシュロレーヌ

スモークサーモンのキッシュ

4 人分 | 合計所要時間: 50 分

材料

生地材料:

薄力粉 125 g

水 40 ml

バター 50 g

塩 小さじ ½

トッピング用:

バター 大さじ 1

西洋ネギ 300 g | 輪切り

サワークリーム 150 ml

コーンフラワー 大さじ 1

卵 (中) 2 個

塩

コショウ

ディール 1 束 (20 g) | 刻んだもの

スモークサーモン 200 g | 細切り

アクセサリー:

丸型ベーキングトレイ

コンビラック

つくり方

小麦粉、水、バター、塩をこねて弾力性のある生地にする。伸ばして丸型ベーキングトレイに置く。生地の端を引き上げて縁をつくる。

トッピングを作るには、まずコンロでバターを溶かして西洋ネギを炒める。

サワークリーム、コーンフラワー、卵、塩、コショウ、ディールを混ぜ合わせる。西洋ネギとスモークサーモンを加え、生地の上に広げる。

キッシュをオープン庫内のコンビラックに置き、焼く。

設定

調理モード: 熱風 ベーキング

温度: 200 °C

調理時間: 30–35 分

棚位置: 1



スモークサーモンのキッシュ

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

生地の材料:

パイ生地 230 g

野菜キッシュの場合の材料:

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

チーズキッシュの場合の材料:

ベーコン 70 g | さいの目切り
熟成チーズ 280 g | すりおろす

トッピング用:

卵 (中) 2 個
生クリーム (濃厚) 200 ml
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 直径
27 cm
コンビラック

ヒント

グリュイエール、スプリッツ、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。

つくり方

トレイに合わせてパイ生地を敷く。

野菜キッシュの場合:

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。

チーズキッシュの場合:

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。

コンビラックを入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

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、ナツメグをふる。

土台にフィリングを注ぐ。

トレイをオープン庫内のコンビラックに置き、自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

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45-55 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

予熱:

予熱プロセス 1

調理モード: 上下加熱

温度: 220 °C

予熱: オン

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: 上下加熱

温度: 190-210 °C

調理時間: 10 分

調理プロセス 3

調理モード: 下部加熱

温度: 190-200 °C

調理時間: 26-31 分



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: 120 分

材料

ショートクラストのパイ生地の

材料:

薄力粉 200 g

水 65 ml

バター 80 g

塩 小さじ ¼

野菜フィリングの材料:

野菜 500 g (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 50 g、すりおろす

チーズトッピングの材料:

ベーコン (さいの目切り) 70 g

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) 290 g

フィリングの材料:

卵 (中) 2 個

生クリーム (濃厚) 200 ml

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 直径27cm

コンビラック

つくり方

バターを角切りにする。薄力粉、塩、水に加え、すばやくこねて生地を
作る。30 分冷蔵庫で冷やす。

トレイに合わせて生地を敷く。

野菜キッシュの場合:

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。

チーズタルトの場合:

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。

コンビラックを入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用
して予熱する。

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
をふる。土台にフィリングを注ぐ。

トレイをオープン庫内のコンビラックに置き、自動プログラムに従うか
手動設定を使って焼く。

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 (ミルベタウ)

プログラム所要時間: 約36-42 分

手動設定

ユーザー プログラム を介して

設定

予熱プロセス 1

調理モード: 上下加熱

温度: 220 ° C

予熱: オン

レベル: 1

調理プロセス 2

調理モード: 上下加熱

温度: 190-210 ° C

調理時間: 10 分

調理プロセス 3

調理モード: 下部加熱

温度: 190-200 ° C

調理時間: 26-32 分



スイス風キッシュ (ショートクラスト生地)

お肉

ただの肉ではありません。

肉を食べることは、伝統的な日曜日のローストであっても、美しく調理されたフィレステーキであっても、いつも特別イベントのように感じたいものです。どの種類の肉であろうと、最高の食感とモイスチャーレベルを実現することは、料理における真の芸術です。

お肉

148

調理のポイント

ミーレのコンビスチームオープンがあれば、肉を完壁に焼くことは、簡単にマスターできる芸術です。そのお手伝いのために、ミーレのテストキッチン是最重要ポイントをリストアップしました。

- 正しくつるされ切り取られた赤身の肉を使用してください。レシピによっては、調理前に必ず骨を取り除いてください。
- 複数の肉を同時に焼く場合は、似たような大きさのものを使用します。調理時間は、食材の重量ではなく、厚さや質に左右されます。肉は厚いほど調理時間がかかります。例えば、500 gで厚さ10 cmの肉は、500 gで厚さ5 cmの肉に比べ、調理に時間がかかります。
- 肉は、下にユニバーサルトレイを敷いたコンビラックに乗せてローストします。トレイにたまった肉汁を使って、グレイビーやソースを作ることができます。
- 調理中は、肉にフタをしないでください。
- 肉汁を失わないよう、肉を切り分ける前に約10分置きます。
- 肉は食べごろの温度になっています。すぐに冷えてしまわないよう、温めておいた皿に盛り付け、非常に熱いソースやグレイビーをかけてサーブします。

コンビ モード

モイスチャーと熱の組み合わせにより、肉を調理することが容易になります。以下のセクションと、巻末のロースト・スチーム調理の早見表には、この調理モードを肉の種類や調理方法によってどのように使うかについての説明と例が記載されています。

モイスチャー ロースト

モイスチャー ロースト 自動プログラムを使用すると、均一に焼け、柔らかく、ジューシーな肉を簡単に実現することができます。正確な設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。

モイスチャー ローストでは、コンロで肉の表面を焼く必要はありません。味付けをした生肉を、オープン庫内の予熱したコンビラックに置きます。表面を焼くプロセスは、プログラムに含まれています。

正確な温度とモイスチャーの制御により、肉は最適な温度で調理されます。牛肉と仔牛肉は熟成させると柔らかくなるので、プログラムには肉を中心温度45–50 °Cまで加熱する追加のプロセスが含まれます。この温度では、酵素活性が増し、肉がより柔らかく、より風味豊かになります。最終プロセスでは、肉は必要な中心温度まで調理されます。

モイスチャー ロースト プログラムはまた、調理計画を容易にします。肉の種類に関わらずプログラム時間は同じですが、個々の調理レベルの中の調理時間は異なります。これは、完璧なロースト調理にどれだけ時間がかかるのか、調理を開始する前に分かるということです。

ローストでは、肉は高温で焼かれるため、茶色いカリカリの表面になります。熱風グリル 調理モードはフードプローブと組み合わせて使用すると、モイスチャー ロースト より速く調理できます。ローストの最適な設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。

煮込み

煮込み用の肉は結合組織の含有量が高いです。柔らかく風味豊かに仕上げるには、この種類の肉は高い湿度（60 %以上）の中でゆっくり低温で調理します。

煮込みの自動プログラムを選択した場合、肉の表面を焼くステップはプログラムに含まれているため、コンロで表面を焼いておく必要はありません。

鳥肉や脂肪分の高い肉

皮がパリパリの鳥肉や、表面がカリカリのかたまり肉は、舌を喜ばせるごちそうです。コンビ モード を使うと、肉を乾燥させることなく、そのような焼き上がりを実現できます。

調理プロセスの開始時は、高い温度と低～中程度の湿度を選択することで、肉の脂肪を温めます。次に、脂肪を除いて肉を焼くために、より低い温度と中程度の湿度を選択します。最後に、モイスターを使わないグリル段階を選択して、パリパリの皮やカリカリの表面を仕上げます。

スチーム調理

スチーム調理 は、ランプキャップやスープ用の肉など、別のプロセスで焼かれるため焼き色をつける必要のない肉の調理に最適です。スチーム調理 では、ビタミン、ミネラル、風味が調理中に肉汁と一緒に失われることなく、ほとんど肉の中に保たれます。その結果、味がより強くなります。

他の食材は、同時に調理するか、後のプロセスで追加することができます。吹きこぼれたり焦がしたりする心配がないので、調理プロセスを見張っている必要はありません。

この調理プロセスでは、調理時間が短く、ソースに入った料理を素早く簡単できます（薄切り肉、カレー、シチューなど）。ソースの材料すべてを肉と混ぜ合わせて、すべて一緒に調理するだけです。

お肉

150

フードプローブ（食品用温度計）

肉の中心温度は、焼き具合を確認するのに役立ちます。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。

- フードプローブは、金属の先端部分を肉の一番厚い部分の中心まで十分に刺します。
- 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じゃがいもを乗せてください。
- 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。
- 調理開始時に大まかな調理時間が表示されますが、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。

料理体験を向上させるためのさらなるヒント

- 正しくつるされ切り取られた赤身の肉を使用してください。レシピによっては、調理前に必ず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。
- 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、熱いソースやグレービーをかけてサーブします。

カモの詰め物入り

4 人分 | 合計所要時間:150~180 分

材料

カモの材料:

カモ 1 羽 (2 kg)、下処理済
塩 小さじ 1
コショウ
タイム 小さじ 1
水 750 ml

詰め物の材料:

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 個 | みじん切り
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:

白ワイン 125 ml
チキンブイヨン 350 ml
オレンジジュース 125 ml
コーンフラワー 小さじ 3
冷水 大さじ 2
塩
コショウ

アクセサリー:

コンビラック
ユニバーサルトレイ
木串 4 本
料理糸

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、木製の串と料理糸を使用して閉じる。

カモを、胸側を上にしてコンビラックに置く。コンビラックをユニバーサルトレイに置き、オープン庫内に挿入する。カモの脚がドアの方を向くようにする。水をユニバーサルトレイに注ぐ。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して調理する。

ソースを作るには、白ワイン、チキンブイヨン、オレンジジュースをフライパンで量が半分になるまで煮詰める。

調理時間が終了したら、カモをオープンから出す。脂肪をすくい取って、計量カップに入れる。煮汁400 ml をソースに加え、沸騰させる。

コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えてとろみをつける。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 | カモ | 丸ごと | 詰め物 あり
プログラム所要時間: 約
120~150 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:
調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス
温度: 130 °C
モイス チャー: 80 %
調理時間: 75 分

棚位置:

ユニバーサルトレイの上にコンビラック: 2
調理プロセス 2
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス
温度: 170 °C
モイス チャー: 40 %
調理時間: 30~60 分
調理プロセス 3
調理モード: 熱風グリル
温度: 190 °C
調理時間: 15 分



カモ肉（詰め物なし）

4 人分 | 合計所要時間：125-155 分

材料

カモ材料:

カモ 1 羽 (2 kg)、下処理済
塩 小さじ 1
コショウ
タイム 小さじ 1
水 750 ml

ソース材料:

ニンジン 250 g | 粗みじん切り
根セロリ 250 g | 粗みじん切り
玉ねぎ 2 個 | 粗みじん切り
油 大さじ 2
トマトペースト 大さじ 2
赤ワイン (辛口) 250 ml
薄力粉 25 g
冷水 400 ml
西洋ネギ 250 g | 粗みじん切り
タイム 1 枝
塩
コショウ

アクセサリー:

料理系
コンビラック
ユニバーサルトレイ
こし器

つくり方

カモを塩、コショウ、タイムで味付けし、調理糸で脚をしばり合わせ。カモを、胸側を上にしてコンビラックに置く。

コンビラックをユニバーサルトレイに置き、オープン庫内に挿入する。カモの脚がドアの方を向くようにする。水をユニバーサルトレイに注ぐ。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用してローストする。

コンロで、ニンジン、根セロリ、玉ねぎを油で炒めてソースを作る。トマトペーストを加えて、さらに炒める。赤ワインの ¼ を加え、野菜が再び炒められまで続ける。この手順をあと3 回繰り返す。ソースに薄力粉を振りかける。引き続き、さっと炒める。

水を加える。西洋ネギを加えて煮る。タイムを加えて15 分煮る。

タイムを取り出す。ソースを混ぜ、こし器を通して鍋に移す。

カモが焼き上がったなら、ユニバーサルトレイにたまった肉汁を計量カップに移し、お好みに応じて余分な脂肪はすくって捨てる。

肉汁をソースに加え、ソースが濃くなるまで煮る。ソースをこし器に通す。塩コショウする。

設定

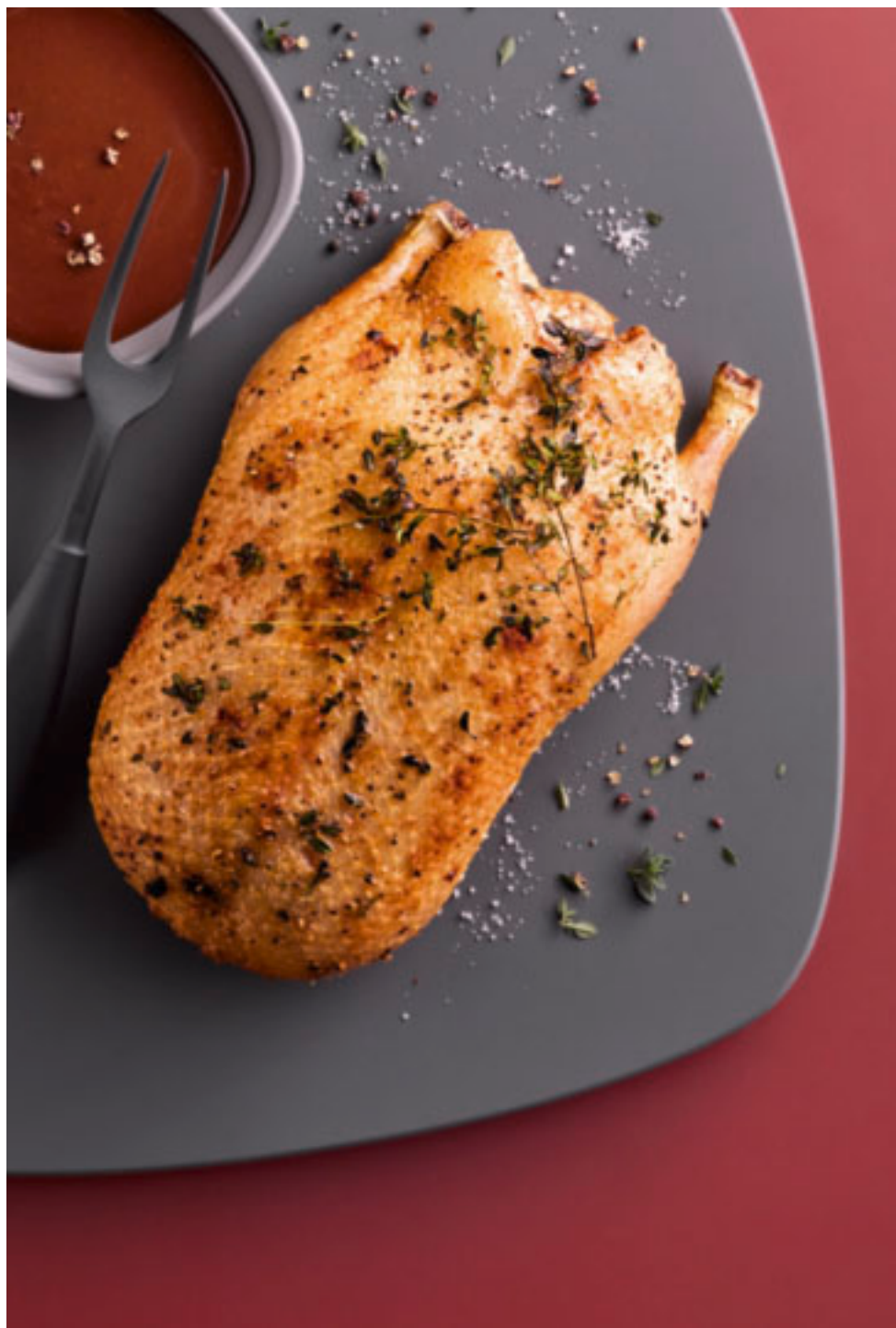
自動プログラム

肉 | 鶏肉 | カモ | 丸ごと | 詰め物なし
プログラム所要時間：約
105-135 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定：
調理プロセス 1
調理モード： コンビ 熱風加熱
プラス
温度：130 °C
モイス チャー：80 %
調理時間：60 分
棚位置：

ユニバーサルトレイの上にコンビラック：2
調理プロセス 2
調理モード： コンビ 熱風加熱
プラス
温度：170 °C
モイス チャー：40 %
調理時間：30-60 分
調理プロセス 3
調理モード： 熱風グリル
温度：190 °C
調理時間：15 分



カモ肉（詰め物なし）

カモむね肉 上海風

4 人分 | 合計所要時間: 15 分 + マリネに60 分

材料

カモむね肉の材料:

皮付きカモむね肉 (各300g) 4 個
塩 小さじ 1

マリネード (漬け汁) の材料:

ケチャップマニス (甘口醤油) 大
さじ 4
みりん 大さじ ½ 1
にんにく 1 片
スターアニス (八角) 1 個、漬す
ごま油 小さじ 1

アクセサリー:

コンビラック
ユニバーサルトレイ
ざる

つくり方

カモむね肉の皮に斜めの切り込みを数本入れ、塩をすり込む。

マリネードの材料をボウルに入れる。ボウルにカモむね肉を入れ、マリネードを肉にすり込む。1 時間置いてマリネする。

ユニバーサルトレイ上にコンビラックを乗せる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

カモむね肉をコンビラックの上に寄せ、オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってローストする。

マリネードをこし器でこし、フライパンで煮詰めてソースにする。

カモにソースを添えてサーブする。

設定

自動プログラム

肉| 鶏肉| カモ| カモ胸肉 上海風
プログラム所要時間: 約6-12 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

予熱プロセス 1

調理モード: 熱風グリル

温度: 210 °C

予熱: オン

棚位置: 3

調理 2

調理モード: コンビ グリル

レベル: 3

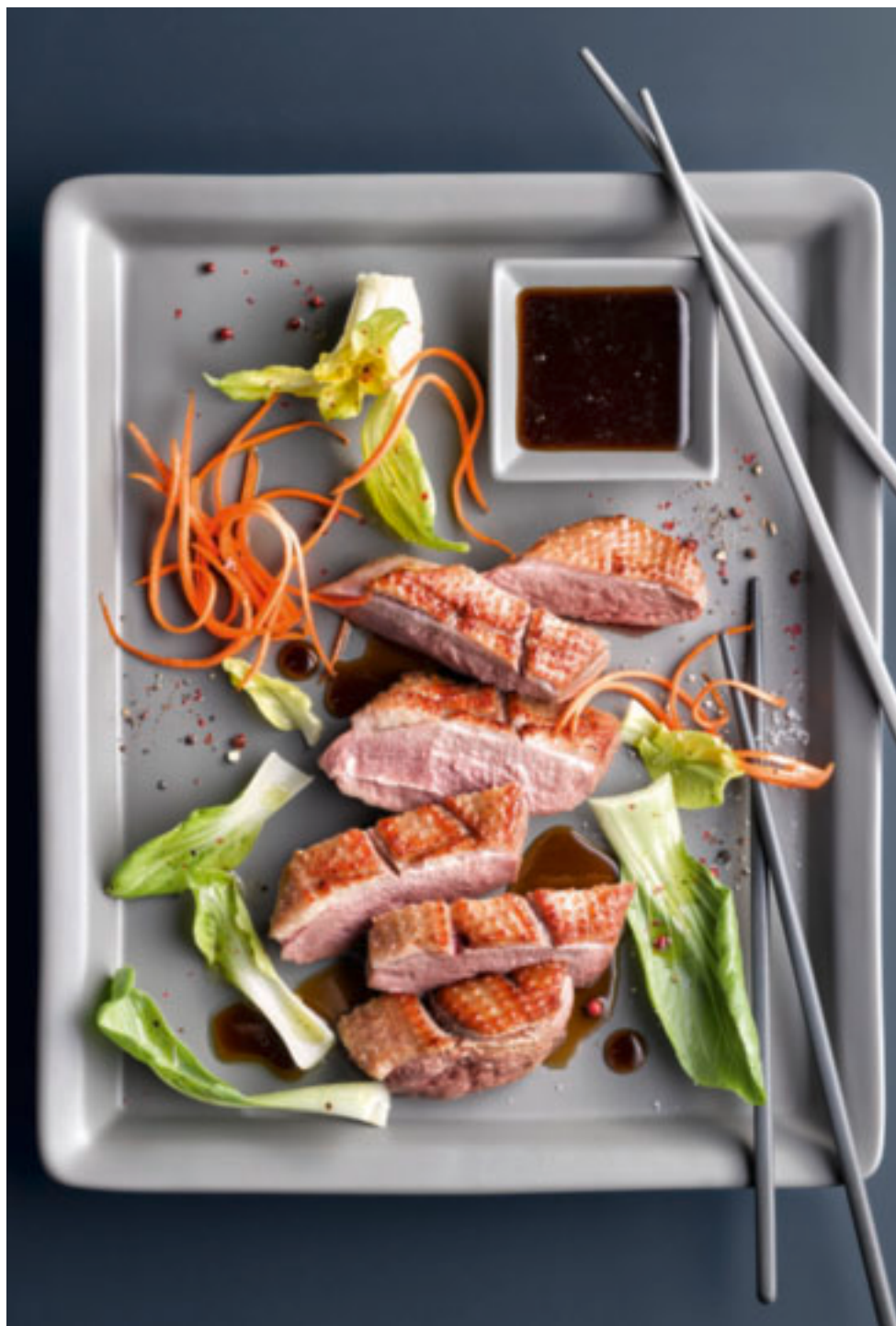
モイス チャー: 85 %

Crisp function (クリスプ機能): オン

調理時間: 6-12 分

ヒント

蒸したチンゲン菜やココナッツライスを添えてサーブします。



ガチョウ（詰め物なし）

158

4 人分 | 合計所要時間：185–275 分

材料

ガチョウ 1 羽 (4.5 kg)、下処理済
塩 大さじ 2

アクセサリー：
コンビラック
ユニバーサルトレイ

つくり方

ガチョウの内側と外側に塩をすり込む。

ガチョウの胸を上向きにしてコンビラックに置き、ユニバーサルトレイと一緒にオープン庫内に入れる。

設定
自動プログラム
肉| 鶏肉| ガチョウ
プログラム所要時間：約173–263 分
手動設定
ユーザー プログラムを介して設定：
調理プロセス 1
調理モード： コンビ 熱風加熱プラス
温度：190 °C
モイス チャー：40 %
調理時間：30 分
棚位置：
ユニバーサルトレイ上のコンビラック： 1
調理プロセス 2
調理モード： コンビ 熱風加熱プラス
温度：100 °C
モイス チャー：80 %
調理時間：120–210 分
調理プロセス 3
調理モード： 熱風グリル
温度：190 °C
調理時間：23 分



鶏肉丸焼き

2 人分 | 合計所要時間:

材料

鶏肉 1 羽 (1.2 kg)、下処理済
油 大さじ 2
塩 小さじ 1½
パプリカパウダー (甘口) 小さじ 2
カレー粉 小さじ 1
水 500 ml

アクセサリー:
コンビラック
ユニバーサルトレイ
料理系

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ラックに置く。鶏の脚がオーブドア側を向くようにしてラックをオープンに挿入する。ユニバーサルトレイを入れる。水をユニバーサルトレイに注ぐ。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して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60-80 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱プラス
温度: 200 °C
モイス チャー: 30 %
調理時間: 15 分
棚位置:
コンビラック: 2
ユニバーサルトレイ: 1
調理プロセス 2
調理モード: コンビ 熱風加熱プラス
温度: 150 °C
モイス チャー: 55 %
調理時間: 30-50 分
調理プロセス 3
調理モード: フルグリル
レベル: 3
調理時間: 15 分



チキンピラフ

4 人分 | 合計所要時間: 40 分

材料

鶏肉の材料:

鶏むね肉 4 切れ
マンゴーチャツネ 大さじ 4
カレー粉 大さじ 1
クミンシード 小さじ 3
ひまわり油 小さじ 4
塩
コショウ

スパイスライスの材料:

バスマティライス 200 g
カレーリーフ 10 枚
シナモンスティック ½ 個
ターメリック 小さじ ¼
野菜ブイヨン 400 ml
コリアンダーの葉 ひとにぎり
レモン½ 個 | 果汁のみ

サーブ時に:

エシャロット 2-4 個 | 輪切り
植物油 大さじ 1
バター 小さじ 1
ヨーグルト
ミント
くさび状に切ったレモン

アクセサリー:

木製の串
ベーキングトレイ
穴なしスチーム調理容器 (小)

つくり方

鶏の胸肉の切り身それぞれに、反対側まに切り抜けないように注意しながら小さなポケットを切る。マンゴーチャツネを入れて、木製の串で閉じる。

カレー粉、クミンシード、ヒマワリ油を混ぜ、塩コショウする。それを鶏の胸肉の切り身に塗り、ベーキングトレイに置く。

バスマティライスを穴なしスチーム調理容器に入れる。カレーリーフ、シナモンスティック、ターメリック、野菜ブイヨンを加え、よくかき混ぜる。

バスマティライスを棚位置 1 に置き、鶏肉を棚位置 2 に置く。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の手動設定で調理する。

バスマティライスを取り出し、コリアンダーとレモン果汁を混ぜる。カバーをして、置いておく。

手動設定: 調理プロセス 2 の設定で鶏むね肉の調理を続ける。

植物油とバターを入れたフライパンで、エシャロットを茶色でカリカリになるまで炒める。

オープン庫内から鶏むね肉を取り出し、肉汁をバスマティライスに混ぜ入れる。

エシャロット、ヨーグルト、ミント、切ったレモンを添えてサーブする。

設定

自動プログラム

肉| 鶏肉| 鶏肉| チキンピラフ
プログラム所要時間: 20 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 180 °C

モイス チャー: 100 %

棚位置:

スチーム調理容器 (バスマティライスを) 1

ベーキングトレイ (鶏肉): 2

調理時間: 15 分

調理プロセス 2

調理モード: コンビ グリル
レベル: 3

モイス チャー: 30 %

調理時間: 5 分



鶏むね肉

6-8 人分 | 合計所要時間: 30 分 + マリネに120 分

材料

マリネード (漬け汁) の材料:

レモンの皮 小さじ 1、すりおろし
レモン果汁 大さじ 4½
油 大さじ 5½
にんにく 2 片
生姜すりおろし 3 cm
クミン (粉) 小さじ 2
コリアンダー (粉) 大さじ 1
カイエンペッパー (粉) 小さじ ½
パプリカパウダー (甘口) 小さじ 1¼

鶏むね肉の切り身の材料:

鶏むね肉 4 切れ、皮つき
塩
コショウ

ミントヨーグルトソースの材料:

ヨーグルト (全脂) 200 g
ミントの葉 大さじ 1½ | 刻んだもの
チャイブ 大さじ ¾ | 刻んだもの
にんにく 2 片 | みじん切り
レモン果汁 大さじ 2-3
海粗塩 小さじ 1/3

アクセサリー:

コンビラック
ユニバーサルトレイ
アルミホイル

つくり方

マリネードの材料を混ぜ合わせ、鶏むね肉を2時間以上マリネする。

鶏むね肉の両面を塩コショウする。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

料理糸で脚を結び、胸側を上にしてラックに置く。ユニバーサルトレイにコンビラックを重ねて庫内に入れる。自動プログラムに従うか手動設定を使って調理してグリルする。

ミントヨーグルトソースの材料すべてを混ぜ合わせる。

鶏むね肉をアルミホイルで覆い、5 分間冷ます。

鶏むね肉をスライスし、ミントヨーグルトソースを添えてサーブする。

設定

自動プログラム

肉| 鶏肉| 鶏肉| 鶏ムネ肉
プログラム所要時間: 15 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

予熱プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱プラス
温度: 225 °C
モイス チャー: 60 %
予熱: オン
調理とグリル 2
調理モード: コンビ グリル
レベル: 3
モイス チャー: 85 %
調理時間: 15 分
棚位置: 3



鶏むね肉とドライトマト

4 人分 | 合計所要時間: 40 分

材料

鶏むね肉の材料:

鶏むね肉 (各150 g、下処理済)

4 切れ

塩

クリームチーズの詰め物の材料:

クリームチーズ (全指) 75 ml

クリームフレッシュ 30 g

バジル 15 g

オレガノ 15 g

塩

コショウ

コリアンダー

ドライトマトオイル漬け 50 g

アクセサリー:

ざる

穴あきスチーム調理容器

木串 4 本

つくり方

鶏むね肉の側面にポケットを作り、塩をふる。

クリームチーズ、クリームフレッシュ、バジル、オレガノを混ぜ合わせ、塩、コショウ、コリアンダーをふる。

ざるでトマトをよく水切りし、みじん切りにして上記クリームチーズミックスに混ぜ入れる。

鶏むね肉にクリームチーズの詰め物を入れ、必要に応じて木串で閉じる。

穴あきスチーム調理容器に入れ、調理する。

設定

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 8 分



鶏むね肉とドライトマト

鶏もも肉

4 人分 | 合計所要時間: 95 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 (各200 g、下処理済)
4 枚

野菜の材料:

赤パプリカ 1 個、均等の大きさに角切り
黄パプリカ 1 個、均等の大きさに角切り
ナス 1 個、均等の大きさに角切り
ズッキーニ 1 本、均等の大きさに角切り
赤玉ねぎ 2 個
にんにく 2 片、軽く潰しておく
チェリートマト 200 g
油 大さじ 4
ローズマリー (生) 2 枝
タイム (生) 4 枝
トマトピューレ 200 ml
野菜ブイヨン 100 ml
上白糖 小さじ 1
塩 小さじ ½
コショウ
辛口パプリカパウダー

アクセサリー:

コンビラック
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。

鶏もも肉をコンビラックに乗せ、オープンに入れる。ユニバーサルトレイを入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して鶏肉をローストする。

野菜を調理するには、まずベーキングディッシュに油をひきコンロで中〜強火で加熱する。パプリカとナスを、何度も混ぜながら約4分間炒める。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約5分間炒める。

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〜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、上白糖、パプリカパウダーをふる。

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: 42 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱
ガラス
温度: 200 °C
モイス チャー: 30 %
調理時間: 15 分
棚位置:
コンビラック: 2
ユニバーサルトレイ: 1
調理プロセス 2
調理モード: コンビ 熱風加熱
ガラス
温度: 150 °C
モイス チャー: 55 %

調理時間: 15 分

調理プロセス 3

調理モード: フルグリル

レベル: 3

調理時間: 12 分



パプリカチキン

4 人分 | 合計所要時間: 65 分

材料

黄パプリカ 2 個 | 粗みじん切り
赤パプリカ 2 個 | 粗みじん切り
エシャロット 4 個 | 粗みじん切り
にんにく 2 片
骨付き鶏もも肉 4 個
塩
パプリカパウダー
レモン 1 個 | 果汁のみ
サワークリーム 100 ml

アクセサリー:

ベーキングディッシュ
ハンドブレンダー

つくり方

パプリカ、エシャロット、にんにくをベーキングディッシュに入れる。

鶏もも肉に塩とパプリカパウダーをふり、野菜の上に置く。

野菜と鶏もも肉にレモン果汁を注ぎ、ベーキングディッシュをオーブン庫内に入れ、ローストする。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用してローストする。

ベーキングディッシュから鶏もも肉を取り出し、温かい状態に保つ。

パプリカソースを混ぜ、サワークリームを加え、滑らかになるまでかき混ぜる。

塩をふり、鶏もも肉をベーキングディッシュに戻す。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | 鶏肉 | パプリカ チキン
プログラム所要時間: 45 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 225 °C

モイス チャー: 70 %

棚位置: 1

調理時間: 20 分

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 160 °C

モイス チャー: 40 %

調理時間: 20 分

調理プロセス 3

調理モード: コンビ グリル

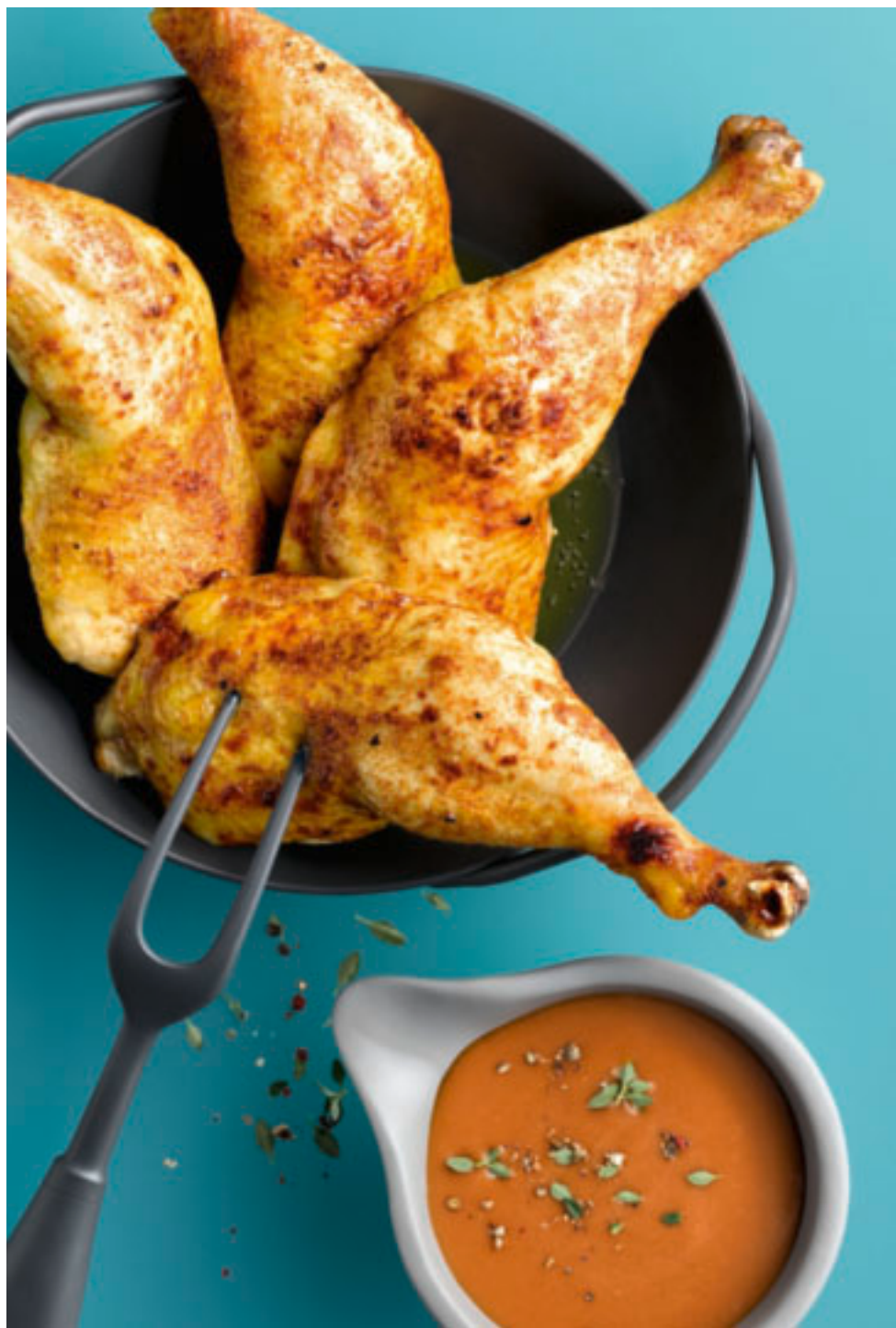
レベル: 3

モイス チャー: 10 %

調理時間: 5 分

ヒント

ポレンタ、麺類、卵パスタなどを添えても良いでしょう。



パプリカチキン

七面鳥の詰め物入り

8 人分 | 合計所要時間:

材料

詰め物の材料:

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

ソースの材料:

水 250 ml
クレームフレッシュ 150 g
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:

穴なしスチーム調理容器
木串 6 本
料理糸
コンビラック
ユニバーサルトレイ
こし器
ラップ (蒸気に耐えるもの)

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。玉ねぎと油を穴なしスチーム調理容器に入れ、カバーをしてオープン庫内に入れる。設定に従って玉ねぎを炒める。

ライス、水、塩、ピスタチオナッツ、浸したレーズンを加え、記載の設定を使ってライスを調理する。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、木串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。

七面鳥をコンビラックの上に置き、脚がドア側を向くように置く。ユニバーサルトレイにコンビラックを重ねて庫内に入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して七面鳥を調理する。

七面鳥を取り出す。肉汁をこし器に通してフライパンに注ぐ。クレームフレッシュと水を加える。コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えてとろみをつける。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
125–150 分

玉ねぎを蒸す

特別 プログラム|
プログラム所要時間: 4 分

ライスの調理

調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 14 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス
温度: 190 °C

モイス チャー: 40 %

調理時間: 20 分

棚位置:

ユニバーサルトレイ上のコンビラック: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス

温度: 150 °C

モイス チャー: 70 %

調理時間: 95–120 分

調理プロセス 3

調理モード: 熱風グリル

温度: 190 °C

調理時間: 10 分



七面鳥むね肉 グリーン／ホワイト トアスパラガスラグー添え

4 人分 | 合計所要時間：110 分

材料

七面鳥むね肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ 小さじ½
七面鳥むね肉 (1 kg)、下処理済

野菜の材料:

ホワイトアスパラガス 600 g
グリーンアスパラガス 600 g
水 500 ml
塩
バター 小さじ 1
上白糖 小さじ 1

ソースの材料:

バター 50 g
ネギ 1 本 | 小口切り
薄力粉 30 g
生クリーム (濃厚) 100 ml
¼ レモン (できればノーワックス)
½ 個 | すりおろした皮と果汁
上白糖 小さじ 1
コショウ
チャービル 1 束 (15 g) | みじん
切りにした葉

アクセサリー:

コンビラック
ユニバーサルトレイ
ざる

つくり方

油に塩コショウし、七面鳥むね肉に塗る。

七面鳥むね肉をコンビラックに置き、ユニバーサルトレイに重ねてオーブン庫内に入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用してローストする。

アスパラガスを洗う。ホワイトアスパラガス全体をむき、先端を切り落とす。グリーンアスパラガスの下 3 分の 1 だけ皮をむく。アスパラガスの下端の固い部分を切り取り、残りを 4 cm に切り分ける。

アスパラガスの固い部分をむいてフライパンに入れ、水で浸し、沸騰させる。少量の塩をふり、蓋をして 10 分間煮る。ざるを通し、煮汁はとっておく。

煮汁を片手鍋に注ぎ、バターと上白糖を加えて沸騰させる。ホワイトアスパラガス (頭以外) を加え、5 分間炒める。グリーンアスパラガスと、ホワイトアスパラガスの頭を加え、さらに 3-5 分間炒める。アスパラガスを炒めた汁をとっておく。

ソースを作るため、まずフライパンにバターを入れ中火にかける。ワケギを加え、半透明になるまで炒める。薄力粉をふりかけ、半透明になるまで炒める。アスパラガスの汁を加える。3-4 分煮る。生クリームを加え、レモンの皮、レモン果汁、上白糖、塩、コショウをふる。

このソースにアスパラガスを加え、熱する。チャービルの葉を混ぜ入れる。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | 七面鳥 | 七面鳥胸肉 | ロースト

プログラム所要時間：87 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定：

調理プロセス 1

調理モード：コンビ 熱風加熱
ブラス

温度：170 °C

モイス チャー：65 %

調理時間：85 分

棚位置：

コンビラック：2

ユニバーサルトレイ：1

調理プロセス 2

調理モード：フルグリル
レベル：3

調理時間：2 分



七面鳥むね肉 グリーン/ホワイトアスパラガスラグー添え

七面鳥もも肉

4 人分 | 合計所要時間: 115 分

材料

七面鳥もも肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ
骨付き七面鳥もも肉 1 羽
(1.2 kg)、下処理済

ソースの材料:

水 150 ml
生クリーム (濃厚) 200 ml
マンゴーチャツネ 200 g
アブリコット缶詰 (280 g) 1 缶 |
水切りし、さいの目切り
塩
コショウ

アクセサリー:

コンビラック
ユニバーサルトレイ
こし器
料理系

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コンビラックに置く。コンビラックとユニバーサルトレイをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って調理する。

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、肉汁に水を加え、ふるいを通してフライパンに注ぐ。生クリームとマンゴーチャツネを加え、軽く沸騰させる。

このソースにアブリコットを加える。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: 95 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 200 °C

モイス チャー: 30 %

調理時間: 15 分

棚位置:

コンビラック: 2

ユニバーサルトレイ: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 150 °C

モイス チャー: 55 %

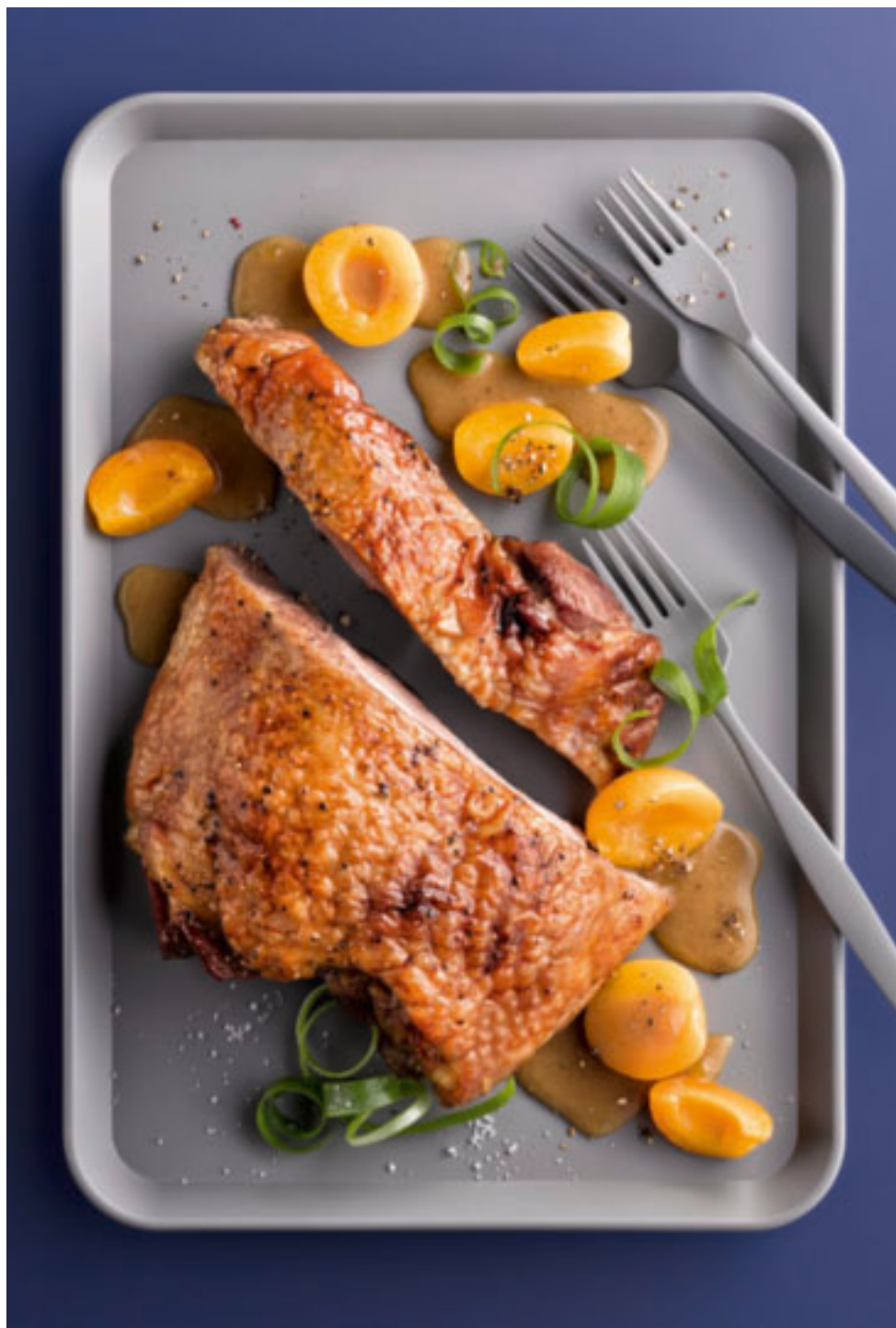
調理時間: 60 分

調理プロセス 3

調理モード: 熱風グリル

温度: 200 °C

調理時間: 20 分



ダチョウ (モイスチャーロースト)

4 人分 | 合計所要時間: 195 分

材料

油 大さじ 1
塩
コショウ
ダチョウ肉 800 g、下処理済

アクセサリー:
ユニバーサルトレイ
コンビラック

つくり方

コンビラックをユニバーサルトレイに置き、オープン庫内に挿入する。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、ダチョウ肉に塗る。

ダチョウ肉をコンビラックの上に乗せ、オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってローストする。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | ダチョウ | モイスチャー ロースト

プログラム所要時間: 約190–195 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。



ダチョウ (モイスチャーロースト)

チキンティカマサラとライス

4 人分 | 合計所要時間: 60 分 + マリネに 30 分

材料

マリネード (漬け汁) の材料:

にんにく 4 片
生姜 2½ cm
赤唐辛子 (大) 1 個
クミン (粉) 小さじ 2
コリアンダー (粉) 小さじ 2
ターメリック 小さじ 1
パプリカパウダー 小さじ 1
ガラムマサラ 小さじ 1
塩 小さじ 1
油 大さじ 1½
ヨーグルト (全脂) 100 g

鶏肉の材料:

鶏むね肉 500 g、下処理済 | さいの目切り

ソースの材料:

玉ねぎ 2 個 | スライス
油 大さじ 1
バター 大さじ 1
カットトマト (400 g) 1 缶
トマトペースト 大さじ 1
マンゴーチャツネ 大さじ 1
生クリーム (濃厚) 100 ml

ライスの材料:

バスマティライス 300 g
水 450 ml

ガーニッシュの材料:

コリアンダー½ 束 (70 g) | みじん切り

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器 2 個
ハンドブレンダー

作り方

にんにく、生姜、唐辛子、香辛料、塩、油をハンドブレンダーでペースト状にする。ペーストをヨーグルトに混ぜ入れ、鶏肉を漬けて 30 分以上マリネする。

コンロで、玉ねぎを油とバターで透明になるまで 10–12 分炒める。鶏肉とマリネードを加え、中火で 3–4 分調理を続ける。トマト、トマトペースト、マンゴーチャツネ、生クリームを加え、さっと沸騰させる。

すべてを穴なしスチーム調理容器に入れ、カバーをする。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の手動設定で調理する。

バスマティライスを穴なしスチーム調理容器に入れ、水で浸す。

自動プログラム:

自動プログラムに従ってバスマティライス加え、調理を続ける。

手動設定:

バスマティライスを加え、調理プロセス 2 の指示に従って調理を完了させる。

コリアンダーで飾る。

設定

自動プログラム

肉 | 鶏肉 | 鶏肉 | ティカマサラ + ライス
プログラム所要時間: 30 分

手動設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 15 分
調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 15 分



仔牛ヒレ肉のロースト

4 人分 | 合計所要時間：約

材料

仔牛ヒレ肉の材料:

仔牛ヒレ肉 1 kg、下処理済

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

ソースの材料:

乾燥モリーユ (アミガサ茸) 30 g

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:

コンビラック

フードプロープ (食品用温度計)

ユニバーサルトレイ

こし器

つくり方

仔牛ヒレ肉の薄い方の端を折り返し、料理糸で結ぶ。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛ヒレ肉に塗る。

仔牛ヒレ肉をラックの上に置き、フードプロープを刺す。コンビラックとユニバーサルトレイをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って仔牛ヒレ肉を調理する。

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。モリーユをこし器にとり、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、ソースに加えてとろみをつける。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| 仔牛ヒレ| 丸ごと| ロースト

プログラム所要時間：約 30–60 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定：

調理モード：熱風グリル

温度：175 °C (レア)、165 °C (ミディアム)、160 °C (ウェルダン)

中心温度：45 °C (レア)、55 °C (ミディアム)、75 °C (ウェルダン)

調理時間：約30 分 (レア)、45 分 (ミディアム)、60 分 (ウェルダン)

棚位置：

コンビラック：2

ユニバーサルトレイ：1

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。



仔牛ヒレ肉のロースト

仔牛ヒレ肉 (モイスチャーロースト)

4 人分 | 合計所要時間:

材料

仔牛ヒレ肉 1 kg、下処理済
油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ

アクセサリー:

コンビラック
ユニバーサルトレイ
料理糸

つくり方

コンビラックとユニバーサルトレイをオープンに入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

仔牛ヒレ肉の薄い方の端を折り返し、料理糸で結ぶ。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛ヒレ肉に塗る。仔牛ヒレ肉をコンビラックの上に乗せ、オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってローストする。

設定

自動プログラム

肉 | 仔牛 | 仔牛ヒレ | 丸ごと | モイスチャー ロースト
プログラム所要時間: 約 78-160 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。



仔牛ヒレ肉（モイスチャーロースト）

仔牛すね肉

4 人分 | 合計所要時間:

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 1 個 (1.5 kg)、下処理済

ソースの材料:

玉ねぎ 1 個
クローブ (ホール) 1 本
ニンジン 2 本
セロリ 50 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 150 ml
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

アクセサリー:

コンビラック
ユニバーサルトレイ
ハンドブレンダー
こし器

ヒント

仔牛すね肉が大きい場合は、プロセス 1 の調理時間を 500 g あたり約 30 分長くします。

つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛すね肉に塗る。

コンビラックに仔牛すね肉を置き、ユニバーサルトレイと一緒にオープン庫内に置く。自動プログラムに従うか手動設定を使って調理する。

玉ねぎを 4 等分し、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。

野菜を片手鍋できつね色になるまで強火で炒める。トマトペーストを加えて、さっと炒める。フォン・ド・ヴォーを加え、中火で野菜を調理する。

コンビラックから仔牛すね肉をおろし、肉汁に水を加えて、片手鍋に注ぐ。

玉ねぎからクローブを抜き、野菜をピューレにする。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、ソースに加えてとろみをつける。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: 127 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1
調理モード: コンビ 上下加熱
温度: 100 °C
モイス チャー: 84 %
調理時間: 110 分
棚位置:

ユニバーサルトレイ上のコンビラック: 1

調理プロセス 2
調理モード: 熱風グリル
温度: 190 °C
調理時間: 17 分



仔牛背肉のロースト

4 人分 | 合計所要時間：約

材料

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ
仔牛背肉 (骨なし) 1 kg、下処理済

アクセサリー:

コンビラック
フードプローブ (食品用温度計)
ユニバーサルトレイ

つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛背肉に塗る。

仔牛背肉をラックの上に置き、フードプローブがあれば刺す。コンビラックとユニバーサルトレイをオープンに入れる。自動プログラムに従うか手動設定を使って仔牛背肉を調理する。

設定

自動プログラム

肉| 仔牛| 仔牛背肉| ビース| ロースト

プログラム所要時間：約 30–60 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定：

調理モード： 熱風グリル

温度：175 °C (レア)、165 °C (ミディアム)、160 °C (ウェルダン)

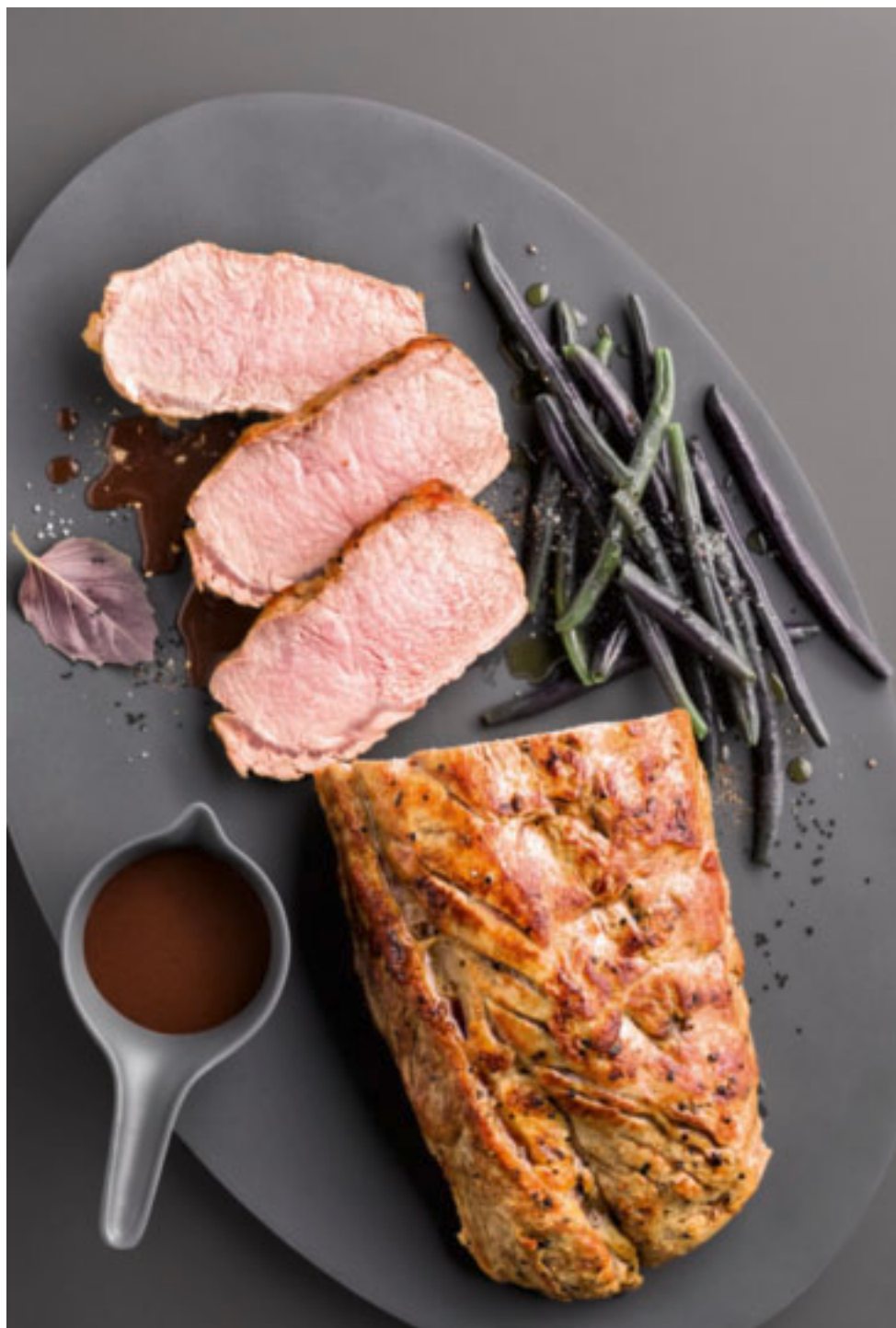
中心温度：45 °C (レア)、55 °C (ミディアム)、75 °C (ウェルダン)

調理時間：約30 分 (レア)、45 分 (ミディアム)、60 分 (ウェルダン)

棚位置：

コンビラック： 2

ユニバーサルトレイ： 1



仔牛背肉のロースト

仔牛背肉 (モイスチャーロースト)

4 人分 | 合計所要時間:

材料

肉の材料:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

仔牛背肉 (骨なし) 1 kg、下処理済

アクセサリー:

コンビラック

ユニバーサルトレイ

つくり方

コンビラックとユニバーサルトレイをオープンに入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛背肉に塗る。

仔牛背肉をコンビラックに乗せ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってローストする。

設定

自動プログラム

肉 | 仔牛 | 仔牛背肉 | ピース | モイスチャー ロースト

プログラム所要時間: 約 78-160 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。



仔牛背肉（モイスチャーロースト）

仔牛肉の蒸し煮

4 人分 | 合計所要時間:

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) 1 kg、
下処理済

ニンジン 2 本 | 粗みじん切り

トマト 2 個 | 粗みじん切り

玉ねぎ 2 個 | 粗みじん切り

ボーンマロウ (仔牛または牛の骨
髄) 2 個

ソースの材料:

生クリーム (濃厚) 250 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:

ユニバーサルトレイ

ハンドブレンダー

こし器

つくり方

ニンジン、トマト、玉ねぎを粗みじん切りする。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、仔牛肉に塗る。

ユニバーサルトレイに仔牛肉を置き、周りに野菜とボーンマロウを置く。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して調理する。

ユニバーサルトレイから仔牛肉を取り出し、こし器を通して計量カップに肉汁を注ぐ。

肉汁400 ml (必要に応じて水を追加する) と野菜の半分をフライパンに加え、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、ソースに加えてとろみをつける。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: 90 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ グリル

レベル: 3

モイスター: 0 %

調理時間: 20 分

棚位置: 2

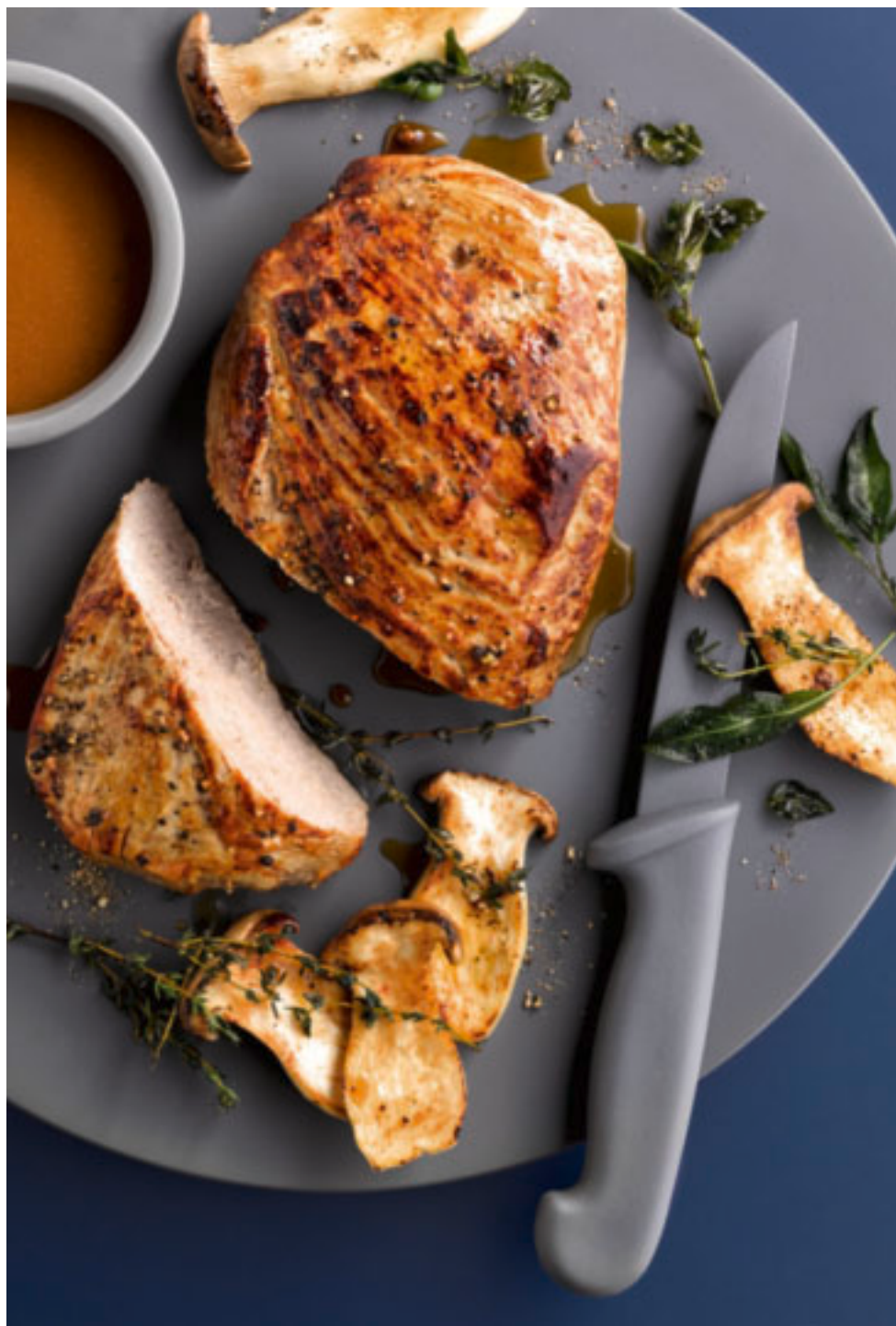
調理プロセス 2

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 100 °C

モイスター: 84 %

調理時間: 70 分



ラムのすね肉

6 人分 | 合計所要時間: 210 分

材料

ラムすね肉 6 個 (各250-300 g)
塩
コショウ
ベーコン薄切り 2 枚 | 角切り
玉ねぎ 1 個
トマトペースト 大さじ 3
シナモン 小さじ 1
クミン 小さじ 2
クローブ 6 個
にんにく (大) 4 片 | 皮をむく
赤ワイン 250 ml
牛肉ブイヨン 100 ml
チキンブイヨン 600 ml
オレンジ 2 個 (できればノーワックス) | 皮のみ、すりおろし
ローズマリー 1 枝

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にラムすね肉を入れ、塩コショウする。残りの材料を加える。

ベーキングディッシュをオープン庫内に入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して調理する。

約85 分後に裏返す。

ベーキングディッシュからラムすね肉を取り出し、温かい状態に保つ。

コンロで汁を沸騰させる。余分な脂や固形物を取り除く。にんにくを潰して汁に加える。濃くなるまで煮詰める。塩コショウする。

ベーキングディッシュにラムすね肉を入れ、ソースをかけてサーブする。

設定

自動プログラム

肉| ラム| ラムのすね肉

プログラム所要時間: 170 分

手動設定

調理

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 130 °C

モイス チャー: 90 %

調理時間: 170 分

棚位置: 2



ラムのすね肉

ラムもも肉 (モイスチャーロースト)

6 人分 | 合計所要時間:

材料

詰め物の材料:

マンチェゴチーズ 100 g | すりおろす

クルミ 100 g | みじん切り

プルーン 100 g | 種をとり刻む

塩 小さじ 1

コショウ

エルブ・ド・プロヴァンス 小さじ 1

ラムもも肉の材料:

ラムもも肉 (骨なし、1.4 kg) 1 本、下処理済

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

ソースの材料:

ニンジン 250 g | 粗みじん切り

根セロリ 250 g | 粗みじん切り

玉ねぎ 2 個 | 粗みじん切り

油 大さじ 2

トマトペースト 大さじ 2

赤ワイン (辛口) 250 ml

薄力粉 25 g

野菜ブイヨン 400 ml

冷水 400 ml

西洋ネギ 250 g

パセリ 3 束

塩

コショウ

アクセサリー:

コンビラック

ユニバーサルトレイ

料理系

ベーキングディッシュ

こし器

つくり方

詰め物を作るには、まずマンチェゴチーズ、クルミ、プルーンを混ぜる。塩、コショウ、エルブ・ド・プロヴァンスをふる。

調理台にラムを置く。詰め物で覆い、巻き上げ、料理系使って留める。

コンビラックにラムを置き、ユニバーサルトレイと一緒にオープン庫内に置く。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して調理する。

ソースを作るため、油をひいたベーキングディッシュにニンジン、根セロリ、玉ねぎを入れてコンロで炒める。

トマトペーストを加えて、さらに炒める。赤ワインの ¼ を加え、野菜が再び炒められまで続ける。この手順をあと3 回繰り返す。ソースに薄力粉を振りかける。引き続き、さっと炒める。

野菜ブイヨンと水を加える。西洋ネギとパセリを加える。濃くなるまで煮詰める。ソースをこし器に通して片手鍋に移す。

ラムをコンビラックから取り出す。ユニバーサルトレイから肉汁を取り出し、こし器を通してソースに注ぐ。

設定

自動プログラム

肉 | ラム | ラムもも肉 | モイスチャー ロースト

プログラム所要時間: 約170-210 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。

ヒント

ラムもも肉が小さい場合は、プロセス 2の調理時間を推奨重量から500 g 少ないごとに約30 分短くします。ラムもも肉が大きい場合は、プロセス 2の調理時間を500 g あたり約30 分長くします。



ラムもも肉 (モイスチャーロースト)

ラム背肉 (モイスチャーロースト)

2 人分 | 合計所要時間: 160 分

材料

ラム背肉の材料:

骨つきラム背肉 1 kg、下処理済

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

アクセサリー:

コンビラック

ユニバーサルトレイ

つくり方

コンビラックをユニバーサルトレイに置き、オープン庫内に入れる。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の設定で庫内を予熱する。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、ラム背肉に塗る。

ラム背肉をコンビラックの上に乗せ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってローストする。

設定

自動プログラム

肉 | ラム | ラム背肉 | モイスチャー ロースト

プログラム所要時間: 151 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。



ラム背肉（モイスチャーロースト）

ビーフパティ パプリカとアボカドクリーム添え

4 人分 | 合計所要時間: 50 分

材料

野菜の材料:

玉ねぎ 1 個 | みじん切り
½ 赤パプリカ | みじん切り
オリーブオイル 大さじ 1
塩
パプリカパウダー (辛口) 小さじ 1

パティの材料:

前日の残りのロールパン
ぬるま湯
牛ひき肉 500 g
卵 (中) 1 個
塩
コショウ
パン粉 大さじ 2-3

アボカドクリームの材料:

熟れたアボカド (各230 g)、2 個
レモン果汁 大さじ 2
クリームチーズ (全脂) 150 ml
にんにく 1-2 片 | みじん切り
カイエンペッパー
トマト (各100 g) 2 個 | 皮をむき、さいの目切り
½ 黄パプリカ | みじん切り

アクセサリ:

穴なしスチーム調理容器
コンビラック

つくり方

オリーブオイル、玉ねぎ、パプリカをスチーム調理容器に入れる。オーブン庫内に入れ、設定に従って蒸す。塩、コショウ、パプリカパウダーをふり、冷ます。

パンを水に浸し、水を絞る。

パンをひき肉、ソテーした野菜、卵と混ぜ、塩コショウする。このひき肉のミックスが水っぽい場合は、パン粉を少量追加する。

ミックスを8 個の平らな肉のパティに成形する。コンビラックに並べてオープンに入れ、設定に従ってグリルする。

アボカドクリームを作るには、アボカドの身をレモン果汁でピューレする。

これをクリームチーズ、にんにくと混ぜ、塩とカイエンペッパーをふる。切ったトマトとパプリカを混ぜ入れる。

設定

玉ねぎを蒸す

特別 プログラム |
プログラム所要時間: 4 分

グリル

調理モード: フルグリル

レベル: 3

調理時間: 20 分 (調理期間の 3分の2 が経過した後に裏返す)

棚位置:

コンビラック: 3

ユニバーサルトレイ: 1

ヒント

トマトの皮をむくには、玉ねぎとパプリカをオリーブオイルの上で蒸すときに一緒に入れます。調理開始1 分後にトマトを取り出して皮をむきます。



ビーフパティ パプリカとアボカドクリーム添え

ロールキャベツ

4 人分 | 合計所要時間: 85 分

材料

キャベツの材料:

キャベツ 1 個 (1.2 kg)

詰め物の材料:

ロールパン 2 個

玉ねぎ 1 個 | みじん切り

澄ましバター 30 g

合挽き肉 (牛豚半々) 450 g

卵 (中) 1 個

にんにく 2 片 | みじん切り

塩

コショウ

マジョラム

パセリ 小さじ 2 | みじん切り

野菜の材料:

エシャロット 4 個 | みじん切り

にんにく 2 片 | みじん切り

黄パプリカ (各175 g) 2 個 | 乱

切り

赤パプリカ (各175 g) 2 個 | 乱

切り

サワークリーム 100 ml

レモン 1 個 | 果汁のみ

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

ハンドブレンダー

つくり方

キャベツから芯を取り除き、穴なしスチーム調理容器で設定の記載通りにキャベツを湯通しする。

外側の葉を剥がし、作業台に広げる。

詰め物用のパンを少しの水に浸し、少し水を絞り出してほぐす。

澄ましバターで玉ねぎを炒める。

挽き肉、パン、卵、にんにく、塩、コショウ、マジョラム、パセリ、タマネギをよく混ぜる。

キャベツの葉を平らに押し、詰め物をその上に広げる。詰め物をキャベツの葉で包み、巻き上げる。

エシャロット、にんにく、コショウを穴なしスチーム調理容器に入れ、ロールキャベツを閉じた側を下にして野菜の上に置き、自動プログラムを開始するか、手動設定の記載通りに調理する。

ロールキャベツを穴なしスチーム調理容器から取り出し、温かい状態に保つ。

野菜の上にサワークリームとレモン汁を注ぎ、ハンドブレンダーで混ぜてピューレにし、塩で味付けする。

自動プログラムおよび手動設定の場合:

キャベツロールをパプリカのソースに入れ、調理プロセスの記載通りに調理をする。

設定

自動プログラムおよび手動設定

キャベツの湯通し

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 10-15分

設定

自動プログラム

ロールキャベツの調理

肉|牛| ロール キャベツ

プログラム所要時間: 30 分

手動設定

ロールキャベツの調理

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 30 分

自動プログラムおよび手動設定

仕上げ

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 5 分



ロールキャベツ

牛ヒレ肉

4 人分 | 合計所要時間: 40-90 分

材料

牛ヒレ肉の材料:

牛ヒレ肉 (かたまり肉またはメダリオン) 450-650 g、下処理済
油 大さじ 3
サワークリーム 250 ml
マヨネーズ 70 g
ホースラディッシュクリーム 小さじ 3
粗びきマスタード 小さじ 2
ドライトマト 3-4 個 | みじん切り
塩
コショウ
バゲット 1-2 個 | 縦半分に切る

ガーニッシュの材料:

ルッコラ 100 g

アクセサリー:

料理系
穴なしスチーム調理容器

つくり方

牛ヒレ肉 (かたまり肉またはメダリオン) を縛り、均一な厚さにする。

フライパンで油を加熱し、牛ヒレ肉の表面を明るい茶色になるまで焼く。穴なしスチーム調理容器に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使って調理する。

調理後、牛ヒレ肉を5-10 分間そのまま置く。その間に、サワークリーム、マヨネーズ、ホースラディッシュクリーム、マスタード、トマトのみじん切り、塩コショウを混ぜ合わせ、半分に切ったバゲットに広げる。

牛ヒレ肉を薄切りにし、バゲットの上に置く。ルッコラを飾って出来上がり。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | 牛ヒレ | ピース | スチーム調理

プログラム所要時間 (かたまり肉) : 60 分

肉 | 牛 | 牛ヒレ | メダル形の ヒレ肉 | 低温調理

プログラム所要時間 (メダリオン) : 20 分

手動設定

調理モード: スチーム調理

温度: 53 °C (レア)、63 °C (ミディアム)、75 °C (ウェルダン)

かたまり肉の場合の調理時間 : 約70 分 (レア)、60 分 (ミディアム)、50 分 (ウェルダン)

メダリオン (1cm厚) の場合の調理時間: 10 分

メダリオン (2cm厚) の場合の調理時間: 30 分 (レア)、20 分 (ミディアム)、20 分 (ウェルダン)

メダリオン (3cm厚) の場合の調理時間: 40 分 (レア)、30 分 (ミディアム)、30 分 (ウェルダン)

ヒント

調理加減は、肉の厚さによって異なります。より薄いカットには、まずは短い調理時間をお勧めします。



牛ヒレ肉

牛ヒレ肉のロースト

4 人分 | 合計所要時間：約45-100 分

材料

牛ヒレ肉 1 kg、下処理済
油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ

アクセサリー:

コンビラック
フードプローブ (食品用温度計)
ユニバーサルトレイ

つくり方

牛ヒレ肉の薄い方の端を折り返し、料理糸で結ぶ。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、牛ヒレ肉に塗る。

牛ヒレ肉をラックの上に置き、フードプローブがあれば刺す。コンビラックとユニバーサルトレイをオープンに入れる。自動プログラムに従うか手動設定を使って牛ヒレ肉を調理する。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | 牛ヒレ | ピース | ロースト

プログラム所要時間：約35-75 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定：

調理モード： 熱風ゲリル

温度：175 ° C (レア)、170 ° C (ミディアム)、165 ° C (ウェルダン)

中心温度：45 ° C (レア)、55 ° C (ミディアム)、75 ° C (ウェルダン)

調理時間：約35 分 (レア)、55 分 (ミディアム)、90 分 (ウェルダン)

棚位置：

コンビラック： 2

ユニバーサルトレイ： 1



牛ヒレ肉のロースト

牛ヒレ肉 (モイスチャーロースト)

4 人分 | 合計所要時間: 90-225 分

材料

牛ヒレ肉 1 kg、下処理済
油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ

アクセサリー:

コンビラック
ユニバーサルトレイ

つくり方

コンビラックとユニバーサルトレイをオープンに入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

牛ヒレ肉の薄い方の端を折り返し、料理糸で結ぶ。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、牛ヒレ肉に塗る。牛ヒレ肉をコンビラックの上に乗せ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってローストする。

設定

自動プログラム

肉| 牛| 牛ヒレ| ピース| モイスチャー ロースト

プログラム所要時間: 約80-213 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。



牛ヒレ肉（モイスチャーロースト）

牛ヒレ肉のポシェ 野菜添え

2 人分 | 合計所要時間: 50 分

材料

野菜の材料:

牛肉パイオン 250 ml
ニンジン 200 g | 一口大切り
カリフラワー 200 g、房の状態
ズッキーニ (各200 g) 2 本、一口
大切り
ネギ 8 本、白い部分のみ
スナップエンドウ 100 g

牛ヒレ肉の材料:

牛ヒレ肉 500 g、下処理済
パセリ、刻んだもの

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

つくり方

牛肉のパイオンを、ニンジンとカリフラワーと一緒に穴なしスチーム調理容器で調理プロセス 1に示すように調理する。

ズッキーニ、ネギ、スナップエンドウを加え、調理プロセス 2に示すように調理する。

パイオンから野菜を取り除き、温かい状態に保つ。

牛ヒレ肉を1 cm 厚のスライスに切り、パイオンで調理プロセス 3に示すようにポシェする。

牛肉に野菜を添え、パセリを振りかけて出来上がり。

設定

調理プロセス 1

調理モード: スチーム調理

温度: 100 ° C

調理時間: 8 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理

温度: 100 ° C

調理時間: 4 分

調理プロセス 3

調理モード: スチーム調理

温度: 100 ° C

調理時間: 4 分



牛ヒレ肉のポシェ 野菜添え

ハッシュドビーフ

8 人分 | 合計所要時間: 250 分

材料

バター 30 g
油 大さじ 3
牛肉 1.2 kg、下処理済 | さいの
目切り
コショウ
塩
玉ねぎ 500 g | 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 1.2 リットル
酢 70 ml

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でバターを加熱する。泡立ち始めたらす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。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

ベーキングディッシュをオープンに入れ、手動設定を使用して焼く。約 90 分後にかき混ぜる。

塩コショウをして、サーブする。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | ハッシュ | ロースト
プログラム所要時間: 180 分

手動設定

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 150 °C

モイス チャー: 90 %

予熱: オン

調理時間: 180 分

棚位置: 2



ハッシュドビーフ

ロールビーフ

8 人分 | 合計所要時間:150 分

材料

ロールビーフの材料:

牛肉スライス (各150 g) 8 枚
塩
コショウ

フィリングの材料、バリエーション 1の場合:

マスタード 大さじ 8
玉ねぎ 200 g | みじん切り
ベーコン 100 g、さいの目切り
ピクルス (中、各30 g) 8 本 | 縦に4等分

フィリングの材料、バリエーション 2の場合:

トマトペースト 大さじ 8
玉ねぎ 150 g | 細い短冊切り
赤パプリカ 200 g | 細い短冊切り
フェタチーズ 200 g | 細い短冊切り

スープ野菜の材料:

玉ねぎ 70 g | 粗みじん切り
ニンジン 100 g、粗みじん切り
セロリ 100 g | 粗みじん切り
西洋ネギ 100 g | 粗みじん切り
トマトペースト 大さじ 2

ヒント

牛肉のスライスの大きさがまちまちの場合は、余った牛肉をフィリングに乗せて一緒に巻き上げてください。

ソースの材料:

上白糖 50 g
赤ワイン (辛口) 250 ml
ローリエ 1 枚
ジュニパーベリー 小さじ 1
粒コショウ 小さじ½
塩
コショウ
コーンフラワー 大さじ 1
水 大さじ 1

アクセサリー:

木串 8 本
料理糸
ユニバーサルトレイ
ハンドブレンダー
こし器

つくり方

玉ねぎ、ニンジン、セロリ、西洋ネギをトマトペーストと混ぜ、野菜スープを作る。

調理台に牛肉を置き、塩コショウする。選んだバリエーション 1または2 に応じたフィリングを、牛肉に乗せる。牛肉を巻き、木串と料理糸を使って留める。

巻いた牛肉とスープ野菜をユニバーサルトレイに乗せる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用してローストする。

上白糖を中型のフライパンで中火にかけ、中火で茶色がかかるまでカラメル状にし、赤ワインを加える。ローリエ、ジュニパーベリー、粒コショウを加えて煮る。

肉汁とスープ野菜をユニバーサルトレイからフライパンに移す。それをピューレし、こし器を通す。塩コショウする。コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えて少しとろみをつける。

設定

自動プログラム

肉| 牛| ロールビーフ|

プログラム所要時間:105 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

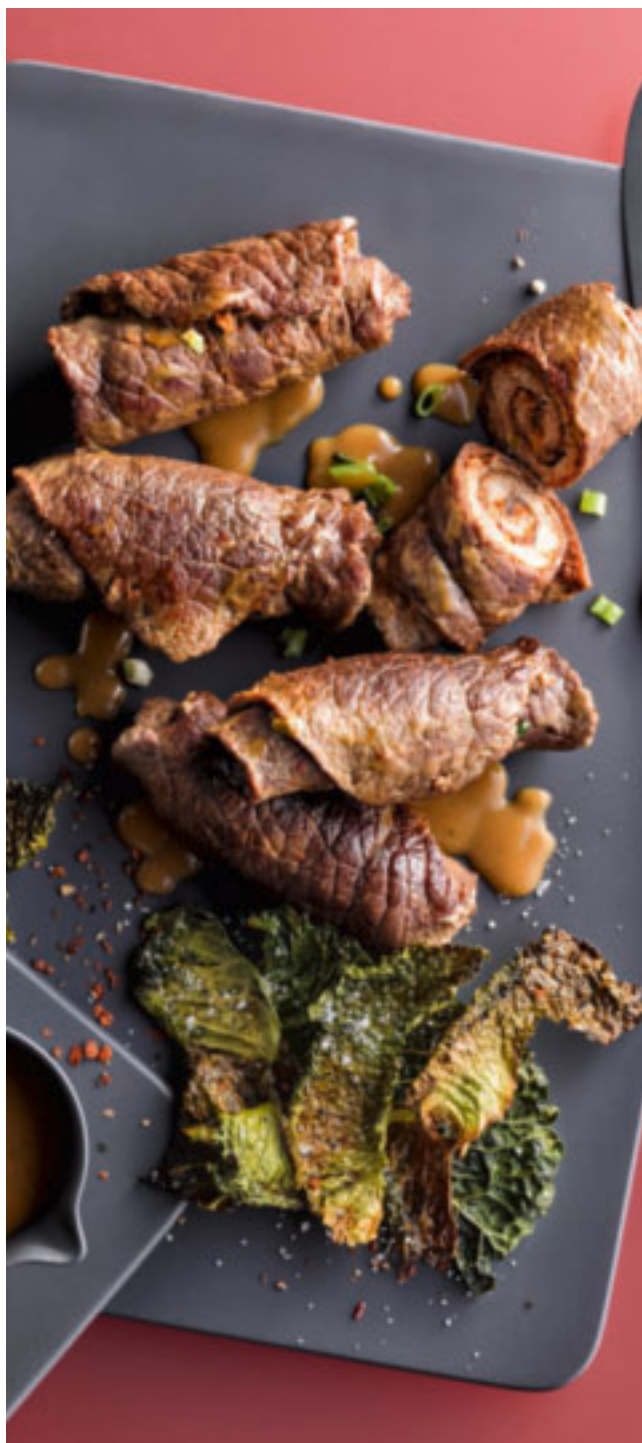
調理プロセス 1

調理モード: コンビ グリル

レベル:3

モイス チャー:0 %
調理時間:15 分
棚位置: 2
調理プロセス 2
調理モード: コンビ 上下加熱
温度:100 ° C
モイス チャー:84 %
調理時間:90 分

215



ロールビーフ

牛肉の蒸し煮

4 人分 | 合計所要時間: 270 分

材料

肉の材料:

ニンジン 2 本 | 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

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ

牛肉 (ヒレ肉または肩肉) 1 kg、

下処理済

ローリエ 1 枚

ソースの材料:

水またはフォン・ド・ヴォー (仔牛の出汁) 200 ml

クレームフレッシュ 125 g

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:

ユニバーサルトレイ

ハンドブレンダー

こし器

ヒント

肉が大きい場合は、プロセス 2の調理時間を500 g 増えるごとに約30 分長くします。肉が小さい場合は、ステージ 2の調理時間を推奨重量から500 g 減るごとに約30 分短くします。

つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、牛肉に塗る。

牛肉をユニバーサルトレイにのせ、野菜とローリエを加え、オープン庫内に入れる。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して調理する。

ユニバーサルトレイから牛肉を取り出し、肉汁をこし器に通して計量カップに注ぐ。

片手鍋に肉汁 (必要であれば水またはブイヨンを追えて合計400ml にする) と半量の野菜入れ、混ぜ合わせてピューレを作る。ピューレをこし器で濾し、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、ソースに加えてとろみをつける。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: 225 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ グリル

レベル: 3

モイス チャー: 0 %

調理時間: 20 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 上下加熱

モイス チャー: 84 %

調理時間: 205 分



牛肉の蒸し煮

キャセロール (牛煮込み)

4 人分 | 合計所要時間: 150 分

材料

牛肉の材料:

薄力粉 60 g
コショウ | 挽きたて
牛肉 (肩) 1 kg | 小さめに角切り
油 大さじ 3
玉ねぎ (大) 1 個 | 薄い輪切り
西洋ネギ (大) 1 個 | 薄い輪切り
ニンジン 350 g | 半月切り
セロリ 3 本 | みじん切り
マッシュルーム 250 g | 4 等分
タイム 2-3 枝
ローリエ 2 枚
牛肉ブイヨン 200 ml
ドイツのシュヴァルツビールまたは
黒ビール 200 ml
ケチャップ 大さじ 2

ダンプリングの材料:

薄力粉 100 g
ベーキングパウダー 3 g
澄ましバター 50 g
パセリ 小さじ 1 | みじん切り
チャイブ 小さじ ½ | みじん切り
塩
粒コショウ、挽きたて
冷水 大さじ 4-5

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

つくり方

小麦粉をコショウで味付けし、その中に肉を入れてまぶす。

フライパンで油の半分を加熱し、何回かに分けて肉のすべての面を焼き、脇に置いておく。

フライパンで油の残り半分を加熱し、玉ねぎを3 分間炒める。西洋ネギ、ニンジン、セロリを加え、さらに5 分炒める。

マッシュルーム、タイム、ローリエを加える。

牛肉、牛肉ブイヨン、ビール、ケチャップを加え、軽く沸騰させる。穴なしスチーム調理容器に入れ、カバーをする。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の手動設定に従って調理する。

その間に、薄力粉とベーキングパウダーをボウルに入れる。澄ましバター、パセリ、チャイブを加え、塩コショウし、冷水を混ぜ入れて柔らかい生地を作る。

生地を8等分し、粉をまぶした手で小さなボール状に成形する。

自動プログラム:

キャセロールを少しかき混ぜ、ダンプリングを加え、少量のブイヨンをかけ、自動プログラムに従って調理し続ける。

手動設定:

キャセロールを少しかき混ぜ、ダンプリングを加え、少量のブイヨンかける。調理プロセス 2 に示すように調理を仕上げる。

設定

自動プログラム

スープ/ 煮込み料理 | ダンプリング 入牛煮込み
プログラム所要時間: 120 分

手動設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 ° C
調理時間: 90 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理
温度: 100 ° C
調理時間: 30 分



キャセロール (牛煮込み)

サーロインローストビーフ

4 人分 | 合計所要時間：約

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 1 kg、下処理済

レムラードソースの材料:

ヨーグルト (全脂) 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
上白糖

アクセサリー:

コンビラック
ユニバーサルトレイ
フードプローブ (食品用温度計)

つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、牛肉に塗る。

サーロインをラックの上に置き、フードプローブがあれば刺す。コンビラックとユニバーサルトレイをオープンに入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用してサーロインをグリルする。

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る。レムラードソースにレモン果汁、塩、上白糖をふる。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | ロースト ビーフ | ピース | ロースト
プログラム所要時間：約45-85 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理モード: 熱風グリル

温度: 190 °C (レア)、170 °C (ミディアム)、165 °C (ウェルダン)

中心温度: 45 °C (レア)、55 °C (ミディアム)、75 °C (ウェルダン)

調理時間: 約45 分 (レア)、60 分 (ミディアム)、90 分 (ウェルダン)

棚位置:

コンビラック: 2

ユニバーサルトレイ: 1



サーロインローストビーフ

サーロイン (モイスチャーロースト)

4 人分 | 合計所要時間:

材料

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ
サーロイン 1 kg、下処理済

アクセサリー:

コンビラック
ユニバーサルトレイ

つくり方

コンビラックとユニバーサルトレイをオープンに入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、サーロインに塗る。

サーロインをコンビラックに乗せ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってローストする。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | ロースト ビーフ | ピース | モイスチャー ロースト
プログラム所要時間: 約80-213 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。



サーロイン（モイスターロースト）

牛ウチモモ肉 りんごとホースラディッシュソース

4 人分 | 合計所要時間: 160 分

材料

牛ウチモモ肉の材料:

ニンジン 200 g | 刻んだもの
セルリアック 200 g | 刻んだもの
根パセリ 50 g | 刻んだもの
牛うちもも肉 800 g、下処理済
塩 小さじ 2
粒コショウ 5 粒
ローリエ 2 枚

野菜の材料:

小ぶりのじゃがいも (煮崩れしにくいもの) 250 g | 楕円にスライス
ニンジン 250 g | 斜めにスライス
コールラビ 250 g | 斜めにスライス

ソースの材料:

りんご (酸味のあるもの) 2 個 | 粗くすりおろす
サワークリーム 200 g
チャイブ 1 束 (20 g) | みじん切り
ホースラディッシュ 大さじ 1 | すりおろす
コショウ

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器 2 個

つくり方

ニンジン、セルリアック、根パセリを、牛ウチモモ肉、塩、粒コショウ、ローリエと一緒に穴なしスチーム調理容器に入れ、調理プロセス 1 に示すように調理する。

調理時間の終了後、出た汁を大さじ 6 杯取り、牛ウチモモ肉の入ったスチーム調理容器は庫内に残しておく。穴なしスチーム調理容器に、その汁、じゃがいも、ニンジン、コールラビを加える。そのスチーム調理容器を、最初のスチーム調理容器と一緒にオープン庫内に入れ、調理プロセス 2 に示すように調理する。

りんごとサワークリームを混ぜる。チャイブとホースラディッシュを追加する。塩コショウする。

肉を筋に垂直に薄くスライスし、野菜とソースを添えて出来上がり。

設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 110–120 分
調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 15 分



牛ウチモモ肉 りんごとホースラディッシュソース

ウィーン風ランプ (牛肉シルバーサイド)

10 人分 | 合計所要時間: 160 分

材料

牛肉のシルバーサイド (そとももの
かたまり肉 1つ) 2 kg、下処理済
玉ねぎ 2 個 | 2 等分
野菜出汁用の野菜 適量 | 粗く切
ったもの
ラページ 15 g
粒コショウ 7 粒
ローリエ 2 枚
ジュニパーベリー 5 粒
塩

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

つくり方

肉を、脂身が下向きになるように穴なしスチーム調理容器に入れる。

玉ねぎをカット面を下にして鉄のフライパンに入れ、油を使わずに茶色にする。

肉に、出汁用の野菜、ハーブ類、玉ねぎ、スパイス類を加えて調理する。

肉を少し休ませてから、スライスする。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | ウィーン風 ランプ

プログラム所要時間: 150 分

手動設定

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 150 分



ウィーン風ランブ (牛肉シルバーサイド)

ヨークシャープディング

12 人分 | 合計所要時間: 30 分

材料

油 小さじ 12
薄力粉 190 g
塩 小さじ 1
卵 (中) 3 個
牛乳 225 ml

アクセサリー:

ブリキマフィン型 直径 5 cm 12
個取り
コンビラック

つくり方

マフィン型の各カップに油を小さじ 1 入れる。

マフィン型をコンビラックに乗せ、オーブン庫内に入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

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ぎ、オーブン庫内に入れる。

自動プログラムに従うか手動設定を使って、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25-28 分

手動設定

調理モード: コンビ 熱風加熱ﾌﾟﾗｽ

温度: 200-215 °C

モイス チャー: 50 %

予熱: オン

調理時間: 25-28 分

棚位置: 2



ヨークシャー・プディング

ミートローフ

10 人分 | 合計所要時間: 75 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

アクセサリー:
ユニバーサルトレイ

つくり方

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、ローフの形 (楕円) を作る。

ミートローフをユニバーサルトレイに乗せ、オーブン庫内に入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して調理する。

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 60-70 分

手動設定

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 140-180 °C

モイス チャー: 80 %

調理時間: 60-70 分

棚位置: 1



ガモンのロースト

4 人分 | 合計所要時間：約80 分

材料

肉の材料:

ガモン (豚ブロックの塩漬け)
1 kg、下処理済

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:

コンビラック
ユニバーサルトレイ
フードプロープ (食品用温度計)
ハンドブレンダー

つくり方

ガモンをコンビラックの上に置き、フードプロープがあれば刺す。コンビラックとユニバーサルトレイをオープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってガモンを調理する。

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

肉| 豚| 燻製肉| ピース| ロースト
プログラム所要時間：約50-65 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 200 °C

モイス チャー: 0 %

調理時間: 30 分

棚位置:

コンビラック: 2

ユニバーサルトレイ: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 130 °C

モイス チャー: 100 %

中心温度: 63 °C

調理時間: 約 20-25 分



ガモンのロースト

豚肉皮付きロースト

6 人分 | 合計所要時間:140 分

材料

肉の材料:

皮付き豚もも肉 1.5 kg、下処理済

油 大さじ 3

塩 小さじ 1½

コショウ 小さじ ½

ソースの材料:

野菜ブイヨン 400 ml

クレームフレッシュ 150 g

コーンフラワー 小さじ 3

冷水 大さじ 3

塩

コショウ

アクセサリー:

コンビラック

ユニバーサルトレイ

こし器

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コンビラックに置く。コンビラックとユニバーサルトレイをオープンに入れる。自動プログラムに従うか手動設定を使って豚肉を調理する。

豚肉をコンビラックから取り出す。調理時にユニバーサルトレイに落ちた脂と肉汁に、野菜ブイヨンを加える。こし器を通して片手鍋に移す。必要であれば、余分な脂を取り除く。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、ソースに加えてとろみをつける。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:128 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度:160 °C

モイス チャー:80 %

調理時間:120 分

棚位置:

コンビラック:2

ユニバーサルトレイ:1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ グリル

レベル:2

モイス チャー:20 %

調理時間:8 分



豚肉皮付きロースト

豚肉ローストハム

4 人分 | 合計所要時間：約140 分

材料

肉の材料:

油 大さじ 2
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
豚もも肉 (うちももまたはそともも)
1 kg、下処理済

ソースの材料:

野菜ブイヨン 300 ml
クリームフレッシュ 100 g
コーンフラワー 小さじ 1
冷水 大さじ 1
塩
コショウ
上白糖

アクセサリー:

コンビラック
フードプロープ (食品用温度計)
ユニバーサルトレイ
こし器

つくり方

油、マスタード、塩、コショウ、パプリカパウダーを混ぜ合わせ、豚肉に塗る。

豚肉をコンビラックに乗せ、フードプロープがあれば刺す。コンビラックとユニバーサルトレイをオープンに入れる。自動プログラムに従うか手動設定を使って調理する。

豚肉を取り出す。肉汁に野菜ブイヨンを加え、こし器を通して片手鍋に注ぐ。クリ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、ソースに加えてとろみをつける。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 | ローストハム
プログラム所要時間：約 120 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定：

調理プロセス 1

調理モード： 熱風グリル

温度：180 °C

調理時間：30 分

棚位置：

コンビラック： 2

ユニバーサルトレイ： 1

調理プロセス 2

調理モード： コンビ 上下加熱

温度：120 °C

モイス チャー：60 %

調理時間：30 分

調理プロセス 3

調理モード： コンビ 上下加熱

温度：100 °C

モイス チャー：80 %

中心温度：85 °C

調理時間：約 60 分



豚肉ローストハム

豚ヒレのロースト

4 人分 | 合計所要時間：約60 分

材料

豚ヒレの材料:

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

ソースの材料:

エシャロット 500 g
バター 20 g
上白糖 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
はちみつ 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:

コンビラック
ユニバーサルトレイ
フードプロープ (食品用温度計)

つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、豚ヒレに塗る。

豚ヒレをラックに乗せ、フードプロープがあれば刺す。コンビラックとユニバーサルトレイをオープンに入れる。自動プログラムに従うか手動設定を使って豚テンダーロインを調理する。

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。

エシャロットに上白糖をふり、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。

このソースにはちみつ、塩、コショウをふる。コーンフラワーを水に溶き、ソースに加えてとろみをつける。再び軽く沸騰させる。

設定

自動プログラム

肉 | 豚 | 豚ヒレ | ピース
プログラム所要時間：約25–35 分

手動設定

調理モード： 熱風グリル
温度：225 ° C (レア)、220 ° C (ミディアム)、200 ° C (ウェルダン)
中心温度：60 ° C (レア)、65 ° C (ミディアム)、75 ° C (ウェルダン)
調理時間：約 25–35 分
棚位置：
コンビラック： 2
ユニバーサルトレイ： 1



豚ヒレのロースト

鹿もも肉 (モイスチャーロースト)

4 人分 | 合計所要時間: 200 分

材料

鹿もも肉:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ 小さじ ½

鹿もも肉 (骨なし) 800 g

野菜の材料:

レンズ豆 200 g、黒

油 大さじ 2

玉ねぎ 70 g | みじん切り

野菜ブイヨン 400 ml

ローリエ 2 枚

ニンジン 100 g | みじん切り

セロリ 100 g | みじん切り

西洋ネギ 100 g | みじん切り

バター 大さじ 1

洋なし 1 個 (200 g)、熟した固め
のもの | 皮をむき、みじん切り

クルミ 40 g | 粗めに刻む

バルサミコ酢 大さじ 2

はちみつ 小さじ 2

塩

コショウ

シナモン ひとつまみ

ソースの材料:

玉ねぎ 30 g | みじん切り

バター 大さじ 1

薄力粉 大さじ 1

赤ワイン (辛口) 100 ml

バルサミコ酢 大さじ 3

ジビエ出汁 200 ml

バター 75 g | 角切り

塩

コショウ

アクセサリー:

料理糸

コンビラック

ユニバーサルトレイ

つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、鹿もも肉に塗る。必要であれば、結ぶ。

ユニバーサルトレイをオープン庫内に入れる。ノロジカもも肉をオープン庫内のコンビラックに乗せる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して鹿もも肉をローストする。

野菜は、まずレンズ豆を洗い、水を切る。フライパンに油を中火で熱し、半透明になるまで玉ねぎとレンズ豆を炒める。野菜ブイヨンを注ぎ、ローリエを加え、蓋をしてレンズ豆が柔らかくなるまで 20-30 分弱火で煮る。

フライパンに油を中火で熱し、ニンジン、セロリ、西洋ネギをバターで 2 分ほど炒める。洋なしを加え、さらに 2-3 分炒める。

レンズ豆からローリエを取り出す。野菜にレンズ豆とクルミを加え、バルサミコ酢、はちみつ、塩、コショウ、シナモンを混ぜ入れる。

ソースを作るには、片手鍋でバターを熱し、玉ねぎを中火で半透明になるまで炒める。薄力粉をふりかけ、常にかき混ぜながら 1 分炒める。赤ワイン、バルサミコ酢、ジビエ出汁を加え、半分になるまで約 10 分間煮つめる。このワインソースに、冷たいバターの角切りを一つずつ入れ、濃くなるまで混ぜる。塩コショウする。沸騰しないように注意する。

設定

自動プログラム

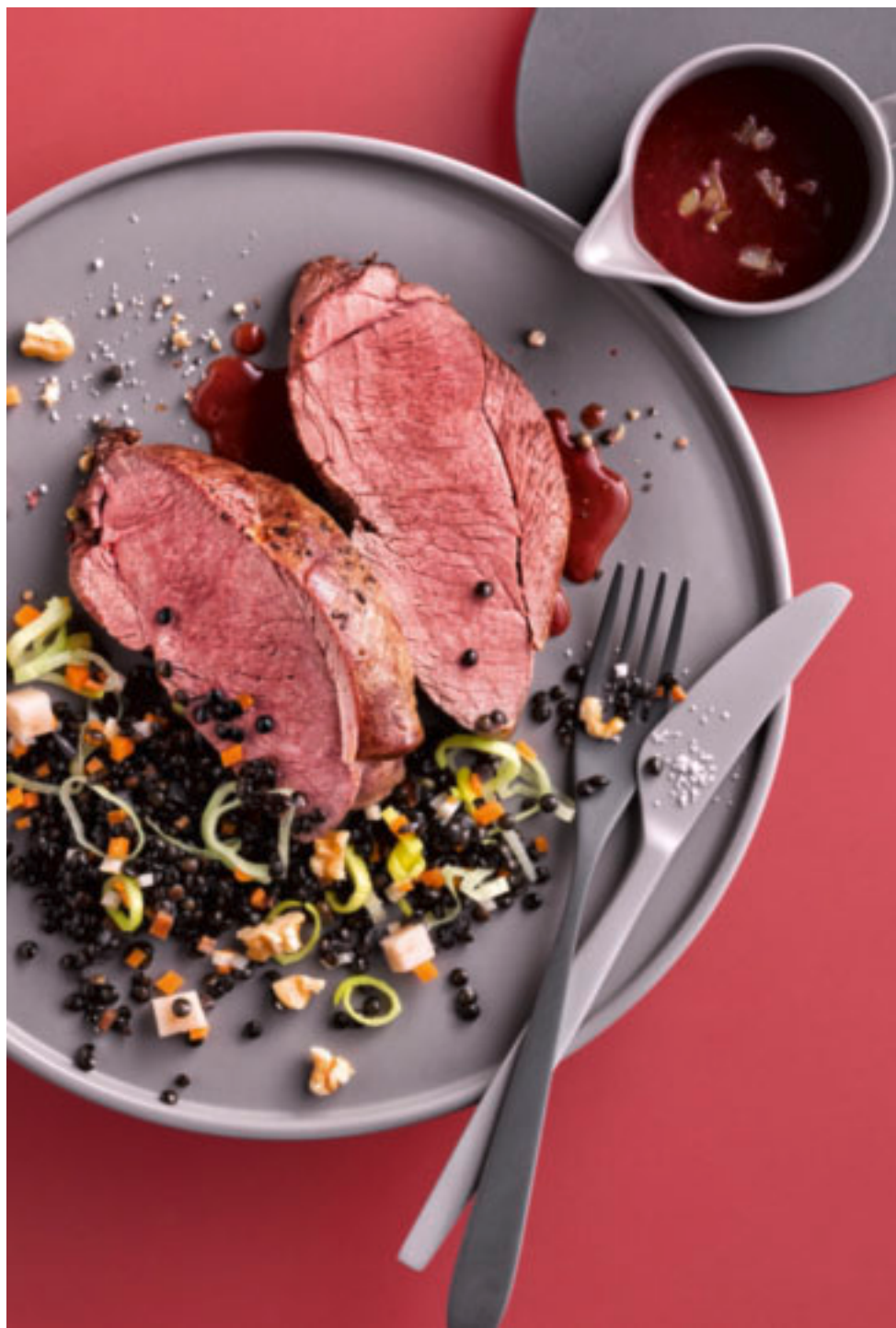
肉 | ジビエ | 鹿肉 | 鹿もも肉 | モイスチャー ロースト

プログラム所要時間: 180 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。



鹿もも肉（モイスチャーロースト）

鹿背肉 (モイスチャーロースト)

4 人分 | 合計所要時間：

材料

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ 小さじ ½
鹿背肉 (骨なし) 800 g、下処理済

アクセサリー：
コンビラック
ユニバーサルトレイ

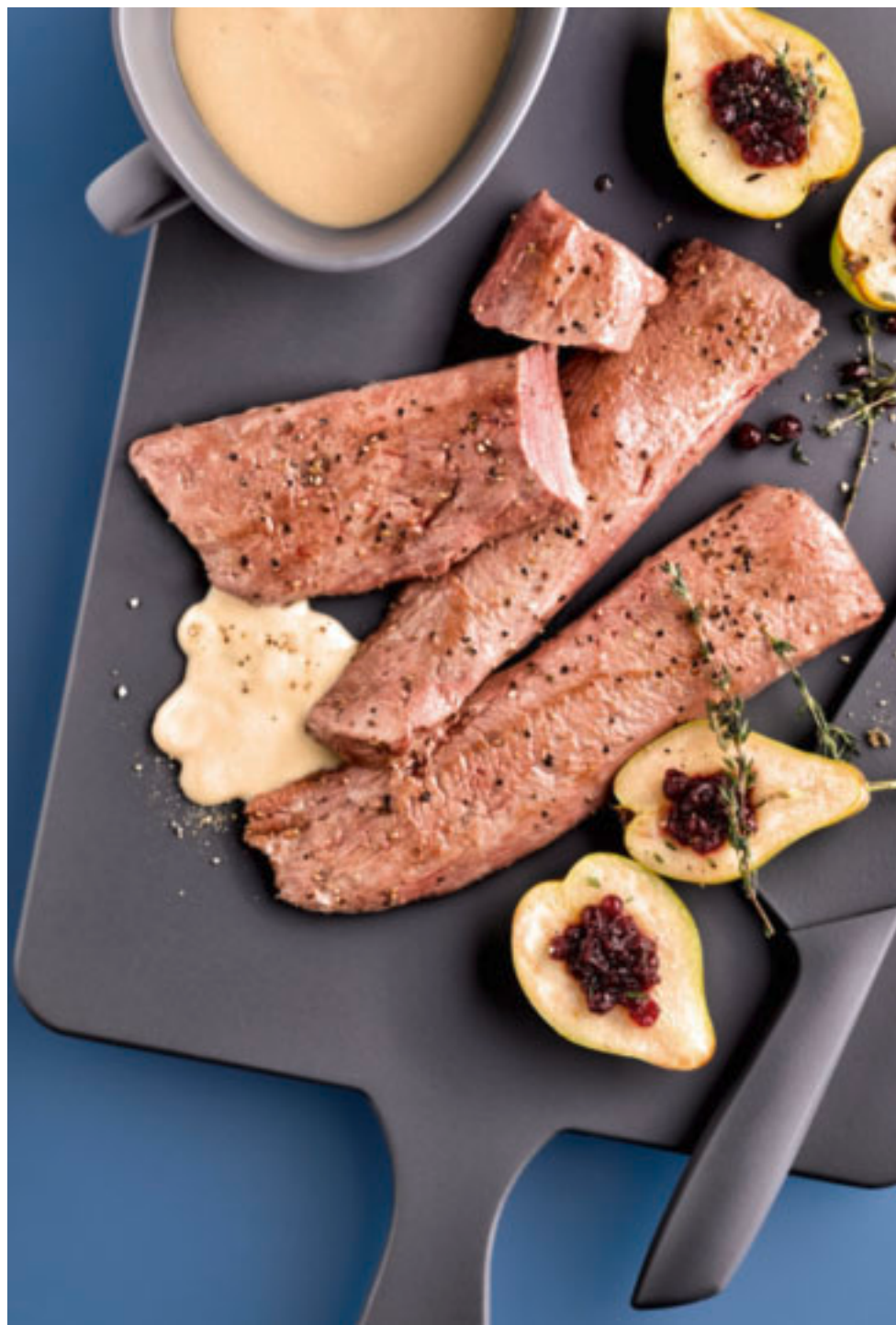
つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、ロノジカ背肉に塗る。

コンビラックとユニバーサルトレイをオープン庫内に入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

ロノジカ背肉をコンビラックの上に乗せ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってローストする。

設定
自動プログラム
肉 | ジビエ | 鹿肉 | 鹿背肉 | モイスチャー ロースト
プログラム所要時間：約87-123 分
手動設定
ユーザー プログラムを介して設定：
設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。



ウサギ肉

4 人分 | 合計所要時間:

材料

ウサギ肉の材料:

ウサギ肉 1.3 kg、下処理済

塩 小さじ 1

コショウ

ディジョンマスタード 大さじ 2

ベーコン 100 g、さいの目切り

玉ねぎ 2 個 | みじん切り

バター 30 g

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 g

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:

ユニバーサルトレイ

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。ユニバーサルトレイに並べて置く。

ベーコンを角切りする。玉ねぎをみじん切りして、バター、白ワイン、水、タイムとユニバーサルトレイに置く。

ユニバーサルトレイをオープン庫内に入れ、自動プログラムか手動設定を使って調理する。

調理後、肉を取り出す。汁を片手鍋に注ぐ。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、ソースに加えてとろみをつける。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: 90 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ グリル

レベル: 3

調理時間: 20 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 100 °C

モイス チャー: 84 %

調理時間: 70 分



ノロジカもも肉 (モイスチャーロースト)

4 人分 | 合計所要時間: 165 分

材料

ノロジカもも肉の材料:

塩 小さじ 1
コショウ 小さじ½
油 大さじ 2
ノロジカもも肉 (骨なし) 1.2 g

エシャロットの材料:

エシャロット 750 g
オリーブオイル 大さじ 3
メープルシロップ 大さじ4
バルサミコ酢 大さじ 5
赤ワイン (辛口) 150 ml
調理で出た出汁 400 ml
タイム 6 束
ソース増粘剤 (ダーク) 大さじ 1
塩
コショウ

アクセサリー:

料理系
コンビラック
ユニバーサルトレイ

つくり方

油に塩コショウし、ノロジカもも肉に塗る。必要であれば、ノロジカもも肉を結ぶ。

ユニバーサルトレイをオープン庫内に入れる。ノロジカもも肉をオープン庫内のコンビラックに乗せる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用してローストする。

エシャロットを熱湯に浸し、1 分間休ませてから水を切る。エシャロットの皮をむき、大きさによっては縦半分に分ける。

フライパンでオリーブオイルを熱し、半透明になるまで約 4分エシャロットを炒める。

メープルシロップをエシャロットにふりかけ、軽く炒める。

調理時間が終了したら、ノロジカ肉をオープンから出す。出汁に水を加えて、合計容量が400 ml になるようにする。

バルサミコ酢の一部を最後の味付け用に残しておく。バルサミコ酢、赤ワイン、出汁をエシャロットにかける。タイムを加え、エシャロットが柔らかくなるまで弱火で約15 分煮る。

タイムを取り出し、ソース増粘剤を加え、ソースを少し濃くする。残りのバルサミコ酢、塩、コショウをふる。

設定

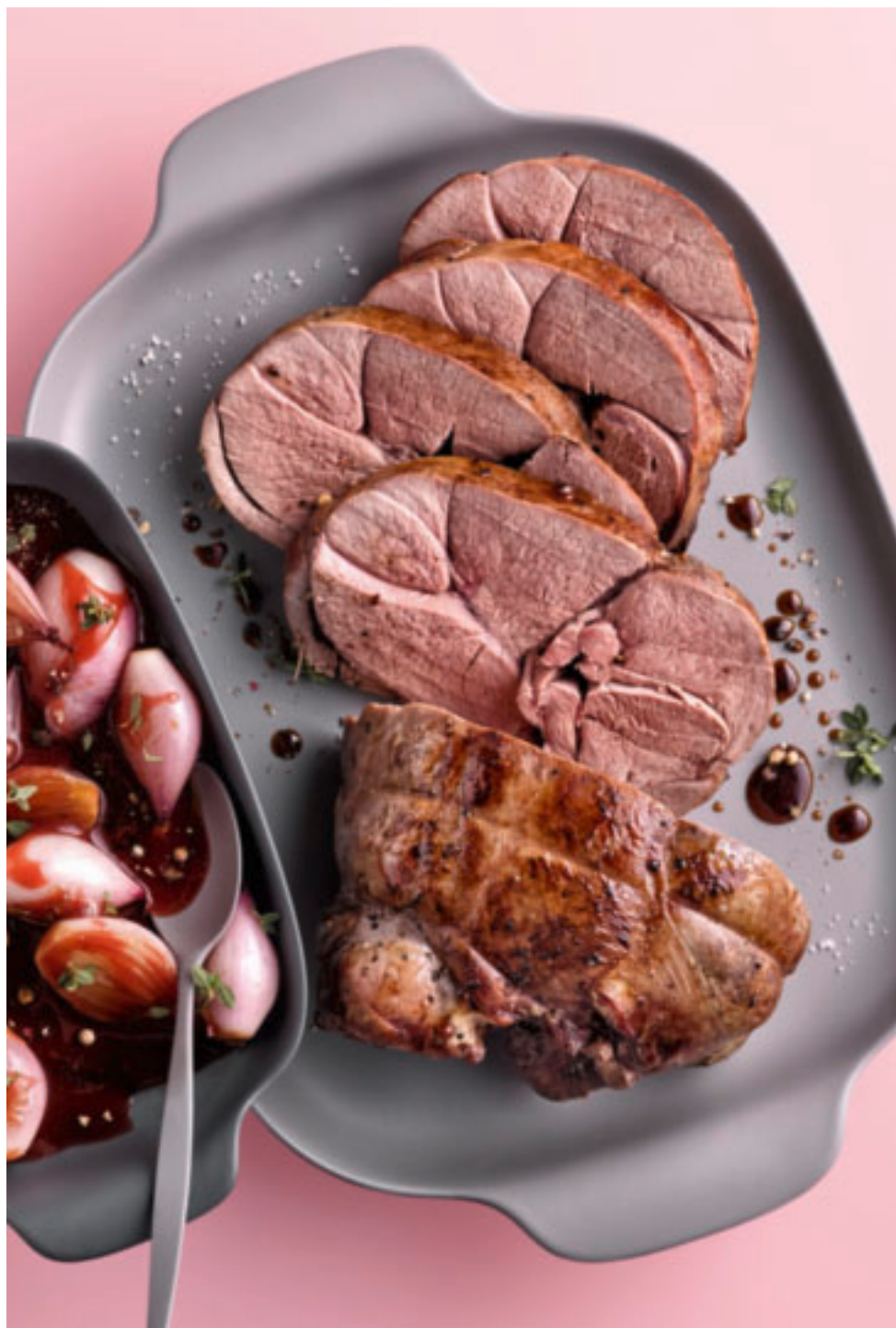
自動プログラム

肉 | ジビエ | ノロジカ肉 | ノロジカ もも肉 | モイスチャー ロースト
プログラム所要時間: 150 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。



ノロジカもも肉（モイスチャーロースト）

ノロジカ背肉 (モイスチャーロースト)

4 人分 | 合計所要時間:

材料

ロノジカ背肉の材料:

油 大さじ 2
塩 小さじ 1
コショウ 小さじ ½
骨付きノロジカ背肉 1.3 kg、下
処理済

ソースの材料:

ブルーネ 50 g | みじん切り
玉ねぎ 1 個 | みじん切り
バター 大さじ 1
ポートワイン 200 ml
ジビエ出汁 200 ml
ブラムのシロップ煮 小さじ 1
バター 100 g | 冷やす、角切り
塩
コショウ
ナツメグ

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ
コンビラック

つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、ロノジカ背肉に塗る。

コンビラックとユニバーサルトレイをオープン庫内に入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

ロノジカ背肉をコンビラックの上に乗せ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってローストする。

ブルーネと玉ねぎをバターで 2 分炒める。ポートワインとジビエ出汁を加える。ブラムのシロップ煮を加え、元の量の 3分の1 になるまで煮詰める。

冷たいバターの角切りをソースに1 つずつ混ぜ入れ、濃くなるまで混ぜる。塩、コショウ、ナツメグをふる。沸騰しないように注意する。

設定

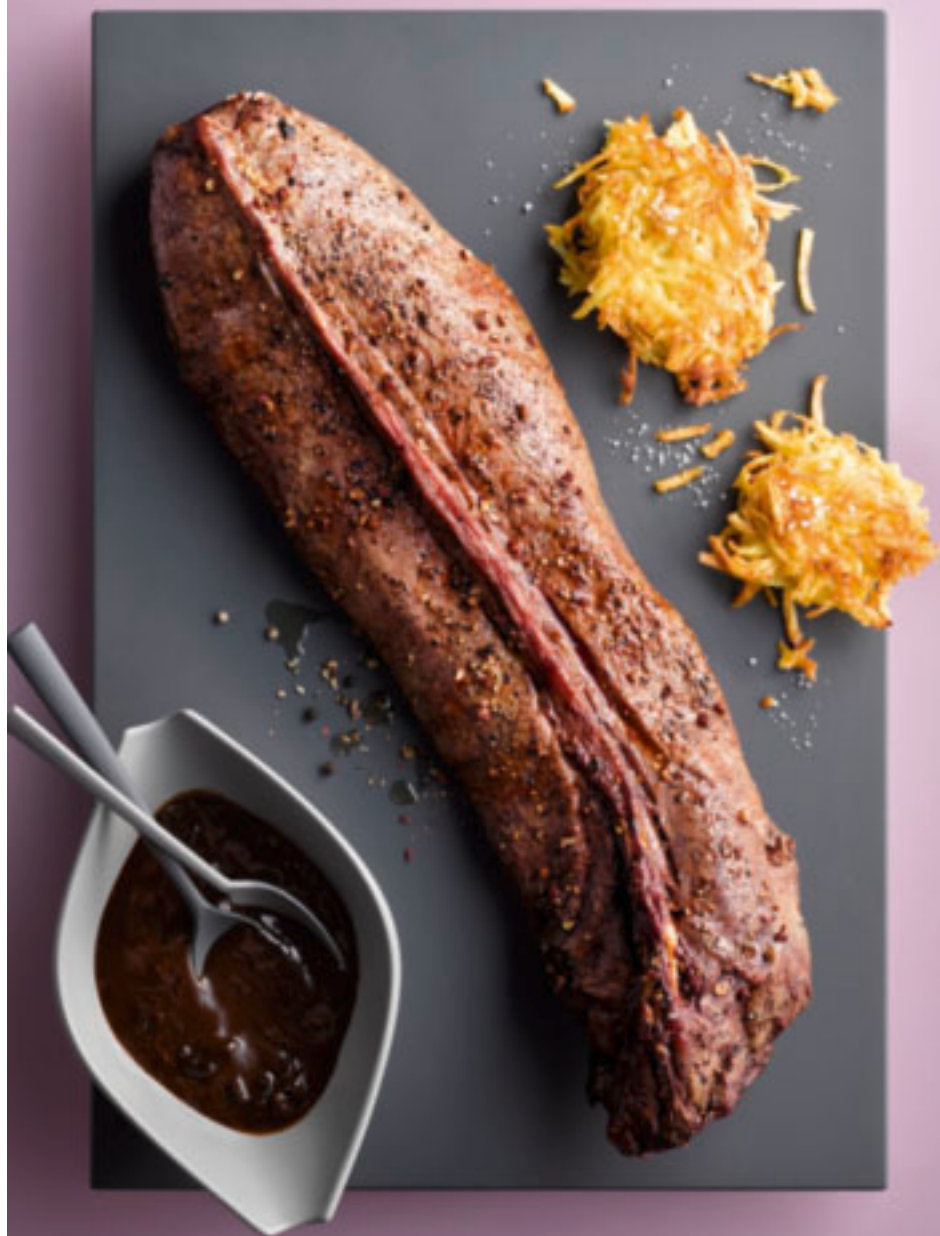
自動プログラム

肉 | ジビエ | ノロジカ肉 | ノロジカ背肉 | モイスチャー ロースト
プログラム所要時間: 約 84-100 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。



ノロジカ背肉（モイスチャーロースト）

イノシシもも肉 (モイスチャーロースト)

4 人分 | 合計所要時間: 155 分

材料

イノシシもも肉の材料:

油 大さじ 2

塩 小さじ 1

コショウ 小さじ ½

イノシシもも肉 (骨なし、肉厚 6 cm以下) 1 kg、下処理済

ソースの材料:

乾燥ポルチーニ 25 g

熱湯 500 ml

パンチェッタ 100 g | 細い短冊
切り

にんにく 2 片 | みじん切り

玉ねぎ 100 g | みじん切り

油 大さじ 2

バジル ½ 束 (15 g) | 葉のみ、細
切り

マスカルポーネチーズ 250 g

塩

コショウ

アクセサリー:

コンビラック

ユニバーサルトレイ

キッチンペーパー

つくり方

油、塩、コショウを混ぜ合わせ、イノシシもも肉に塗る。必要であれば、結ぶ。

ユニバーサルトレイをオープン庫内に入れる。イノシシもも肉をオープン庫内のコンビラックに乗せる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用してローストする。

乾燥ポルチーニに熱湯をかけ、10 分間浸す。

その間、パンチェッタを中～強火でカリカリになるまで炒める。

キッチンペーパーをざるに敷き、ポルチーニを水切りし、戻し汁を集める。ポルチーニを洗い、水を切り、みじん切りにする。

玉ねぎとにんにくを油で半透明になるまで中火で炒める。ポルチーニを加え、1-2 分炒める。戻し汁 400 ml を加え、蓋をして 5 分煮る。

このソースにバジルの葉、マスカルポーネ、パンチェッタを加え、加熱し、塩コショウする。

設定

自動プログラム

肉| ジビエ| イノシシ肉| イノシシ もも肉| モイスチャー ロースト
プログラム所要時間: 150 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

設定は、巻末のロースト早見表を参照してください。

ヒント

キッチンペーパーの代わりに、コーヒーフィルターをざるに敷くこともできます。



イノシシもも肉（モイスチャーロースト）

魚

お褒めの言葉が釣れる魚料理

魚は心にも体にも良いとされています。鹹水魚は、ヨウ素、ビタミン、タンパク質、およびオメガ3脂肪酸が豊富で、健康と体力、集中力のレベル、観察力、そして健康度全般を高めます。低カロリーで多彩、そして洗練された魚料理を作れば、毎回お褒めの言葉がもらえるでしょう。

魚

254

調理のポイント

スチーム調理、グリル、コンビモードなど、魚の調理に適した調理モードが多数あります。

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。
- フードプローブは、金属の先端部分を魚の一番厚い部分の中心まで十分に刺します。

桃入りフィッシュカレー

4 人分 | 合計所要時間: 55 分

材料

魚の材料:

白身の締まった魚 400 g、下処理済 | さいの目切り
しょうゆ 大さじ 3
ライムジュース 大さじ 1
塩
コショウ

カレーの材料:

生姜 10 g | すりおろし
にんにく 1 片 | みじん切り
赤唐辛子 大 1 個 | 種を取り、みじん切り
ココナッツパウダー 大さじ 2
ココナッツミルク 200 ml
カレーパウダー 大さじ 2
ネギ 1 本 (150 g) | 小口切り
桃 2 個 (熟したもの) | 皮をむき、さいの目切り

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

つくり方

魚にしょうゆ、ライム果汁、塩コショウをふる。

ネギと桃以外のすべての材料を穴なしスチーム調理容器に入れ、調理プロセス 1 に示すように調理する。

ネギと桃を残りの材料に加え、全部を調理プロセス 2 に示すように調理する

設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 10 分
調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 5 分



桃入りフィッシュカレー

マスとマッシュルーム

4 人分 | 合計所要時間: 30 分

材料

マスの材料:

マス (各250 g) 4 尾、下処理済

レモン果汁 大さじ 3

塩

コショウ

マッシュルームミックスの材料:

玉ねぎ 1 玉 | みじん切り

パセリ (各30 g) 2 束 | みじん

切り

キノコ (アンズタケ、ポルチーニ、マッシュルームなど) 600 g | スライスまたは4 等分

調理時にかける用:

バター 50 g | 小さく切り分け

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

つくり方

マスにレモン果汁をふりかけ、塩コショウする。

玉ねぎ、パセリ、キノコを混ぜる。

キノコのミックスの一部をマスに詰め、詰めきれなかった分は穴なしスチーム調理容器に入れる。マスを開いた方を下にして穴なしスチーム調理容器に入れ、切ったバターで覆い、調理する。

設定

調理モード: スチーム調理

温度: 90 °C

調理時間: 20 分

ヒント

パセリをふりかけたじゃがいもを添えてサーブします。



サーモン切り身 (低温調理)

4 人分 | 合計所要時間: 45 分 + マリネに60 分

材料

マリネード (漬け汁) の材料:

レモングラス 2 本 | 白い部分のみ、すりおろす
しょうゆ 110 ml
コリアンダー ½ 束 (70 g) | みじん切り
生姜 2 cm | すりおろす
にんにく 1 片 | 潰す

しょうゆソースの材料:

しょうゆ 200 ml
ケチャップマニス (インドネシアの甘口醤油) 200 ml
はちみつ 100 ml

サーモンの材料:

サーモン切り身 (各200g) 4 枚

ガーニッシュの材料:

しょうゆ 大さじ 2
ネギ 4 本 | 薄くスライス
コリアンダー (70 g) ½ 束 | 葉のみ
赤唐辛子 2 個 | みじん切り
ライム 1 個 | 8 等分

アクセサリー:

ベーキングシート
穴あきスチーム調理容器

つくり方

マリネードの材料すべてを十分に混ぜる。

サーモンを長方形の皿に入れ、マリネードで覆い、60 分間休ませる。

しょうゆソースの材料すべてを小さな鍋に入れ、中火で沸騰させる。火力を最小にし、容量が 3分の1 になるまで25 分間煮詰める。

穴あきスチーム調理容器にベーキングシートを敷き、サーモンを置く。サーモンにしょうゆソースを大さじ 1 ふりかける。

オープン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定の指示に従い調理する。

調理後、しょうゆソースをサーモンにふりかける。

ネギ、コリアンダーの葉、赤唐辛子、ライムでガーニッシュして、サーブする。

設定

自動プログラム

魚 | 鮭 | 切り身 低温調理
プログラム所要時間: 約20-25 分

手動設定

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス
温度: 50-75 °C
モイス チャー: 70 %
調理時間: 20-25 分
棚位置: 2



サーモン切り身 (低温調理)

サーモン入りパイ

6 人分 | 合計所要時間: 50 分

材料

ほうれん草 (生) 240 g
パイ生地 375 g
レモン 1 個 | 皮のみ、すりおろす
クリームチーズ 100 ml
塩
コショウ
卵 (中) 1 個 | 泡立てる
サーモン切り身 (800 g、皮なし)
1 枚
デイル 3 束 | みじん切り

アクセサリー:
穴あきスチーム調理容器
ベーキングトレイ

つくり方

ほうれん草を湯通しする。

きれいな布巾でほうれん草を包み、余分な液体を絞り出してから、細かく刻む。

パイ生地を正方形 (サーモン切り身の2 倍の大きさ) に伸ばし、長方形 2 つに切る。

刻んだほうれん草をボウルに入れ、レモンの皮とクリームチーズを加える。塩コショウして、よく混ぜる。

自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1の手動設定で庫内を予熱する。

ベーキングトレイに長方形のパイ生地を乗せ、卵を塗る。ほうれん草のミックスをパイ生地の上に均等に広げる。サーモン切り身を上に乗せ、デイルをふりかける。コショウを再度ふりかける。

サーモン切り身の上に、もう一枚の長方形のパイ生地を置き、端を閉じてトリミングする。卵を塗り、手動設定を使って焼く。

設定

自動プログラム

魚| 鮭| サーモン入り パイ
プログラム所要時間: 30 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱
プラス
温度: 200 ° C
モイス チャー: 20 %
予熱: オン
棚位置: 1
調理時間: 10 分
調理プロセス 2
温度: 200 ° C
モイス チャー: 75 %

調理時間: 10 分

調理プロセス 3

温度: 210 ° C

モイス チャー: 20 %

調理時間: 10 分



サーモン入りパイ

サーモントラウトの塩焼き

4 人分 | 合計所要時間: 40-50 分

材料

サーモントラウトの材料:

海粗塩 1.5 kg

水 100 ml

サーモントラウト (800 g) 1 尾、

下処理済

オリーブオイル 大さじ 2

ソースの材料:

にんにく 2 片 | みじん切り

オリーブオイル 大さじ 6

レモン果汁 大さじ 1

塩

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

つくり方

海塩を水に浸し、その約 3分の2 をユニバーサルトレイに入れる。

魚の外側にオリーブオイルを塗り、海塩の上に置く。残りの海塩を上にかぶせ、魚が完全に包まれるようにする。軽く押しあてる。オーブンに入れて、焼く。

ソースを作るには、にんにくをオリーブオイルとレモン果汁に混ぜ、塩をふる。

調理後、塩の中からサーモントラウトを取り出す。サーモントラウトを切り分ける。

設定

調理モード: 上下加熱

温度: 190 ° C

調理時間: 25-35 分

棚位置: 1



サーモントラウトの塩焼き

サバのグリル、トマトレチョー添え

4 人分 | 合計所要時間: 40 分

材料

サバの材料:

サバ (各320 g) 4 尾、下処理済
塩

コショウ

レモン果汁 大さじ 2

オリーブオイル 大さじ 4

トマトレチョーの材料:

シェリーピネガー 大さじ 2

コショウ

オリーブオイル 60 ml

大玉トマト 2 個 | 皮と種を除き、
角切り

バジルの葉 5 g | 細い短冊切り

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ

つくり方

サバに塩コショウして、レモン果汁をふりかける。サバの片側に斜めの切り込みを入れ、オリーブオイルを塗る。オープン庫内のユニバーサルトレイに乗せ、グリルする。

トマトレチョーを作るには、シェリーピネガーに塩コショウを混ぜる。オリーブオイルを混ぜ入れる。

角切りにしたトマトとバジルを加える。

設定

調理モード: コンビ グリル

レベル: 3

モイス チャー: 0 %

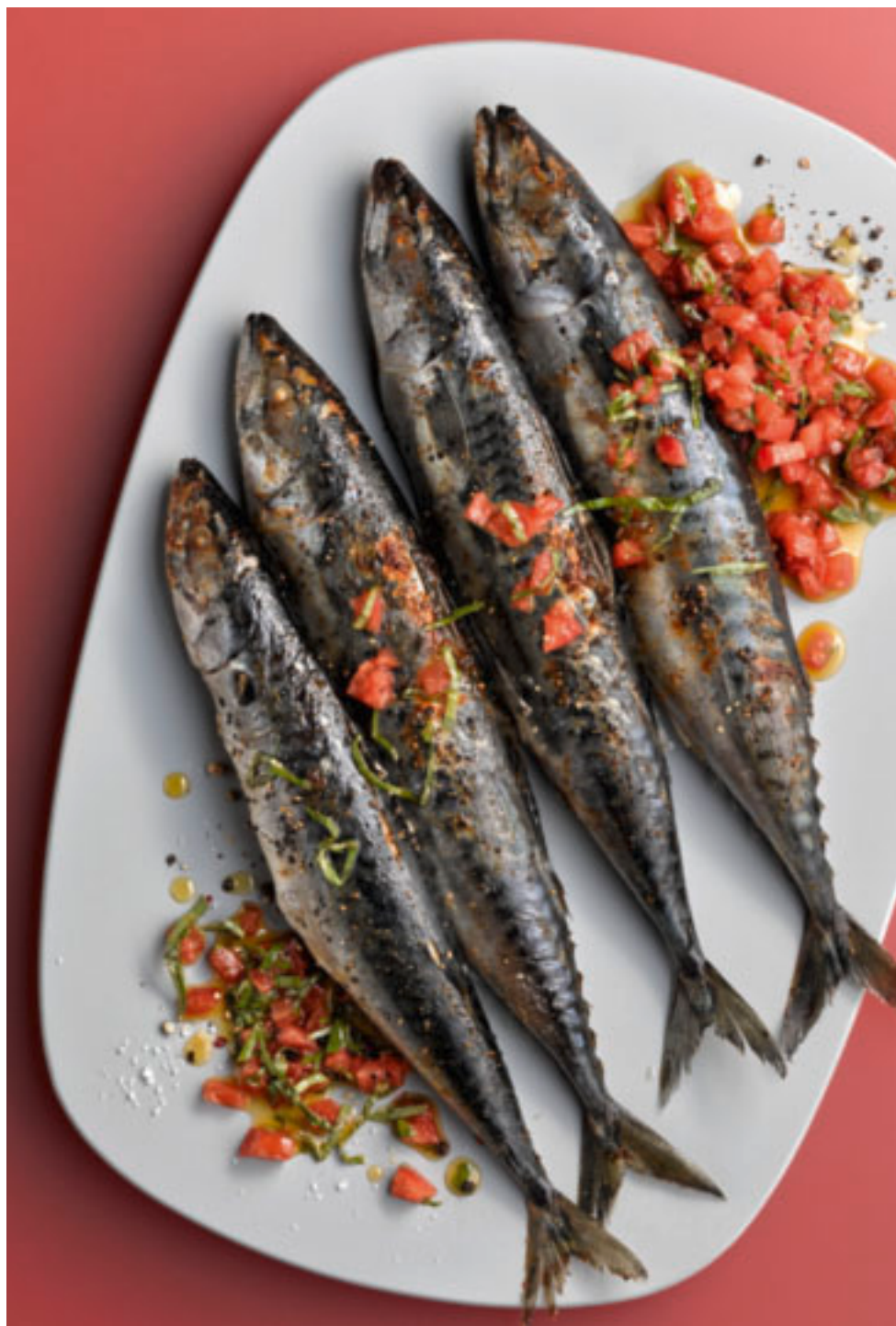
調理時間: 20-25 分

棚位置: 2

ヒント

トマトを皮をむくに

は、100 ° C、1 分に設定したスチーム調理モードを使います。



サバのグリル、トマトレチョー添え

ムール貝のソースあえ

4 人分 | 合計所要時間: 40 分

材料

ソースの材料:

エシャロット 2 個 | みじん切り
にんにく 3 片 | みじん切り
トマト (大) 1 個 | みじん切り
白ワイン 125 ml
トマトピューレ 350 ml
ベーコン 180 g | スライス
サフラン ひとつまみ
タバスコ 少々
レモン 1 個 | 大きめにくし切り
パセリ 3 束
タイム 6 枝

ムール貝の材料:

ムール貝 700 g、下処理済
塩
粒コショウ (黒) | 挽きたて

ガーニッシュの材料:

パセリ 大さじ 2 | 刻んだもの

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器
料理系

つくり方

エシャロット、にんにく、トマト、白ワイン、トマトピューレ、ベーコン、サフラン、タバスコ、レモンくし切りを穴なしスチーム調理容器に入れる。

タイムとパセリの小枝を縛り合わせ、スチーム調理容器に入れ、フタをする。自動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の手動設定に従って調理する。

自動プログラム:

自動プログラムに従ってムール貝をソースに加え、フタをせずに調理を続ける。

手動設定:

調理プロセス 2に従ってムール貝をソースに加え、フタをせずに調理を続ける。

タイムとパセリを取り除き、レモンを絞り、塩コショウする。

パセリをガーニッシュして出来上がり。

設定

自動プログラム

貝 | ソース付 ムール貝
プログラム所要時間: 30 分

手動設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 25 分
調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 5 分



ムール貝のソースあえ

メヌケの詰め物入り

4 人分 | 合計所要時間: 50 分

材料

メヌケ (各800 g) 2 尾、下処理済
レモン果汁 大さじ 4
にんにく 4 片 | みじん切り
パセリ 1 束 (30 g) | みじん切り
塩 小さじ 1
白コショウ ひとつまみ | 挽きたて
食パン 4 枚 | 耳なし、みじん切り
パプリカパウダー (甘口) 大さじ 1
オリーブオイル 80 ml

アクセサリー:
ユニバーサルトレイ

つくり方

メヌケにレモン果汁をかける。
にんにくとパセリを混ぜ合わせる。
メヌケの内側・外側を塩コショウする。ユニバーサルトレイに乗せ、パセリとにんにくの混ぜ合わせの半量をメヌケの中に入れる。
残りのパセリとにんにくを食パン、パプリカパウダー、オリーブオイルと混ぜる。メヌケの上につけ、調理する。

設定
調理モード: コンビ 上下加熱
温度: 180 °C
モイス チャー: 50 %
調理時間: 35 分
棚位置: 1



シーバスの詰め物入り

4 人分 | 合計所要時間: 60 分

材料

シーバスの材料:

シーバス (各500 g) 3 尾、下処理済
レモン 1個 | 果汁のみ
コショウ 小さじ $\frac{1}{2}$

詰め物の材料:

マッシュルーム 150 g | みじん切り
エシャロット 2 個 | みじん切り
塩 小さじ $\frac{1}{2}$
クレームフレッシュ 150 g
白コショウ ひとつまみ | 挽きたて
前日の残りの食パン 150 g | 耳なし、乱切り
チャービル 1 束 (30 g)
卵 (中) 1 個
挽きたてのナツメグ ひとつまみ

アクセサリー:

ユニバーサルトレイ
料理糸または木串

つくり方

シーバスにレモン果汁をふりかけ、内側にコショウをすり込む。

マッシュルームをエシャロット、塩、クレームフレッシュ、コショウと混ぜ合わせ、液体が蒸発するまでかき混ぜる。このマッシュルームのミックスを少し冷ます。

チャービルの葉と食パンをハンドブレンダーでさっと混ぜ、マッシュルームのミックス、卵、ナツメグと混ぜる。

ユニバーサルトレイにシーバスを乗せ、マッシュルームのミックスを詰め、料理糸や木串で閉じ、調理する。

設定

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 180 °C

モイス チャー: 50 %

調理時間: 20–30 分

棚位置: 1



シーバスの詰め物入り



キャセロールとグラタン

あなたと共にいる喜び

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

5 人分 | 合計所要時間：85 分

材料

チコリーの材料:

チコリー 8 個
バター 50 g
上白糖 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
低脂肪牛乳 750 ml
チーズ 250 g | すりおろす
卵 (中) 1 個 | 卵黄のみ
ナツメグ
塩
コショウ
レモン 1 個分の果汁

アクセサリー:

耐熱皿
コンビラック

つくり方

チコリーの根もとの硬くて苦い部分を取り除き、蒸す。

フライパンでバターを溶かす。チコリーをきつね色になるまで炒め、温度を下げ、弱火でさらに25 分間炒める。塩コショウする。

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。

庫内にラックを置く。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

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プン庫内に入れ、自動プログラムに従うか手動設定を使ってきつね色になるまで焼く。

スチーム調理

調理モード: スチーム調理

温度: 100 ° C

調理時間: 12 分

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12-26 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

予熱プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱

アラ

予熱: オン

温度: 190 ° C

モイス チャー: 90 %

ベーキング 2

調理モード: コンビ グリル

レベル: 1

モイス チャー: 40 %

調理時間: 12-26 分

棚位置: 1



フェンネルとニンジンのグラタン

4 人分 | 合計所要時間: 55 分

材料

野菜の材料:

フェンネル 750 g
ニンジン (大) 3 本 | 厚さ ½ cm
にスライス
ブラックオリーブ 12 個、種なし
グリーンオリーブ 12 個、種なし
塩
コショウ | 挽きたて

パルミジャーノとパン粉のトッピングの材料:

オレンジ (できればノーワックス)
½ 個 | 皮のみ
食パン 4 枚 | 耳なし、みじん切り
タイム 1 枝 | 葉のみ
にんにく 3 片 | 潰す
パルミジャーノチーズ 80 g、すり
おろす

トッピング用:

バター 大さじ 1 | 溶かしたもの

アクセサリー:

穴あきスチーム調理容器
穴なしスチーム調理容器

つくり方

フェンネルを2 等分し、芯を取り除く。フェンネルを厚さ 1 cm にスライスする。

フェンネルとニンジンに穴あきスチーム調理容器に入れ、調理プロセス 1に示すように蒸す。

みじん切りしたパンの上にオレンジをすりおろす。タイムの葉とにんにくを加える。パルミジャーノチーズを混ぜ入れる。

調理した野菜を穴なしスチーム調理容器に入れ、オリーブと混ぜ、塩コショウする。パルミジャーノチーズとパン粉のトッピングを野菜にふりかける。バターを散らし、穴なし調理容器をオープンに入れ、調理プロセス 2に示すように調理する。

設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 15–18 分
棚位置: 2
調理プロセス 2
調理モード: フルグリル
レベル: 3
調理時間: 10 分



フェンネルとニンジンの 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 (崩れしにくいもの)

1 kg | 薄切り

生クリーム (濃厚) 400 ml

塩

コショウ

ナツメグ

トッピング用:

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:

耐熱皿 (容量 3 リットル)

コンビラック

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。

生クリームに塩、コショウ、ナツメグをふり、じゃがいもと混ぜる。

上からチーズをふりかける。

オーブンのコンビラックにポテトグラタンを置き、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 | スイス風ポテトグラタン

プログラム所要時間: 50 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理モード: 熱風加熱 プラス

温度: 175–180 °C

調理時間: 44–59 分

棚位置: 2

ヒント

低カロリーのバリエーションとして、生クリームの一部を牛乳に変えることができます。



チーズとチャイブのスフレ

6-8 人分 | 合計所要時間: 30 分

材料

型に塗る用:

バター 小さじ 1

薄力粉 大さじ 1

スフレの材料:

牛乳 250 ml

バター 50 g

薄力粉 50 g

チーズ (すりおろす) 100 g

挽きたてのナツメグ 小さじ ¼

チャイブ 大さじ 2 | みじん切り
塩

コショウ

卵 (中) 5 個

アクセサリー:

スフレ型 20 cm 1 個、または

スフレ用ラムカン (小) 8 個

ユニバーサルトレイ

つくり方

スフレ型またはスフレ用ラムカンの内側にバターを塗り、コーンフラワーをふりかける。

フライパンで牛乳をゆっくり温め、バターを溶かす。小麦粉を加え、絶えずかき混ぜながら沸騰させる。

チーズ、ナツメグ、チャイブを加えながらかき混ぜ続ける。塩コショウし、冷ます。

ユニバーサルトレイをオープン庫内に入れ、自動プログラムを開始するか、手動設定に従って予熱する。

卵の卵黄と卵白を分け、卵白は後で使うのでとっておく。卵黄を先ほどのミックスに混ぜる。

別のボウルで、卵白を角が立つまで泡立てる。卵白をミックスにゆっくりと混ぜ入れる。

ミックスをスフレ型またはラムカンに注ぐ。ユニバーサルトレイをオープン庫内に入れ、自動プログラムか手動設定を使って調理する。

調理終了後、すぐにサーブする。

設定

自動プログラム

ラザニア/ グラタン | チーズとエゾ ネギのスフレ

プログラム所要時間: 15 分

手動設定

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 200 °C

モイス チャー: 60 %

予熱: オン

調理時間: 15 分

棚位置: 1



ポテトチーズグラタン

4 人分 | 合計所要時間:

材料

グラタンの材料:

じゃがいも 600 g、煮崩れしやすいもの
ゴーダチーズ 75 g、すりおろす

トッピング用:

生クリーム (濃厚) 250 ml
塩 小さじ 1
コショウ
ナツメグ

トッピング用:

ゴーダチーズ 75 g、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 直径 26 cm
コンビラック

つくり方

にんにくで耐熱皿をこする。

トッピング用に、生クリーム、塩、コショウ、ナツメグを混ぜる。

じゃがいもの皮を剥き、3-4 mm の厚さにスライスする。じゃがいも、ゴーダチーズ、トッピングを混ぜ、耐熱皿に移す。

ゴーダチーズをふりかける。

ポテトチーズグラタンをオープン庫内のコンビラックに乗せ、自動プログラムに従うか手動設定を使って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39-46 分

棚位置: 2

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 170 °C

モイス チャー: 95 %

調理時間: 38 分

棚位置: 2

調理プロセス 2

調理モード: 熱風 ベーキング

レベル: 2

モイス チャー: 70 %

調理時間: 1-8 分



ポテトチーズグラタン

ラザニア

4 人分 | 合計所要時間: 100 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

ボロネーゼソースの材料:

ベーコン 50 g | みじん切り
玉ねぎ 2 個 | みじん切り
合挽き肉 (牛豚半々) 375 g
缶詰トマト (皮なし) 800 g | カット
トマトペースト 30 g
ブイヨン 125 ml
タイム (生) 小さじ 1 | みじん切り
オレガノ (生) 小さじ 1 | みじん切り
バジル (生) 小さじ 1 | みじん切り
塩
コショウ

マッシュルームソースの材料:

バター 20 g
玉ねぎ 1 個 | みじん切り
マッシュルーム (生) 100 g | 薄切り
薄力粉 大さじ 2
生クリーム (濃厚) 250 ml
牛乳 250 ml
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 200 g、すりおろす

アクセサリー:

耐熱皿、32 cm x 22 cm
コンビラック

つくり方

ボ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。玉ねぎを加えて炒める。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、ナツメグをふる。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。

- ー ボロネーゼソースの 3 分の 1
- ー ラザニアシート 4 枚
- ー ボロネーゼソースの 3 分の 1
- ー マッシュルームソースの半分
- ー ラザニアシート 4 枚
- ー ボロネーゼソースの 3 分の 1
- ー 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ふりかけ、オープン庫内に入れる。自動プログラムに従うか手動設定を使って、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 | ラザニア
プログラム所要時間: 40 分

手動設定

調理モード: コンビ 上下加熱
温度: 170–200 °C
モイス チャー: 95 %
調理時間: 40 分
棚位置: 1



パスタグラタン

4 人分 | 合計所要時間: 70 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:

玉ねぎ 2 個 | みじん切り
バター 大さじ 1½
パプリカ 1 個 | 1 cm 角に切る
小さいニンジン 2 本 | 薄切り
クリームフレッシュ 150 g
牛乳 75 ml
卵 (中) 1 個
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
ハーブ入りフェタチーズ 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:

穴なしスチーム調理容器
ラップ (蒸気に耐えるもの)
耐熱皿、24 cm x 24 cm
コンビラック

つくり方

パスタを塩水で 5 分間茹でる。

玉ねぎ、バター、コショウ、ニンジンのスチーム調理容器に入れる。オーブン庫内に入れ、フタをし、設定に従って蒸す。

クリームフレッシュ、牛乳、卵を混ぜ合わせ、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、フェタ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。

ゴーダチーズをパスタにふりかける。

パスタグラタンを庫内のコンビラックに乗せ、自動プログラムに従うか手動設定を使って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: 40 分

設定

玉ねぎを蒸す

特別 プログラム |
プログラム所要時間: 4 分

手動設定

ベーキング

調理モード: コンビ 上下加熱
温度: 150–180 °C
モイス チャー: 95 %
調理時間: 40 分
棚位置: 1



ハムパスタグラタン

4 人分 | 合計所要時間: 65 分

材料

グラタンの材料:

パスタ (フジッリなど) 250 g

塩

加熱ハム 200 g | みじん切り

バター 80 g

卵 (中) 3 個 | 卵黄と卵白に分ける

卵 (中) 2 個

塩

サワークリーム 250 ml

生クリーム (濃厚) 150 ml

コショウ | 挽きたて

ナツメグ

オープン皿に塗る用:

バター 大さじ 1

トッピング用:

細かいパン粉

パルミジャーノチーズ、すりおろす

バター

アクセサリー:

ロースト皿

コンビラック

つくり方

コンロでお湯を沸かして塩を入れ、パスタをアルデンテになるまで茹でる。

ボウルにバター、卵黄、全卵、塩ひとつまみを入れ、クリーム状になるまで泡立てる。加熱ハムを混ぜ入れる。

卵白に塩ひとつまみを加えて角が立つまで泡立て、サワークリーム、生クリーム、パスタとともに、バターや卵などのミックスに混ぜ入れる。

よく混ぜ合わせ、塩、コショウ、ナツメグをふる。

ロースト皿にたっぷりバターを塗り、ミックスを注ぐ。

パン粉とパルミジャーノチーズをグラタンの上にふりかけ、バターを散らす。

ロースト皿をオープン庫内のコンビラックに置く。

自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

設定

自動プログラム

ラザニア/ グラタン | ハムとパスタ のグラタン

プログラム所要時間: 35 分

手動設定

ユーザー プログラムを介して設定:

調理プロセス 1

調理モード: コンビ 熱風加熱プラス

温度: 170 °C

モイス チャー: 70 %

調理時間: 25 分

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ グリル

レベル: 3

モイス チャー: 30 %

調理時間: 10 分



ハムパスタグラタン

野菜と付け合わせ料理

縁の下の力持ち

じゃがいも、米、パスタを飽きることなくほぼ毎日食べているという事実が、私たちの幸福や、健康的でバランスのとれたおいしい食事に影響を与えているという証です。数え切れないほどの調理方法により、単なる脇役以上の存在です。市場で売られている色鮮やかで風味豊かな新鮮な野菜のように、さまざまな方法でメインディッシュを引き立て、魅力を引き出します。

野菜のアンティパスト

4 人分 | 合計所要時間: 40 分 + マリネに3 時間

材料

野菜の材料:

黄パプリカ (各200 g) 2 個 | 短冊切り
赤パプリカ (各200g) 2 個 | 短冊切り
ナス (200 g) 1 個 | スライス
ズッキーニ (各200 g) 2 個 | スライス
マッシュルーム 500 g

マリネード (漬け汁) の材料:

オリーブオイル 大さじ 6
ワイン酢 大さじ 4
白ワイン (辛口) 大さじ 4
にんにく 1 片 | みじん切り
塩
コショウ
砂糖 ひとつまみ
エルブ・ド・プロヴァンス 大さじ 2
| みじん切り

アクセサリー:

穴あきスチーム調理容器

つくり方

穴あきスチーム調理容器に、パプリカ、ナス、ズッキーニ、マッシュルームを入れる。

オリーブオイル、ワイン酢、白ワイン、にんにく、塩、コショウ、砂糖、ハーブを混ぜてマリネード液を作る。

野菜を皿に置き、マリネード液を上から注ぎ、3 時間以上マリネする。

設定

調理モード: スチーム調理
温度: 100 ° C
調理時間: 3-4 分



野菜のアンティパスト

りんご入り赤キャベツ煮

4 人分 | 合計所要時間: 165 分

材料

玉ねぎ 125 g、みじん切り
ラード 50 g
赤キャベツ 700 g、スライス
アップルジュース 150 ml
ワイン酢 50 ml
ローリエ 1 枚
クローブ 3 個
砂糖 25 g
塩
コショウ
りんご 1 個、さいの目切り
クランベリー 30 g
赤ワイン 50 ml

アクセサリ:

穴なしスチーム調理容器

つくり方

玉ねぎとラードを穴なしスチーム調理容器に入れ、カバーをして調理プロセス 1 に示すように煮込む。

赤キャベツ、アップルジュース、ワイン酢、ローリエ、クローブ、砂糖を玉ねぎに加える。塩コショウして、調理プロセス 2 に示すように調理を続ける。

りんご、クランベリー、赤ワインを残りの材料に加え、調理プロセス 3 に示すように仕上げる。

塩コショウする。

設定

調理プロセス 1

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 4 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 60 分

調理プロセス 3

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 60 分

ヒント

クランベリーの代わりにスグリのゼリーも使用できます。



フェンネルの野菜盛り

4 人分 | 合計所要時間: 55 分

材料

フェンネル 2 個
ニンジン 2 本 | 厚さ 0.5 cm に薄切り
西洋ネギ 1 本、小 | 厚さ 1 cm に輪切り
セロリ 2 本 | 厚さ 0.5 cm に薄切り
レモン果汁 小さじ 1
塩 小さじ½
砂糖 小さじ½
玉ねぎ 2 個、みじん切り
バター 大さじ 2
コショウ
生クリーム (濃厚) 150 ml

アクセサリー:

穴あきスチーム調理容器
穴なしスチーム調理容器

つくり方

フェンネルの根元部分を4等分し、芯はくさび形に切り取る。フェンネルの葉を細かくみじん切りにし、後で飾るためにとっておく。

穴あきスチーム調理容器に、ニンジン、西洋ネギ、セロリを入れ、フェンネルを上に乗く。

レモン果汁、塩、砂糖を混ぜ、フェンネルの上に注ぐ。オープン庫内に穴あきスチーム調理容器を入れ、その1段下に野菜の汁がたまるよう穴なしスチーム調理容器を入れて、調理する。

フライパンで玉ねぎをバターで炒め、野菜の汁を150 ml加える。塩コショウする。生クリームを混ぜ入れる。フェンネルと野菜に、フェンネルの葉を飾って出来上がり。

設定

調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 10-12 分



フェンネルの野菜盛り

野菜スフレ

4 人分 | 合計所要時間: 90 分

材料

カリフラワーピューレの材料:

カリフラワー 500 g、房の状態

卵 (中) 4 個

塩

コショウ

ナツメグ

スフレ用ラムカンに塗る用:

バター 大さじ 1

ソースの材料:

エシャロット 2 個 | みじん切り

バター 20 g

薄力粉 20 g

白ワイン (辛口) 20 ml

野菜ブイヨン 100 ml

生クリーム (濃厚) 100 ml

コショウ

ガーニッシュの材料:

パセリ 大さじ 1 | みじん切り

アクセサリー:

穴あきスチーム調理容器

ハンドブレンダー

スフレ用ラムカン 4 個

コンビラック

つくり方

穴あきスチーム調理容器にカリフラワーを入れ、調理プロセス 1 に示すように調理する。

カリフラワーを冷まし、ピューレにする。卵の卵黄と卵白を分け、卵白は後で使うのとしておく。カリフラワーに卵黄を入れて混ぜ、塩、コショウ、ナツメグをふる。

卵白を固くなるまで混ぜ、カリフラワーピューレの中に入れる。

スフレ用ラムキンの内側にバターを塗り、ピューレを注ぎ、調理プロセス 2 に示すように調理する。

フライパンでエシャロットをバターで炒める。小麦粉を加え、白ワインを加えてかき回す。

野菜ブイヨンと混ぜ、滑らかになるまでかき混ぜる。生クリームを入れ、塩コショウする。

野菜スフレを皿の上に置き、周りにソースをかけ、パセリで飾る。

設定

調理プロセス 1

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 14 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理

温度: 90 °C

調理時間: 15–18 分

ヒント

カリフラワーの代わりに、ブロッコリーまたはニンジンを使うこともできます。

スフレ用ラムカンの代わりに、カップを使うこともできます。



ポテトダンプリング

4 人分 | 合計所要時間: 110 分

材料

ポテトダンプリングの材料:

じゃがいも (煮崩れしやすいもの) 1 kg
卵 (中) 2 個
塩
ナツメグ
薄力粉 50 g
片栗粉 50 g

容器に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

穴あきスチーム調理容器
ポテトマッシャー

つくり方

じゃがいもを洗い、穴あきスチーム調理容器で調理プロセス 1 に示すように調理する。

熱いうちにじゃがいもの皮をむき、すぐにポテトマッシャーで潰す。

卵をじゃがいもに加え、塩とナツメグをふる。小麦粉と片栗粉を混ぜ入れる。

生地を棒状にし、12等分し、ダンプリングの形 (団子状) にする。

穴あきスチーム調理容器にバターを塗り、ダンプリングを入れて、調理プロセス 2 に示すように調理する。

設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 28–34 分
調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 15–18 分



ポテトダンプリング

マッシュポテト

4 人分 | 合計所要時間: 45 分

材料

マッシュポテトの材料:

じゃがいも (煮崩れしやすいもの)
1 kg | 皮をむき4等分
生クリーム (濃厚) 250 ml
野菜ブイヨン 100 ml
バター 20 g
塩
コショウ

ガーニッシュの材料:

パセリ 大さじ 1 | みじん切り

アクセサリー:

穴あきスチーム調理容器
穴なしスチーム調理容器
ポテトマッシャー

つくり方

穴あきスチーム調理容器にじゃがいもを入れ、調理する。生クリームと野菜ブイヨンを穴なしスチーム調理容器に入れ、じゃがいもの下の段に挿入し、調理する。

じゃがいもをポテトマッシャーで潰し、生クリームと野菜ブイヨンと一緒に滑らかになるまでかき混ぜる。バターを混ぜ入れ、塩コショウで味付けする。

パセリをふりかけて出来上がり。

設定

調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 15-17 分



マッシュポテト

厚切りポテトフライ

4 人分 | 合計所要時間：60 分

材料

じゃがいも (崩れしにくいもの)
1 kg | 薄くくさび型に切る
塩 小さじ 1½
コショウ 小さじ½
パプリカパウダー (辛口) 小さじ 1
上白糖 小さじ 1
オリーブオイル 大さじ 8
ゴマ 大さじ 6

アクセサリー:
ユニバーサルトレイ

つくり方

調味料と上白糖をオリーブオイルとゴマと混ぜ、じゃがいもと混ぜ合わせる。じゃがいもをユニバーサルトレイに広げ、オープン庫内に入れる。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用してきつね色になるまで焼く。

設定
自動プログラム
野菜 | じゃがいも | 厚切り ポテトフライ
プログラム所要時間：45 分
手動設定
調理モード： コンビ 上下加熱
温度：180-210 °C
モイス チャー：0 %
調理時間：45 分
棚位置： 2



厚切りポテトフライ

ベイクドチーズダンプリング

4 人分 | 合計所要時間: 90 分

材料

牛乳 500 ml
玉ねぎ 150 g | みじん切り
バター 20 g
パン 500 g | 角切り
じゃがいも 2 個 | 茹でる
チーズ (Pinzgauer, Appenzeller
など) 250 g | 角切り
卵 (中) 4 個
パセリ $\frac{1}{2}$ 束 (30 g) | みじん切り
塩
コショウ
ナツメグ
澄ましバター 大さじ2

アクセサリー:

ベーキングディッシュ

つくり方

コンロで牛乳を温める。玉ねぎをバターで炒める。角切りしたパンを大きなボウルに入れ、牛乳をかけて浸す。

じゃがいもをすりおろす。

パンのミックスが冷めたら、チーズ、玉ねぎ、卵、パセリとじゃがいもを加え、よく混ぜる。

湿った手で、ミックスを各100 g のボールに形作り、押して平らにする。

ベーキングディッシュをオープン庫内に入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

澄ましバターをベーキングディッシュに入れ、自動プログラムに従うか手動設定の調理プロセス 2 の指示に従い、焼く。

澄ましバターが熱くなったら、ダンプリングをベーキングディッシュに入れ、手動設定の調理プロセス 3 の指示に従い、焼く。

チーズダンプリングを裏返し、調理プロセス 4 に示すように調理を仕上げる。

設定

自動プログラム

パスタ|ベイクドチーズダンプリング

プログラム所要時間: 29 分

棚位置: 1

手動設定

ユーザープログラムを介して設定:

予熱プロセス 1

調理モード: 熱風加熱 プラス

温度: 210 ° C

予熱: オン

棚位置: 1

調理プロセス 2

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 210 ° C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 5 分

調理プロセス 3

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 210 ° C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 7 分

調理プロセス 4

調理モード: コンビ 上下加熱

温度: 210 ° C

モイス チャー: 100 %

調理時間: 7 分



ベイクドチーズダンプリング

かぼちゃのリゾット

6 人分 | 合計所要時間: 30 分

材料

リゾット米 300 g
バター 60 g
にんにく 2 片 | みじん切り
玉ねぎ (小) 1 個 | みじん切り
白ワイン 70 ml
チキンブイヨン 625 ml
カボチャの果肉 500 g | 1 cm に
さいの目切り
パルマハム (プロシュート) 85 g |
みじん切り
レモン 1 個 | 皮のみ
オレガノ (生) 20 g | みじん切り
ほうれん草 (生) 75 g
パルミジャーノチーズ 50 g、すり
おろす
マスカルポーネチーズ 70 g
塩
コショウ

アクセサリー:
穴なしスチーム調理容器

つくり方

リゾット米、バター、にんにく、玉ねぎ、白ワイン、チキンブイヨン、カボ
チャ、パルマハム、レモンの皮を穴なしスチーム調理容器に入れる。自
動プログラムを開始するか、調理プロセス 1 の手動設定に従って調理
する。

ほうれん草、パルミジャーノチーズ、マスカルポーネチーズをリゾット米
に入れる。

自動プログラム:
自動プログラムに従って仕上げる。

手動設定:
調理プロセス 2 に示すように仕上げる。

塩コショウして出来上がり。

設定

自動プログラム

米 | 短粒米 | カボチャの リゾット
プログラム所要時間: 20 分

手動設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 19 分

調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 1 分



かぼちゃのリゾット

ニンジンとエシャロット

4 人分 | 合計所要時間: 25 分

材料

ニンジン 500 g | 薄切り
エシャロット 4 個 | 皮をむき半分に切る
バター 大さじ 2
塩
コショウ
パセリ 大さじ 1 | みじん切り

アクセサリー:

穴あきスチーム調理容器
穴なしスチーム調理容器

つくり方

穴あきスチーム調理容器にニンジンを入れる。

エシャロットとバターを穴なしスチーム調理容器に入れ、フタをする。両方のスチーム調理容器を同時に調理する。

ニンジンのエシャロットに加え、塩コショウする。

パセリを散らして、出来上がり。

設定

調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 6 分



フェタチーズのズッキーニ巻き

4 人分 | 合計所要時間: 40 分

材料

ズッキーニ (200 g) 1 本
フェタチーズ 200 g
塩
コショウ
オリーブオイル 大さじ 1

アクセサリー:

穴あきスチーム調理容器

つくり方

ズッキーニを縦に薄くスライスし、穴あきスチーム調理容器に入れ、調理プロセス1に示すように調理する。

フェタチーズを幅2 cmに短冊切りし、塩コショウする。

スチーム調理容器からズッキーニを取り出す。フェタチーズをズッキーニで巻き、塩コショウする。オリーブオイルをふりかけ、オープン庫内の穴あきスチーム調理容器に入れて、調理プロセス 2に示すように調理する。

設定

調理プロセス 1

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

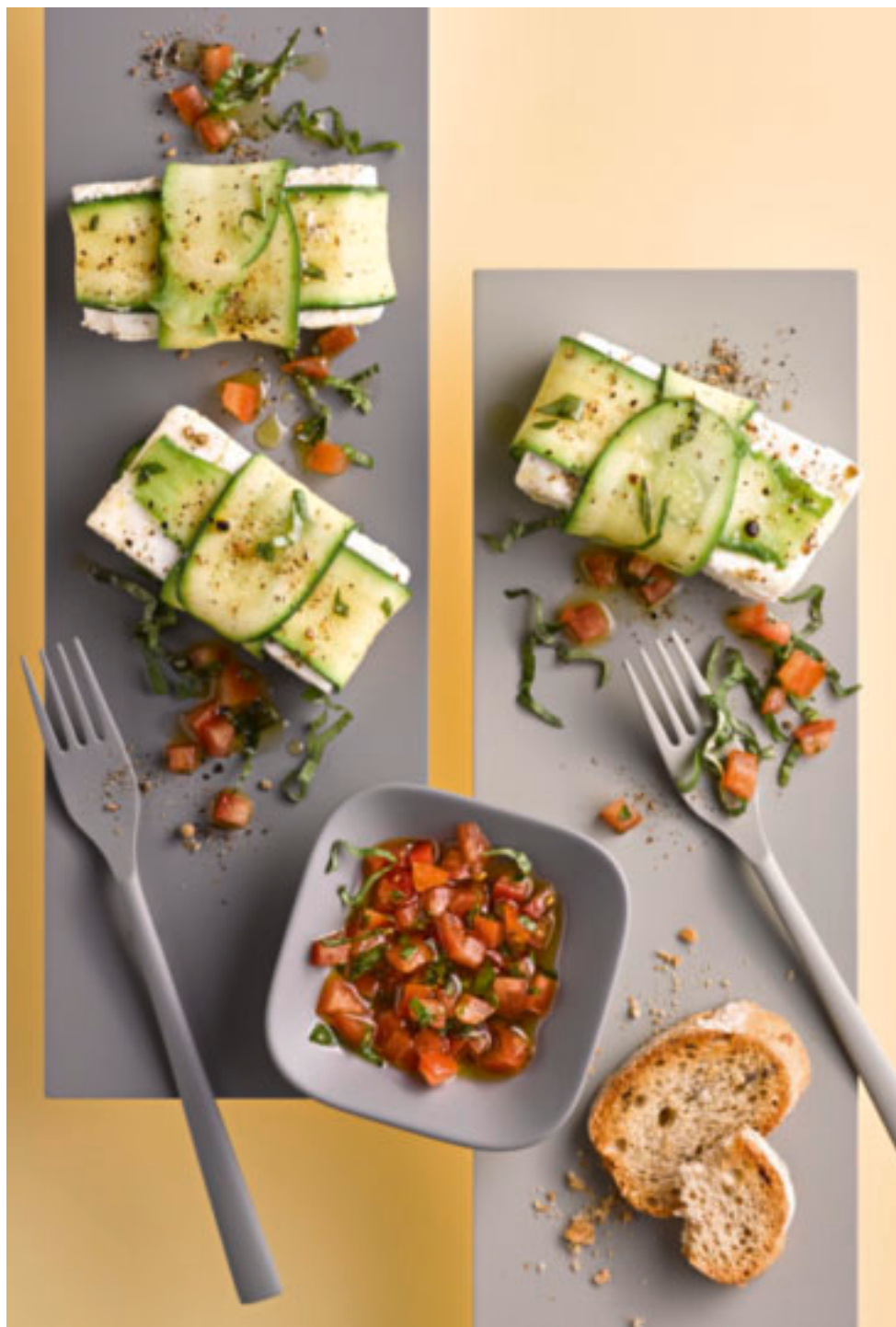
調理時間: 1 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 3 分



フェタチーズのズッキーニ巻き

キュウリの煮込み

4 人分 | 合計所要時間: 60 分

材料

玉ねぎ 2 個 | みじん切り
ベーコン (赤身) 200 g | みじん切り
太いキュウリ (加熱調理向き、各 500 g) 6 本
サワークリーム 400 g
ディル 大さじ 1 | みじん切り
砂糖 ひとつまみ
塩
コショウ

アクセサリー:
穴なしスチーム調理容器

つくり方

玉ねぎとベーコンを穴なしスチーム調理容器に入れ、フタをして調理プロセス 1 に示すように煮込む。

キュウリの皮をむき、縦に半分にする。スプーンで種を削り、キュウ리를 薄く切る。キュウリとサワークリームを、ベーコンと玉ねぎに加える。

ディル、砂糖、塩、コショウで味付けし、調理プロセス 2 に示すように調理する。

調理後、さらに塩コショウして出来上がり。

設定
調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 ° C
調理時間: 4 分
調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 100 ° C
調理時間: 15-20 分

ヒント
太いキュウリの代わりに、生食用の一般的なキュウリも使用できます。



キュウリの煮込み

パンのダンプリング

4 人分 | 合計所要時間: 115 分

材料

ダンプリングの材料:

ロールパン 8 個 | ½ cm 角に切る

牛乳 500 ml

玉ねぎ 1 個 | みじん切り

バター 20 g

卵 (中) 2 個

パセリ 大さじ 1 | みじん切り

容器に塗る用:

バター

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

穴あきスチーム調理容器

つくり方

穴なしスチーム調理容器で牛乳を調理プロセス 1に示すように温める。

牛乳をパンの上に注ぎ、30 分浸しておく。

玉ねぎとバターを穴なしスチーム調理容器に入れ、アルミホイルでカバーをして調理プロセス 2に示すように蒸し煮にする。

蒸し煮した玉ねぎ、卵、パセリをパンに加えて混ぜる。

湿らせた手で、12 個のダンプリングの形 (団子状) にする。穴あきスチーム調理容器にバターを塗り、パンのダンプリングを並べ、調理プロセス 3に示すように調理する。

設定

調理プロセス 1

調理モード: スチーム調理

温度: 95 °C

調理時間: 2-3 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 4 分

調理プロセス 3

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 15-18 分



パンのダンプリング

ギリシャ風トマト

4 人分 | 合計所要時間：30 分

材料

トマト 4 個 | 横に半分に切る
にんにく 2 片 | みじん切り
塩
コショウ
バジルの葉 4 枝分 | みじん切り
フェタチーズ 100 g | あられ切り

アクセサリー：
穴あきスチーム調理容器

つくり方

穴あきスチーム調理容器に、カット面が上向きになるようにトマトを並べる。

トマトのカット面ににんにくを散らす。塩コショウする。

トマトの上にバジルをふりかける。

フェタチーズをトマトの上にのせ、設定に従って調理する。

設定
調理モード： スチーム調理
温度：100 °C
調理時間：3-4 分



ギリシャ風トマト



スープと鍋料理

明らかに良い味

スープは、豪華なごちそうのスターターとしても、おいしい低カロリー料理の前菜としても理想的です。じゃがいも、野菜、魚、などなど・・・ 食生活を豊かにするほとんどの食材を、スパイスや調味料とともにブイヨンに入れ、お好みならぜいたくにクリームも加えて、美味しくて万能なスープを作ることができます。さらに、心理学者によると、スープは気持ちを高め、心を癒す効果があるとのこと。

サヤインゲンとラム肉のシチュー

4 人分 | 合計所要時間: 60 分

材料

シチューの材料:

ラム肉 500 g、下処理済 | 一口大に切る
ひまわり油 大さじ 2
玉ねぎ 1 個 | みじん切り
野菜ブイヨン 200 ml
じゃがいも (崩れしにくいもの) 400 g | 一口大に切る
サヤインゲン 200 g | 2等分
ニンジン (各60 g) 3 本 | さいの目切り
ローズマリー 小枝1 本 | 葉のみ、みじん切り
野菜ブイヨン 300 ml
塩
コショウ

ガーニッシュの材料:

ネギ 2 本 | 小口切り

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

つくり方

フライパンにひまわり油を熱し、ラム肉の表面を軽く焼く。玉ねぎ加え、炒める。野菜ブイオンを加えて混ぜる。

ラム肉を煮汁ごと穴なしスチーム調理容器に入れる。じゃがいも、サヤインゲン、ニンジン、ローズマリーを加え、調理プロセス 1に示すように調理する。

調理後、残りの野菜ブイオンを加え、塩コショウし、調理プロセス 2に示すように調理する。

食べる直前にネギを上からふりかけて、出来上がり。

設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 ° C
調理時間: 15 分
調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 95 ° C
調理時間: 2 分

ヒント

ラム肉の代わりに、牛肉、豚肉ミートボール、ソーセージも使用できます。



サヤインゲンとラム肉の シチュー

グヤーシュスープ

4 人分 | 合計所要時間: 125 分

材料

じゃがいも (崩れにくいもの)
250 g
澄ましバター 25 g
玉ねぎ 200 g | みじん切り
牛肉 (肩ロース) 250 g | 1-1.5 cm
に角切り
薄力粉 20 g
トマトペースト 20 g
塩
コショウ
パプリカパウダー (甘口) 20 g
にんにく 3 片 | 潰す
マジョラム (乾燥) 大さじ 1
キャラウェイシード (粉) ひとつ
まみ
酢 大さじ 1
野菜ブイヨン 1 リットル

アクセサリー:
穴なしスチーム調理容器

つくり方

じゃがいもの皮をむき、1 x 1 cm にさいの目切りし、冷水が入ったポウルに入れて、茶色にならないようにする。

澄ましバターをフライパンで熱し、玉ねぎが黄金色になるまでゆっくり炒める。

玉ねぎを穴なしスチーム調理容器に入れ、牛肉、小麦粉、トマトペースト、すべてのスパイス、酢を加える。

野菜ブイヨンを注ぎ、よくかき混ぜて自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して、調理プロセス 1 に示すように調理する。

自動プログラム:
自動プログラムに従ってじゃがいもを加え、調理を完了させる。

手動設定:
じゃがいもを加え、調理プロセス 2 に示すように調理を完了させる。

塩コショウでする。

設定

自動プログラム

肉 | 牛 | グヤーシュ スープ
プログラム所要時間: 105 分

手動設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 60 分
調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 45 分



グヤーシュスープ

鶏肉のスープ

6 人分 | 合計所要時間: 125 分

材料

鶏肉 1 羽分 (1.5 kg)、下処理済
水 200 ml
野菜出汁用の野菜 1 kg
ビーフン 120 g
水 800 ml
塩
コショウ
パセリ 大さじ 1 | みじん切り

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器
ざる

つくり方

鶏肉と水を穴なしスチーム調理容器に入れて、調理する。

野菜の皮をむき、その半分を粗く切り、鶏肉に加えて調理プロセス1に示すように調理する。

残りの野菜をみじん切りにし、西洋ネギを輪切りにし、ニンジンとセロリを薄い短冊切りにし、脇に置いておく。

調理後、鶏肉を液体から取り出し、液体をざるに通し、再び穴なしスチーム調理容器に戻す。

骨から肉を外し、一口大に切り、みじん切りにした野菜、ビーフン、残りの水と一緒に穴なしスチーム調理容器に入れる。調理プロセス 2に示すように調理する。濃すぎる場合は水の量を増やす。

塩コショウして、パセリで飾って出来上がり。

設定

調理プロセス 1

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 50 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 10 分

ヒント

鶏肉の代わりに、プーラルド(肥育鶏)も使用できます。



鶏肉のスープ

西洋ネギとポテトのスープ

4 人分 | 合計所要時間: 50 分

材料

西洋ネギ 180 g | 輪切り
じゃがいも (煮崩れしやすいもの) 250 g | さいの目切り
野菜ブイヨン 500 ml
塩
コショウ
生クリーム (濃厚) 100 ml
バジル 小さじ 2 | みじん切り
パセリ 小さじ 2 | みじん切り
チャイブ 小さじ 2 | みじん切り

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器
ハンドブレンダー

つくり方

西洋ネギとじゃがいもを、野菜ブイヨンが入った穴なしスチーム調理容器に入れ、調理プロセス 1 に示すように調理する。

ハンドブレンダーでスチーム調理容器のスープをピューレにし、塩コショウする。生クリームを混ぜ入れ、調理プロセス 2 に示すように加熱する。

バジル、パセリ、チャイブを混ぜ、スープの上に散らして出来上がり。

設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 16 分
調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 95 °C
調理時間: 2 分



西洋ネギとポテトのスープ

オーストラリア風 カボチャスープ

4 人分 | 合計所要時間: 35 分

材料

かぼちゃスープ:

カボチャ 1 kg | さいの目切り
サツマイモ 400 g | さいの目切り
玉ねぎ 2 個 | みじん切り
チキンブイヨン 250 ml
塩
コショウ

ガーニッシュの材料:

チョリソ 250 g | あられ切り
サワークリーム 250 ml
コリアンダー 10 g | みじん切り

アクセサリー:

穴あきスチーム調理容器

つくり方

カボチャの果肉、サツマイモ、玉ねぎを穴あきスチーム調理容器に入れて調理する。

チョリソを焼く。

野菜をピューレにし、チキンブイヨンと約250 mlの水を加え、かき混ぜ、塩コショウする。

できたスープを温めたスープボウルに入れる。クリーム、チョリソ、コリアンダーで飾り付ける。

設定

自動プログラム

スープ/ 煮込み料理 | カボチャ スープ
プログラム所要時間: 25 分

手動設定

調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 25 分



オーストラリア風 カボチャスープ

ミートライスの鍋

4 人分 | 合計所要時間: 90 分

材料

玉ねぎ 250 g | みじん切り
澄ましバター 大さじ2
パプリカパウダー 大さじ 2
トマトペースト 大さじ 1
牛肉 (肩ロース) 250 g | 1 cm に
角切り
トマトピューレ 250 g
白ワイン酢 大さじ 1
にんにく 1 片 | みじん切り
マジョラム 小さじ 1
キャラウェイシード
塩
コショウ
赤パプリカ (175 g) ½ 個 | みじ
ん切り
黄パプリカ (175 g) ½ 個 | みじ
ん切り
長粒米 250 g
野菜ブイヨン 500 ml

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

つくり方

フライパンに澄ましバターを入れ、玉ねぎを炒める。

パプリカパウダーとトマトペーストを、玉ねぎに混ぜ入れる。

牛肉を穴なしスチーム調理容器に入れる。玉ねぎ、トマトピューレ、白ワ
イン酢、にんにく、スパイスを加える。自動プログラムを開始するか、調
理プロセス 1 の手動設定に従って調理する。

自動プログラム:

自動プログラムに示されるようにパプリカ、長粒米、野菜ブイヨンを加
え、調理を完了させる。

手動設定:

パプリカ、長粒米、野菜ブイヨンを加え、調理プロセス 2 に従って調理
を完了させる。

設定

自動プログラム

スープ/ 煮込み料理 | ミートライス

プログラム所要時間: 70 分

手動設定

調理プロセス 1

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 45 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 25 分



ミートライスの鍋

春野菜スープ

4 人分 | 合計所要時間: 55 分

材料

スープの材料:

セルリアック 150 g | 薄い短冊切り

ニンジン (各60 g) 3 本 | 薄い短冊切り

ネギ 200 g | 斜め薄切り

スナップエンドウ 100 g

野菜ブイヨン 600 ml

卵 (中) 1 個

パン粉 大さじ 1

塩

コショウ

ナツメグ

チャービル 大さじ 1 | みじん切り

パセリ 大さじ 1 | みじん切り

ガーニッシュの材料:

パセリ 大さじ 1 | みじん切り

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

つくり方

セロリ、ニンジン、ネギ、スナップエンドウ、野菜ブイヨンの半分を穴なしスチーム調理容器に入れ、調理プロセス 1に従って調理する。

調理時間の終わりに、残りの野菜ブイヨンを追加し、調理プロセス 2に従って調理を続ける。

卵、パン粉、塩、コショウ、ナツメグ、刻んだハーブ類を混ぜ合わせ、春野菜スープに加え、調理プロセス 3に示すように調理する。

スープに塩コショウし、刻んだパセリで飾って出来上がり。

設定

調理プロセス 1

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 10 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理

温度: 95 °C

調理時間: 2 分

調理プロセス 3

調理モード: スチーム調理

温度: 95 °C

調理時間: 2 分



春野菜スープ



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、手間は比較的にかかりません。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。

サマープディング

6 人分 | 合計所要時間: 105 分

材料

生地材料:

メルパトースト (カリカリに焼いた
薄いトースト) 225 g

バター 50 g

はちみつ (透明なもの) 40 g

牛乳 300 ml

ベリーの材料:

イチゴ 200 g | 4 等分

ラズベリー 125 g

ブラックベリー 125 g

りんご (小、酸味のあるもの) 1 個
| みじん切り

バニラ棒 1 本 | 種のみ

上白糖 40 g

アイスクリームの材料:

バニラアイスクリーム 6 玉

容器に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

プディングベースン(ボウル)蓋つ

き、容量 約1.25 l

コンビラック

つくり方

メルパトーストをつぶすか、または粗目に挽く。はちみつとともにバターを溶かし、ミルクとともにメルパトーストに混ぜ込む。

イチゴとりんごをベリー、バニラの種、砂糖と混ぜる。

プディングベースンにバターを塗り、メルパトーストの混ぜ合わせを $\frac{3}{4}$ 入れ、その端が盛り上がるように押し上げます。ベリーを加え、優しく押し付ける。混ぜ合わせの残りで上をカバーし、周縁部をしっかりと封止する。プディングベースンに蓋をする。これを庫内のコンビラックに置き、焼く。

調理後、プディングベースンを少なくとも15 分間そのままにする。

お皿にひっくり返して出し、小分けしてアイスクリームを添えて出来上がり。

設定

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 60 分

ヒント

プディングベースンの代わりに、深いオープン対応皿も使用可能です。2 つ折りにしたベーキングシートをオープン対応皿の上に置き、料理糸で縛って皿を覆います。



クリスマスプディング

4 人分 | 合計所要時間: 380 分 + マリネに24 時間

材料

クリスマスプディングの材料:

薄力粉 170 g
シナモン 小さじ¼
ミックススパイス 小さじ¼
パン粉 115 g
スエット 115 g
三温糖 115 g
アーモンド 30 g
レーズン 115 g
スグリ 115 g
サルタナレーズン 115 g
砂糖漬けサクランボ 55 g
砂糖漬けフルーツ 55 g
りんご (小) 1 個 | すりおろし
レモン (できればノーワックス)
1 個 | 皮のみ
オレンジ (できればノーワックス)
1 個 | 皮のみ
オレンジ½ 個 | 果汁のみ
ブランデー 大さじ 2
卵 (中) 2 個
モラセス(black treacle) 大さじ 1
黒ビール (Guinnessなど) 75 g

プディングベースンに塗る用:

バター 大さじ 1

アクセサリー:

プディングベースン(ボウル)、容量
1.2 リットル
ベーキングシート
アルミホイル
コンピラック

ヒント

クリスマスのプディングは、伝統的にクリスマスの当日に食べることになっています。6-12か月前に作っておき、ブランデーを加えていくこともよくあります。

作り方

小麦粉とスパイスをふるいにかけて、大き目のボウルに入れる。パン粉、スエット、砂糖、アーモンド、果物、皮、オレンジジュースを加える。ボウルの中央にくぼみを作り、ブランデー、溶き卵、糖蜜を注ぐ。ボールの中身が濃厚で粘性が高くなるまでで、少しずつビールを加えながらかき混ぜる。ボウルにふたをし、一晩寝かせる。

プディング用ボウルにバターを塗り、混ぜたものを注ぎ、押して平らにします。ベースンをベーキングシートとアルミホイルでカバーし、オープン庫内のラックに置き、設定に従って調理する。

ベースンを新しいベーキングシートとアルミホイルでカバーし、使うまで乾燥した冷暗所に保管する。

サーブする前に温める。

設定

自動プログラム

調理:

デザート | クリスマス プディング | 調理

プログラム所要時間: 360 分

温め直し:

デザート | クリスマス プディング | 温め直し

プログラム所要時間: 105 分

手動設定

調理時にかける用

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 360 分

温め直し

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 105 分



クリスマスプディング

クレーム ブリュレ

6 人分 | 合計所要時間: 75 分 + 冷蔵 4 時間

材料

クリームの材料:

生クリーム (濃厚) 200 ml

牛乳 250 ml

バニラビーンズペースト 小さじ 1

上白糖 大さじ 1

卵 (中) 4 個 | 卵黄のみ

カラメルの材料:

柔らかい三温糖 大さじ 3

アクセサリー:

こし器

スフレ用ラムカン 6 個

コンビラック

バーナー (プロトーチ)

つくり方

フライパンで生クリームと牛乳を沸騰する直前まで加熱する。フライパンをコンロから下ろし、置いておく。

バニラビーンズペースト、上白糖、卵黄をふわふわになるまで泡立てる。少し冷めたら、生クリームと牛乳のミックスにゆっくりと混ぜ入れる。ミックスを濾す。

泡が立たないように注意しながら、ミックスをスフレ用ラムカンにゆっくりと注ぎ、カバーをする。これを庫内のコンビラックに置き、焼く。

スフレ用ラムカンを約4時間冷蔵庫で冷やす。

三温糖をふり、プロトーチを使ってカラメル状に焦がす。

設定

調理モード: スチーム調理

温度: 90 °C

調理時間: 30-35 分

ヒント

スフレ用ラムカンの代わりに、カップを使うこともできます。



クレーム ブリュレ

イーストダンプリング

8 人分 | 合計所要時間: 70 分

材料

生地材料:

生イースト 42 g
牛乳 (温める) 250 ml
薄力粉 500 g
砂糖 小さじ 1
塩 ひとつまみ
マーガリン 50 g | 常温で柔らかくする

ソース材料:

プラムコンポート 大さじ 4
生クリーム (濃厚) 250 ml
バニラビーンズペースト 小さじ 1
シナモン (粉末) 小さじ ½
塩 ひとつまみ

容器に塗る用:

バター 小さじ 1

アクセサリー:

ふるい
オープン対応のボウル
コンビラック
穴あきスチーム調理容器

つくり方

小麦粉をふるいにかけて、ボウルに入れる。イーストを牛乳に溶かし、強力粉に加える。上白糖、塩、マーガリンを加えて、滑らかな生地になるまで約7 分こねる。生地をボール状に成形する。ボウルに入れ、カバーをせずにオープン庫内のラックに置く。設定に従って生地を発酵させる。

生地を8等分してボール状にし、カバーをしてさらに15 分間暖かい場所に寝かせて発酵させる。穴あきスチーム調理容器にバターを塗り、ダンプリングを中に入れて、設定に従って焼く。

プラムコンポート、生クリーム、バニラペースト、シナモン、塩をフライパンに入れ、絶えず混ぜながらコンロでさっと沸騰させる。これをソースとしてダンプリングに添える。

設定

イースト生地の発酵
調理モード: スチーム調理
温度: 40 °C
発酵時間: 15 分
調理
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 14 分

ヒント

冷凍したダンプリングは、室温で15 分間解凍し、レシピに従って焼きます。



イーストダンプリング

セモリナスフレ

8 人分 | 合計所要時間: 75 分

材料

牛乳ミックスの材料:

バニラ棒 1 本
牛乳 250 ml
バター 50 g

セモリナ生地材料:

セモリナ粉 50 g
卵 (中) 5 個
上白糖 60 g

容器に塗る用:

バター 小さじ 1
上白糖 大さじ 1

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器
スフレ用ラムカン 8 個
コンビラック

つくり方

バニラ棒を縦に半分に切り、種を掻き出す。

ミルク、バター、バニラの種、バニラの梢を穴なしスチーム調理容器に注ぎ、調理プロセス 1 に示すように加熱する。

この牛乳ミックスをオープン庫内から取り出す。かき混ぜながらセモリナ粉をふりかけ、1-2 分置く。

再びかき混ぜ、調理プロセス 2 に従って調理する。

このセモリナミックスをオープン庫内から取り出してボウルに注ぎ、かき混ぜ、カバーをして冷ます。その後、バニラの鞘を取り出す。

卵黄と卵白を分け、卵白は置いておく。卵黄をセモリナミックスに混ぜ入れる。卵白と上白糖を角が立つまで泡立て器で混ぜ、セモリナミックスに混ぜ入れる。

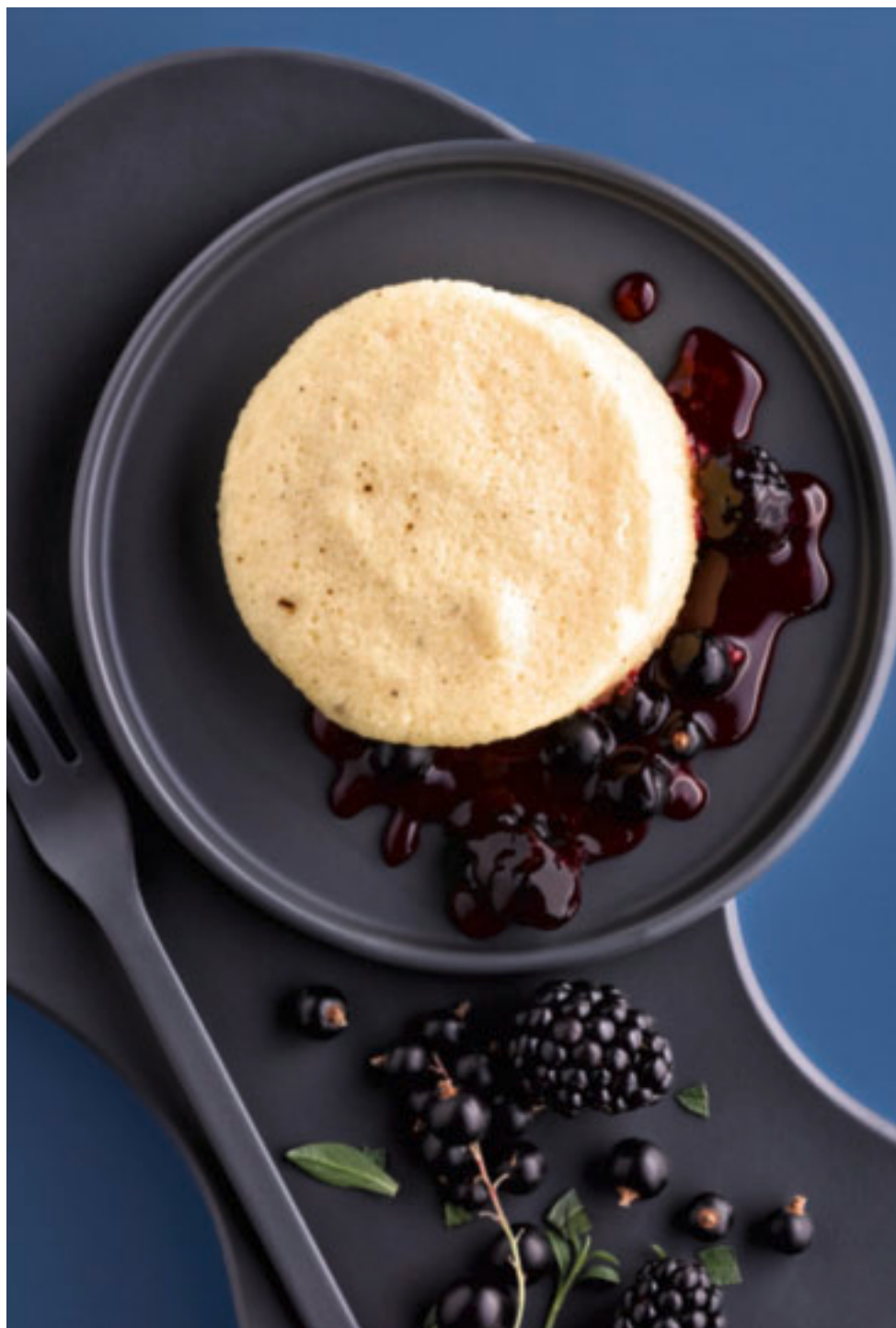
ラムカンにバターを塗り、上白糖をふりかける。スフレ用ラムカンにセモリナミックスを注ぎ、オープン庫内のコンビラックに置き、調理プロセス 3 に従って調理する。

設定

調理プロセス 1
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 5 分
調理プロセス 2
調理モード: スチーム調理
温度: 100 °C
調理時間: 1 分
調理プロセス 3
調理モード: スチーム調理
温度: 90 °C
調理時間: 25-30 分

ヒント

スフレ用ラムカンの代わりに、カップを使うこともできます。



カイザーシュマーレン パンケーキ

4 人分 | 合計所要時間: 40 分

材料

カイザーシュマーレンの材料:

卵 (中) 9 個
上白糖 大さじ 3
牛乳 350 ml
薄力粉 190 g
レモン (できればノーワックス)
1 個 | 皮のみ、すりおろす
バニラビーンズペースト 小さじ 1
塩 ひとつまみ
レーズン 大さじ 3 | ラム酒に浸す
バター 大さじ 3

まぶし用:

アイシングシュガー 大さじ 5
シナモン(粉) ひとつまみ

アクセサリー:

ベーキングディッシュ

つくり方

卵黄と卵白を分け、卵黄は後で使うのでとっておく。卵白に塩と上白糖を加え、角が立つまで泡立てる。

牛乳、薄力粉、卵黄、レモンの皮、バニラビーンズペースト、塩を混ぜてこね、滑らかなミックスを作る。

卵白とレーズンを混ぜ入れる。

自動プログラムを開始するか、手動設定を使用して予熱する。

バターをベーキングディッシュに入れ、コンロで温める。生地をベーキングディッシュに注ぎ、オープン庫内に入れる。

自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

カイザーシュマーレンを短時間寝かせる。

サーブするには、カイザーシュマーレンを切り分け、アイシングシュガーとシナモンをふりかける。

設定

自動プログラム

デザート | カイザー シュマーレン

プログラム所要時間: 25 分

手動設定

調理モード: コンビ 熱風加熱ﾌﾟﾗﾝ

温度: 210 °C

モイス チャー: 70 %

予熱: オン

調理時間: 15 分

棚位置: 1



カイザーシュマーレン パンケーキ

カスタードプディング

(キャラメルクリーム)

100 ml ラムカン8個分、または150 ml ラムカン6個分 | 合計所要時間：25 分

材料

キャラメルの材料:

上白糖 100 g
水 50 ml

バニラクリームの材料:

牛乳 500 ml
バニラ棒 1 本、縦に2 等分
卵 (中) 4 個

ガーニッシュの材料:

生クリーム (濃厚) 200 ml、泡立てる

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器
コンビラック

つくり方

フライパンで上白糖と水をキャラメル化し、ラムカンに均等に分ける。

自動プログラム:

牛乳とバニラ棒を、自動プログラムに示されるように穴なしスチーム調理容器入れ、加熱する。

手動設定:

牛乳とバニラ棒を穴なしスチーム調理容器に入れ、調理プロセス 1 に示すように加熱する。

調理後、バニラ棒を取り出す。

上白糖と卵をふわりとするまで混ぜ、熱いバニラ入り牛乳を徐々に混ぜ込む。ラムカンに均等に入れる。

オープン庫内のラックに置き、引き続き自動プログラムまたは手動設定の調理プロセス 2 および 3 に従って調理を続ける。

できたカスタードプディングを冷蔵庫で2-3 時間冷やす。

お皿にひっくり返して出し、お好みでクリームで飾って出来上がり。

設定

自動プログラム

デザート | キャラメル クリーム

プログラム所要時間:

8 x 100 ml ラムカンの場合: 17 分

6 x 150 ml ラムカンの場合: 18 分

手動設定

調理プロセス 1

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 3 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理

温度: 85 °C

調理時間:

100 ml ラムカン8個の場合: 9 分

150 ml ラムカン6個の場合:

合: 12 分

調理プロセス 3

調理モード: スチーム調理

温度: 40 °C

調理時間: 5 分



カスタードプディング（キャラメルクリーム）

スティッキーデーツプディング

12 人分（スチーム調理容器またはマフィン型）| 合計所要時間：使用する型により 60–100 分

材料

生地材料:

デーツ（乾燥、種はとる）275 g |
重曹 小さじ 1
熱湯 250 ml
バター 25 g
三温糖 160 g
卵（中）2 個
バニラエッセンス 小さじ½
ベーキングパウダー 3 g
薄力粉 195 g

トフィーソース材料:

三温糖 225 g
生クリーム（濃厚）250 ml
バター 40 g

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器（大きな型として）
ベーキングシート
またはマフィン型12個（直径5cm）
コンビラック

作り方

デーツと重曹をボウルに入れ、沸騰したお湯を注ぐ。脇に置いて冷ます。

大きなボウルにバターと三温糖を入れてクリーム状にし、卵とバニラエッセンスを徐々に混ぜ込む。小麦粉とベーキングパウダーを混ぜ、デーツのボウルと液体のボウルの中身と合わせる。

穴なしスチーム調理容器にベーキングシートを敷くか、12個のマフィン型を用意し、中に混ぜ合わせを入れる。フタをし、オープン庫内のラックに置き、調理する。

トフィーソースをつくるために、鍋に材料を入れて中火で加熱し、絶えずかき混ぜる。とろみが出るまで3 分間煮る。

温かいプディングにトフィーソースを添えて出来上がり。

設定

自動プログラム

デザート | キャラルナツメシブリン |

かたまり（大）1個/幾つかに 分ける（小）

プログラム所要時間:

大きな型（穴なしスチーム調理容器）の場合: 70 分

マフィン型の場合: 30 分

手動設定

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間:

大きな型（穴なしスチーム調理容器）の場合: 70 分

マフィン型の場合: 30 分



スティッキーデーツプディング

洋ナシのポシェ

12 人分 | 合計所要時間: 35-85 分

材料

煮汁の材料:

シナモンスティック 2 個

クローブ 3 個

レモン½ 個 | 皮のみ

ローリエ 1 枚

赤ワイン 400 ml

水 300 ml

スグリ(redcurrant) のジュース
400 ml

上白糖 100 g

ナシポシェの材料:

洋ナシ 1 kg

アクセサリー:

穴なしスチーム調理容器

つくり方

煮汁をつくるために、平鍋に材料を入れて沸騰させる。

洋ナシの皮をむき、茎は残す。洋ナシは、丸ごと、2等分、または4等分で調理が可能。

洋ナシを穴なしスチーム調理容器に入れ、洋ナシが完全に覆われるように煮汁を注ぐ。洋ナシをオープン庫内に入れ、自動プログラムを開始するか手動設定の記載に従って調理する。

自動プログラム:

洋ナシのサイズまたは切り方に応じて、プログラムの手順を選択する。

手動設定:

洋ナシのサイズまたは切り方に応じて、調理時間を選択する。

洋ナシをオープン庫内のラックにのせ、調理する。

設定

自動プログラム

果物| 調理用 洋ナシ| 小/中/大

プログラム所要時間: 約21-75 分

手動設定

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間:

なし丸ごと: 50 分 (小)、70 分 (中)、75 分 (大)

ナシ2 等分: 35 分

ナシ4 等分: 27 分

ヒント

完璧な出来上がりのためには、洋ナシを冷蔵庫で一晩煮汁に浸しておきます。



ライムチーズケーキ

12切れ分(型) または 6個分(ラムカン) | 合計所要時間: 75 分 + 冷蔵 120 分

材料

ビスケット生地の材料:

ビスケット (digestive biscuits)

200 g

バター 100 g | 溶かしたもの

クリームチーズ 750 ml

上白糖 225 g

卵 (中) 4 個

ライム 4 個 | 果汁とすりおろした皮

ガーニッシュの材料:

マンゴー 1 個 | 皮をむき、くし切り

パッションフルーツ 3 個 | 果肉のみ

アクセサリー:

ハンドブレンダー

ベーキングシート

スプリングフォームケーキ型、直径 26 cm

またはスフレ用ラムカン 6 個
コンビラック

つくり方

ビスケットをハンドブレンダーでさっと砕き、バターを加え、よく混ぜる。このミックスを、ベーキングシートを広げたスプリングフォームケーキ型の底に広げるか、ラムカンに分け入れる。ミックスを押して平らにし、冷やす。

クリームチーズ、上白糖、卵、ライムの皮と果汁を混ぜ合わせ、ビスケット生地に広げる。

スプリングフォームケーキ型またはスフレ用ラムカンをカバーし、オーブン庫内のコンビラックに置いて焼く。

カバーを外し、約2 時間冷やす。

マンゴーとパッションフルーツで飾り、出来上がり。

設定

自動プログラム

デザート | ライムチーズ 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:

スプリングフォームケーキ型の場合: 60 分

スフレ用ラムカンの場合: 20 分

手動設定

調理モード: スチーム調理

温度: 100 ° C

調理時間:

スプリングフォームケーキ型の場合: 60 分

スフレ用ラムカンの場合: 20 分



ライムチーズケーキ

ヌガーロール

12 人分 | 合計所要時間: 130 分

材料

生地材料:

- 強力粉 500 g
- ドライイースト 7 g
- アイシングシュガー 80 g
- 卵 (中) 2 個
- バター 100 g | 常温で柔らかくする
- 塩 ひとつまみ
- バニラ棒 1 本 | 種のみ
- 牛乳 (温める) 180 ml

ヌガーフィリング材料:

- ヌガー 120 g | 冷やした状態

型に塗る用:

- バター 小さじ 1

ラズベリーソース材料:

- ラズベリー 500 g
- アイシングシュガー 50-70 g

アクセサリー:

- 浅い耐熱皿 32 cm x 22 cm
- コンビラック

つくり方

強力粉、ドライイースト、アイシングシュガー、卵、バター、塩、バニラの種、牛乳を混ぜ合わせ、約7 分間こねる。生地をボウルに入れ、オープン庫内に入れる。カバーをせずに、設定に従って生地を発酵させる。

ヌガーを12等分し、生地を12等分する。ヌガーを生地の上に1個ずつ置き、ボール状に形を整える。浅い耐熱皿にバターを塗り、ロールを並べる。コンビラックの上に、耐熱皿を長辺がドア側を向くようにして置く。自動プログラムに従うか手動設定を使って焼く。

ラズベリーの一握りを脇に置く。残りをピューレし、アイシングシュガーで甘さを加える。

設定

生地の発酵

特別 プログラム | イースト生地 の発酵
発酵時間: 60 分

ユーザー プログラムを介して設定する

調理プロセス 1
調理モード: コンビ 熱風加熱プラス
温度: 100 ° C
モイス チャー: 100 %
調理時間: 10 分
棚位置: 2
調理プロセス 2
調理モード: コンビ 熱風加熱プラス
温度: 165 ° C
モイス チャー: 0 %
調理時間: 35-40 分

ヒント

ロールにフルーツやジャムを入れ、カスタードを添えることもできます。



クワルクダンプリング

10 人分 | 合計所要時間: 50 分 + 冷蔵 60 時間

材料

クワルクダンプリングの材料:

バター 200 g
アイシングシュガー 大さじ 1
ラム酒 大さじ 1
レモンの皮 小さじ 1 | すりおろし
クワルク (ドイツのフレッシュチーズ。低脂肪のもの) 750 g
卵 (中) 2 個
パン粉 180 g
塩 ひとつまみ

パン粉の材料:

バター 150 g
パン粉 250 g

型に塗る用:

バター 大さじ 1

アクセサリー:

穴あきスチーム調理容器

つくり方

ボウルに、バター、アイシングシュガー、ラム酒、レモンの皮を入れ、ふわりとするまで混ぜる。

クワルク、卵、パン粉、塩を加えてよく混ぜる。

クワルクの混ぜ合わせをを少なくとも1 時間冷やす。

自動プログラムを開始する、または(手動設定の場合は)オープン庫内を予熱する。

クワルクの混ぜ合わせを、20個のだんごの形にする。穴あきスチーム調理容器にバターを塗り、クワルクのダンプリングを中に置き、調理する。

フライパンでバターを加熱し、パン粉を入れる。パン粉を絶えずかき混ぜながら、黄金色になるまであぶる。

パン粉をダンプリングの上からふりかけて、出来上がり。

設定

自動プログラム

デザート | クォーク ダンプリング

プログラム所要時間: 25 分

手動設定

調理モード: スチーム調理

温度: 95 °C

調理時間: 25 分



クワルクダンプリング

クワルクスフレ

8 人分 | 合計所要時間: 35 分

材料

クワルクの材料:

クワルク (ドイツのフレッシュチーズ。脂肪20%のもの) 280 g

卵 (中) 4 個

レモンの皮 小さじ 1 | すりおろす

上白糖 80 g

容器に塗る用:

バター 小さじ 1

上白糖 大さじ 1

アクセサリー:

スフレ用ラムカン 8 個

コンビラック

つくり方

卵の卵黄と卵白を分け、卵白は後で使うのでとっておく。クワルクを卵黄と混ぜ、レモンの皮を加える。

卵白と上白糖を固くなるまで泡立て器で混ぜ、クワルクの混ぜ合わせの中に入れる。

ラムカンにバターを塗り、上白糖をふりかけ、クワルクの混ぜ合わせを入れる。これを庫内のコンビラックに置き、焼く。

設定

調理モード: スチーム調理

温度: 90 °C

調理時間: 20-25 分

ヒント

スフレ用ラムカンの代わりに、カップを使うこともできます。



洋ナシの赤ワインポシェ

4 人分 | 合計所要時間：45 分 + 冷蔵 12 時間

材料

赤ワインリカーの材料:

オレンジ (できればノーワックス)
1 個 | 果汁と細く切った皮2-3 本
赤ワイン (辛口) 500 ml
三温糖 60 g
シナモン (粉末) 小さじ¼

バニラクリーム of 材料:

砂糖 75 g
バニラ棒 1 本 | 種のみ
生クリーム (濃厚) 50 ml

洋ナシ of 材料:

洋ナシ (堅め) 4 個

サーブ時に:

マスカルポーネチーズ 250 g
クワルク (ドイツのフレッシュチーズ。低脂肪のもの) 100 g

アクセサリ:

穴なしスチーム調理容器 2 個

つくり方

オレンジジュース、赤ワイン、三温糖、シナモン、オレンジの皮を穴なしスチーム調理容器に入れ、調理プロセス 1 に示すように加熱する。

バニラクリームを作るために、砂糖、バニラの種、生クリームを穴なしスチーム調理容器で混ぜる。

洋ナシの皮をむき、茎は残す。赤ワインリカー全体に洋ナシを入れる。

スチーム調理容器2つ (バニラクリームのもの、赤ワインリカーと洋ナシのもの) を、調理プロセス2に示すように調理する。

調理後、バニラクリームをオープン庫内から取り出し、冷ます。

ワインの混ぜ合わせの中の洋ナシを一度ひっくり返し、調理プロセス 3 に示すように柔らかくなるまで続けてポシェする。

ポシェが終わったら、オレンジの皮を赤ワインリカーから取り除く。赤ワインリカーの中の赤ワインリカーに漬けた洋ナシと、バニラクリームをそれぞれ冷蔵庫で一晩寝かせる。

サーブする前に、マスカルポーネとクワルクをバニラクリームに混ぜる。洋ナシに適量の赤ワインリカーをふりかけ、バニラクリームを添えて出来上がり。

設定

調理プロセス 1

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 5 分

調理プロセス 2

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 8 分

調理プロセス 3

調理モード: スチーム調理

温度: 100 °C

調理時間: 8 分



トゥリークルタルト

6 人分 (ボウルまたはラムカン) | 合計所要時間: 使用する型により 70–120 分

材料

型に塗る用:

バター 大さじ 1

プディングの材料:

Golden syrup (イギリスの糖蜜)

大さじ 3

薄力粉 125 g

ベーキングパウダー 5 g

バター 125 g | 常温で柔らかく

する

卵 (中) 3 個

上白糖 125 g

モラセス (black treacle) 大さじ 1

Golden syrup (イギリスの糖蜜)

大さじ 3

アクセサリー:

大きなプディングベースン (1 リットル) 1 個

ラムカン (150 ml) 6 個

ベーキングシート

アルミホイル

料理糸

穴なしスチーム調理容器

つくり方

プディングベースンまたはラムカンにバターを塗る。Golden syrup を加える。

大きなボウルに小麦粉とベーキングパウダーをふり入れ、バター、卵、上白糖、Golden syrup を加え、滑らかになるまで 2 分間かき混ぜ、プディングベースンまたはラムカンに注ぐ。スプーンの底でならす。

ベーキングシートを、プディングベースンより大きな円 1 つに切る。ラムカンの場合はラムカンより大きな円をいくつか切る。円を四つ折りにして折り目をつけ、プディングベースン/ラムカンの上に置く。アルミホイルをかぶせ、プディングベース/ラムカンの縁に沿って折り下げ、料理糸で固定する。

プディングベースン/ラムカンに穴なしスチーム調理容器に入れ、調理する。

ナイフを使って、プディングを容器の内壁から緩める。温かいデザートプレートにひっくり返して出し、Golden syrup をかける。

すぐにサーブする。

設定

自動プログラム

デザート | トゥリークル タルト |

かたまり (大) 1 個 / 幾つかに 分ける (小)

プログラム所要時間:

プディングベースンの場合: 90 分

ラムカンの場合: 40 分

手動設定

調理モード: スチーム調理

温度: 100 ° C

調理時間:

プディングベースンの場合: 90 分

ラムカンの場合: 40 分



トゥリークルタルト

クルミとチョコレート プディング

8 人分 | 合計所要時間: 70 分

材料

プディングの材料:

ダークチョコレート 100 g

卵 (中) 5 個

バター 80 g

上白糖 80 g

バニラビーンズペースト 小さじ 1

クルミ(粉) 80 g

パン粉 80 g

容器に塗る用:

バター 小さじ 1

アイシングシュガー 大さじ 1

アクセサリー:

スフレ用ラムカン 8 個

コンビラック

つくり方

チョコレートを溶かし、卵の卵黄と卵白を分ける。卵白は後で使うのでとっておく。バター、上白糖、バニラビーンズペーストをふわりとするまでクリーム状にし、卵黄を加えてかき混ぜる。

そこに、冷めたチョコレート、クルミ、パン粉を混ぜ入れる。

卵白を角が立つまで混ぜ、上記の混ぜ合わせの中に混ぜ入れる。

ラムカンにバターを塗り、アイシングシュガーをふりかける。

混ぜ合わせをラムカンにを注ぐ。これを庫内のコンビラックに置き、焼く。

設定

調理モード: スチーム調理

温度: 90 °C

調理時間: 30 分

ヒント

スフレ用ラムカンの代わりに、カップを使うこともできます。



クルミとチョコレートの プディング

ミール コンビスチームオーブン でのスチーム調理

食材の調理時間は、鮮度、サイズ、産地、必要な調理加減など、さまざまな要素に左右されます。果物や野菜は、サイズや切り分け方が大きく異なる可能性があるため、平均的なサイズと平均的な調理加減(アルデンテ)を想定しました。豆類に関しては、種類によってはさまざまな方法でさらに調理加減を進めることができます。エンドウ豆、豆、レンズ豆の調理時間は、中まで火が通りつつ、形は崩れない程度の調理加減を想定しています。

早見表の調理時間はあくまでも目安です。はじめのうちは、短い方の時間で調理することをお勧めします。様子を見て、必要ならさらに調理してみてください。調理時間は、設定温度に達してから開始されます。

食材	スチーム調理		スチーム調理容器	
	温度 (°C)	調理時間 (分)	穴あき スチーム調理 容器	穴なし スチーム調理 容器
野菜				
アーティチョーク	100	32-38	●	
カリフラワー(丸ごと)	100	27-28	●	
カリフラワー(房)	100	8	●	
サヤインゲン	100	10-12	●	
ブロッコリー(房)	100	3-4	●	
ニンジン(刻んだもの)	100	6	●	
小さいニンジン(丸ごと)	100	7-8	●	
小さいニンジン(半切り)	100	6-7	●	
小さいニンジン(刻んだもの)	100	4	●	
チコリー(半切り)	100	4-5	●	
白菜(刻んだもの)	100	3	●	
エンドウ豆	100	3	●	
スナップエンドウ	100	5-7	●	
フェンネル(半切り)	100	10-12	●	
フェンネル(細切り)	100	4-5	●	
ケール(刻んだもの)	100	23-26	●	
じゃがいも(硬め、皮なし、丸ごと)	100	27-29	●	
じゃがいも(硬め、皮なし、半切り)	100	21-22	●	

食材	スチーム調理		スチーム調理容器	
	温度 (°C)	調理時間 (分)	穴あき スチーム調理 容器	穴なし スチーム調理 容器
じゃがいも(硬め、皮なし、4 つ切り)	100	16-18	●	
じゃがいも(硬め、皮なし、丸 ごと)	100	25-27	●	
じゃがいも(やや硬め、皮な し、半切り)	100	19-21	●	
じゃがいも(硬め、皮なし、4 つ切り)	100	17-18	●	
じゃがいも(やわらかい、皮な し、丸ごと)	100	26-28	●	
じゃがいも(やわらかい、皮な し、半切り)	100	19-20	●	
じゃがいも(やわらかい、皮な し、4つ切り)	100	15-16	●	
皮つきじゃがいも(硬め)	100	30-32	●	
コールラビ(棒状に切ったもの)	100	6-7	●	
カボチャ(さいの目切り)	100	2-4	●	
トウモロコシ(軸つき)	100	30-35	●	
フダンソウ(刻んだもの)	100	2-3	●	
ピーマンパプリカ(さいの目切 り/千切り)	100	2	●	
マッシュルーム	100	2	●	
西洋ネギ(スライス)	100	4-5	●	
西洋ネギ(縦に2等分)	100	6	●	
ロマネスコ(丸ごと)	100	22-25	●	
ロマネスコ(房)	100	5-7	●	
芽キャベツ	100	10-12	●	
ビーツの根(丸ごと)	100	53-57	●	
赤キャベツ(刻んだもの)	100	23-26	●	

ミール コンビスチームオーブン でのスチーム調理

374

食材	スチーム調理		スチーム調理容器	
	温度 (°C)	調理時間 (分)	穴あき スチーム調理 容器	穴なし スチーム調理 容器
キクゴボウ(丸ごと)	100	9-10	●	
根セロリ(棒状に切ったもの)	100	6-7	●	
グリーンアスパラガス	100	7	●	
ホワイトアスパラガス(丸ごと)	100	9-10	●	
ほうれん草	100	1-2		●
ポインテッドキャベツ(刻んだもの)	100	10-11	●	
セロリ(刻んだもの)	100	4-5	●	
スウェーデンカブ(刻んだもの)	100	6-7	●	
白キャベツ(刻んだもの)	100	12	●	
サボイキャベツ(刻んだもの)	100	10-11	●	
ズッキーニ(輪切り)	100	2-3	●	
豆類				
豆(水でもどしてないもの、豆と水の割合1:3)				
金時豆	100	130-140		●
小豆	100	95-105		●
黒豆	100	100-120		●
ピント豆	100	115-135		●
白インゲン豆	100	80-90		●
豆(水でもどしたものの、水に浸った状態)				
金時豆	100	55-65		●
小豆	100	20-25		●
黒豆	100	55-60		●
ピント豆	100	55-65		●
白インゲン豆	100	34-36		●

食材	スチーム調理		スチーム調理容器	
	温度 (°C)	調理時間 (分)	穴あき スチーム調理 容器	穴なし スチーム調理 容器
エンドウ豆類(水でもどしてないもの、豆と水の割合1:3)				
黄色エンドウ豆	100	110-130		●
グリーンピース	100	60-70		●
エンドウ豆類(水でもどしたもの、水に浸した状態)				
黄色エンドウ豆	100	40-50		●
グリーンピース	100	27		●
レンズ豆(水でもどしてないもの、豆と水の割合1:2)				
茶レンズ豆	100	13-14		●
赤レンズ豆	100	7		●
果物				
りんご(ぶつ切り)	100	1-3		●
洋ナシ(ぶつ切り)	100	1-3		●
サクランボ	100	2-4		●
ミラベル	100	1-2		●
ネクタリン/桃(切ったもの)	100	1-2		●
プラム	100	1-3		●
カリン(角切り)	100	6-8		●
ルバーブ(ぶつ切り)	100	1-2		●
セイヨウスグリ	100	2-3		●
鶏卵				
卵(M、半熟)	100	4	●	
卵(M、半熟と固ゆでの間)	100	6	●	
卵(M、固ゆで)	100	10	●	
卵(L、半熟)	100	5	●	
卵(L、半熟と固ゆでの間)	100	6-7	●	
卵(L、固ゆで)	100	12	●	

ミール コンビスチームオーブン でのスチーム調理

376

食材	スチーム調理		スチーム調理容器	
	温度 (°C)	調理時間 (分)	穴あき スチーム調理 容器	穴なし スチーム調理 容器
その他				
チョコレートを溶かす	65	20		●
野菜の湯通し	100	1	●	
果物の湯通し	100	1	●	
玉ねぎを蒸す	100	4		●
ベーコンの脂抜き	100	4		●
液体の温め直し(カップ/マグ)	100	2		●
ヨーグルトを作る(瓶)	40	300	●	
生地の発酵(スチーム調理容器/ボウル)	40	最短 15 分	●	
トマトの皮むき	95	1	●	
パプリカの皮むき	100	4	●	
おしぼりの温め	70	2	●	
はちみつをやわらかくする	60	90	●	
りんごの保存	50	5	●	
ロワイヤル(Eierstich)	100	4		●
穀類(穀類：水の割合)				
アマランサス(1:1.5)	100	15-17		●
ブルグア(1:1.5)	100	9		●
青麦、全粒(1:1)	100	18-20		●
青麦、粗びき(1:1)	100	7		●
オート麦、全粒(1:1)	100	18		●
オート麦、粗びき(1:1)	100	7		●
キビ、アワ、ヒエなど穀粒(1:1.5)	100	10		●
ポレンタ(1:3)	100	10		●

食材	スチーム調理		スチーム調理容器	
	温度 (°C)	調理時間 (分)	穴あき スチーム調理 容器	穴なし スチーム調理 容器
キヌア(1:1.5)	100	15		●
ライ麦、全粒(1:1)	100	35		●
ライ麦、粗挽き(1:1)	100	10		●
小麦、全粒(1:1)	100	30		●
小麦、粗挽き(1:1)	100	8		●
ダンプリング				
スイートスチームダンプリング	100	30	●	
イーストダンプリング	100	20	●	
袋入りレトルトポテトダンプリ ング(水で覆う)	100	20		●
袋入りレトルトクヌーデル(水 で覆う)	100	18-20		●
パスタ				
タリアテッレ(水で覆う)	100	14		●
ビーフン(水で覆う)	100	8		●
米(米:水の割合)				
バスマティライス(1:1.5)	100	15		●
パーボイルドライス(1:1.5)	100	23-25		●
玄米(1:1.5)	100	26-29		●
ワイルドライス(1:1.5)	100	26-29		●
短粒米(穀類:水の割合)				
プディングライス(1:2.5)	100	30		●
リゾット米(1:2.5)	100	18-19		●
増粘剤				
ゼラチン	90	1		●
ブールマニエ	100	3		●

ミール コンビスチームオーブン でのスチーム調理

378

食材	スチーム調理		スチーム調理容器	
	温度 (°C)	調理時間 (分)	穴あき スチーム調理 容器	穴なし スチーム調理 容器
サゴ				
一度かき混ぜる	100	20		•
かき混ぜない	—	—		•
魚と甲殻類				
ウナギ	100	5-7	•	
パーチ切り身	100	8-10	•	
エビ	90	3	•	
タイ切り身	85	3	•	
マス 250 g	90	10-13	•	
クルマエビ	90	3	•	
オヒョウ切り身	85	4-6	•	
ホタテ貝	90	5	•	
タラ切り身	100	6	•	
鯉 1.5 kg	100	18-25	•	
クルマエビ(大)	90	4	•	
鮭切り身	100	6-8	•	
鮭ステーキ	100	8-10	•	
ニジマス	100	14-17	•	•
ロブスター	95	10-15	•	
ムラサキ貝	90	12	•	•
バスア切り身	85	3	•	
メヌケ切り身	100	6-8	•	
コダラ切り身	100	4-6	•	
カレイ切り身	85	4-5	•	

食材	スチーム調理		スチーム調理容器	
	温度 (°C)	調理時間 (分)	穴あき スチーム調理 容器	穴なし スチーム調理 容器
アンコウ切り身	85	8-10	●	
シタビラメ切り身	85	3	●	
イシビラメ切り身	85	5-8	●	
マグロ切り身	85	5-10	●	
ハマグリ	90	4	●	●
ザンダー切り身	85	4	●	
肉とソーセージ				
モモ肉ステーキ(水で覆う)	100	110-120		●
ウインナー	90	6-8	●	●
アイスバイン	100	135-145		●
鶏むね肉	100	8-10	●	●
豚すね肉	100	105-115		●
リブ肉(水で覆う)	100	110-120		●
仔牛肉の薄切り	100	3-4	●	
ガモンハムのスライス	100	6-8	●	●
ラム肉のシチュー	100	12-16		●
七面鳥のルラード(巻き肉)	100	12-15	●	
七面鳥のエスカロップ(薄切り)	100	4-6	●	●
プーラルド(肥育鶏)	100	60-70		●
牛バラ肉(水で覆う)	100	130-140		●
牛肉グヤーシュ	100	105-115		●
鶏肉丸ごと(水で覆う)	100	80-90		●
牛ウチモモ肉	100	110-120		●
仔牛肉ソーセージ	90	6-8	●	●

ミール コンビスチームオーブン でのベーキング

380

はじめてお使いになる前に、取扱説明書の情報を参照してください。「ユーザープログラム」機能を使って、個別の調理プロセスを入力します。早見表に記載されている設定を参考にしてください。何度か試してみても、好みの設定を見つけてみてください。

早見表の略語：PH：Pre-heat = 予熱（最初のプロセスで、トレイを入れ、食材なしでオーブン庫内を加熱）
／R：Rack = コンビラック／U：ユニバーサルトレイ／ R+U： コンビラックを乗せたユニバーサルトレイ

ベーキング料理	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイスター(%)	調理時間(分)	棚位置
グラタン						
パスタグラタン	1	コンビ 上下加熱	150-180	95	40	R: 1
ラザニア	1	コンビ 上下加熱	170-200	95	40	R: 1
スポンジ生地						
底部	PH 1	上下加熱	140-160	-	-	R: 2
	2	上下加熱	140-160		40	
シート	PH 1	上下加熱	160	-	-	U: 2
	2	上下加熱	160		16	
シュー生地						
シュー生地	1	コンビ 熱風加熱プラス	185		35-50	U: 2
パン生地						
フラムクーヘン	PH 1	熱風加熱 プラス	200	-	-	U:1
	2	熱風 ベーキング	200	-	17-20	
野菜とグラタン						
ポテトチーズグラタン	1	コンビ 上下加熱	170	95	38	R: 2
	2	コンビ グリル	レベル 2	70	1-8	
厚切りポテトフライ	1	コンビ 上下加熱	180-210		45	U: 2
フェネルとニンジンのグラタン	1	スチーム調理 穴あきスチーム調理容器	100		15-18	2
	2	フルグリル 穴なしスチーム調理容器	レベル 3	-	10	

ベーキング料理	プロセス	調理モード	温度 (°C)	モイスチャー(%)	調理時間(分)	棚位置
イースト生地						
パグェット	1	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	40	100	8	U:1
	2	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	50	100	4	
	3	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	210	50	6	
	4	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	180-210		30	
スイートロール	1	コンビ 上下加熱	40	100	8	U: 2
	2	コンビ 上下加熱	50	100	2	
	3	コンビ 上下加熱	140	50	10	
	4	コンビ 上下加熱	145-185		13	
バターケーキ	1	コンビ 上下加熱	160	90	15	U:2
	2	コンビ 上下加熱	120-165		10	
クロワッサン	1	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	90	100	2	U: 2
	2	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	160	90	10	
	3	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	160-170		30	
スペルト小麦パン	1	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	40	100	8	U: 1
	2	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	50	100	4	
	3	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	210	50	6	
	4	コンビ 熱風加熱ﾌﾗｽ	170-200		40	
ピタパン	1	コンビ 上下加熱	40	100	10	U: 2
	2	コンビ 上下加熱	50	100	2	
	3	コンビ 上下加熱	210		6	
	4	コンビ 上下加熱	155-190		25	
編みパン	1	コンビ 上下加熱	40	100	8	U: 2
	2	コンビ 上下加熱	50	100	2	
	3	コンビ 上下加熱	200	27	15	
	4	コンビ 上下加熱	140-170		20	

ミール コンビスチームオーブン でのベーキング

382

ベーキング料理	プロセス	調理モード	温度 (°C)	モイスチャー(%)	調理時間(分)	棚位置
雑穀入り丸パン	1	コンビ 熱風加熱プラス	30	100	20	U:2
	2	コンビ 熱風加熱プラス	150	50	5	
	3	ケーキ プラス	225	—	5	
	4	コンビ 熱風加熱プラス	200–225		12	
ヌガーロール	1	コンビ 熱風加熱プラス	100	100	10	R: 2
	2	コンビ 熱風加熱プラス	165		35–40	
ウォールナッツパン	1	コンビ 熱風加熱プラス	30	100	15	R: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	150	50	10	
	3	コンビ 熱風加熱プラス	150		100	
ピザ、丸型ベーキングトレイ	1	熱風 ベーキング	175–220	—	25	R: 1
ピザ、ユニバーサルトレイ	1	熱風 ベーキング	175–220	—	30	U:1
ライ麦種パン	1	コンビ 熱風加熱プラス	30	100	15	R: 2
	2	コンビ 熱風加熱プラス	210	50	10	
	3	コンビ 熱風加熱プラス	170–180		45	
シュトレン	1	コンビ 熱風加熱プラス	150	80	20	U: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	130–160		45	
フルーツシュトロイゼルケーキ	1	コンビ 上下加熱	145–165	30	45	U: 2
白パン	1	コンビ 熱風加熱プラス	40	100	8	U: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	50	100	4	
	3	コンビ 熱風加熱プラス	210	50	6	
	4	コンビ 熱風加熱プラス	170–210		30	
白パン、パウンド型	1	コンビ 熱風加熱プラス	40	100	8	R: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	50	100	4	
	3	コンビ 熱風加熱プラス	210	50	6	
	4	コンビ 熱風加熱プラス	170–225		30	

ベーキング料理	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイスチャー(%)	調理時間(分)	棚位置
小麦丸パン	1	コンビ 熱風加熱プラス	30	100	20	U: 2
	2	コンビ 熱風加熱プラス	150	50	5	
	3	ケーキ プラス	225	－	5	
	4	コンビ 熱風加熱プラス	180-220		12	
小麦と雑穀入りパン	1	コンビ 熱風加熱プラス	30	100	30	R: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	210	50	6	
	3	ケーキ プラス	210	－	5	
	4	コンビ 熱風加熱プラス	195-205		35	
ショートクラストのパイ生地						
アップルパイ	1	コンビ 上下加熱	100	100	2	R: 2
	2	コンビ 上下加熱	160		70-90	
型抜きクッキー	1	コンビ 熱風加熱プラス	160	60	10	U: 2
	2	コンビ 熱風加熱プラス	160		10-18	
チーズクッキー	1	熱風加熱 プラス	185	－	18-23	U: 2
チーズとチェリーのケーキ	1	熱風 ベーキング	170-190	－	45	U: 1
サーモントルト	1	熱風 ベーキング	185-210	－	50	R: 1
キッシュロレーヌ	1	熱風 ベーキング	190-220	－	35	R: 1
スモークサーモンのキッシュ	1	熱風 ベーキング	200	－	30-35	R: 1
絞りクッキー	PH 1	ケーキ プラス	135-155	－	－	U: 2
	2	ケーキ プラス	135-155		29	
三日月クッキー	PH 1	上下加熱	170	－	－	U: 2
	2	上下加熱	170		12-17	
クワルク生地						
スイートロール	1	コンビ 上下加熱	50	100	5	U:2
	2	コンビ 上下加熱	165	50	5	
	3	コンビ 上下加熱	165		16-26	

ミレー コンビスチームオーブン でのベーキング

384

ベーキング料理	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイスチャー(%)	調理時間(分)	棚位置
ピザ、丸型ベーキングトレイ	PH 1	熱風 ベーキング	165-195	－	－	R: 1
	2	熱風 ベーキング	165-195		20	
ピザ、ユニバーサルトレイ	PH 1	熱風 ベーキング	165-195	－	－	U: 2
	2	熱風 ベーキング	165-195		25	
衣用生地						
アップルスポンジケーキ	1	熱風加熱 プラス	150-170	－	50	R: 2
ブルーベリーマフィン	1	ケーキ プラス	140-180	－	32	R: 2
マーブルケーキ	1	ケーキ プラス	145-180	－	55	R: 1
パウンドケーキ	1	ケーキ プラス	170	－	60	R: 1
ウォールナッツマフィン	1	ケーキ プラス	140-180	－	32	R: 2
サワードウ						
ライ麦丸パン	1	コンビ 熱風加熱プラス	30	100	30	U:2
	2	コンビ 熱風加熱プラス	155	90	10	
	3	コンビ 熱風加熱プラス	190-210		25	
ライ麦と雑穀入りパン	1	コンビ 熱風加熱プラス	30	100	20	R: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	210	50	5	
	3	コンビ 熱風加熱プラス	190-210		50	
シュトゥルーデル						
アップルシュトゥルーデル	1	コンビ 熱風加熱プラス	30	90	7	U: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	190		37-63	

ミーレ コンビスチームオーブン でのロースト

はじめてお使いになる前に、取扱説明書の情報を参照してください。表に記載されている略語：PH：P-re-heat = 予熱（最初のプロセスで、トレイを入れ、食材なしでオーブン庫内を加熱）／R：Rack = コンビラック／U：ユニバーサルトレイ／ R+U：コンビラックを乗せたユニバーサルトレイ

385

調理する食材	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイスチャー (%)	調理時間(分)	中心温度(° C)	棚位置
魚							
サーモントラウトの塩焼き	1	上下加熱	190	–	25–35	–	U: 1
サバのグリルトマトレチョー添え	1	コンビ グリル	レベル 3		20–25	–	U: 2
メヌケの詰め物入り	1	コンビ 上下加熱	180	50	35	–	U: 1
詰め物入りシーバス	1	コンビ 上下加熱	180	50	20–30	–	U: 1
鳥肉							
カモ肉、2 kgまで、詰め物入り	1	コンビ 熱風加熱プラス	130	80	75	–	R+U: 2
	2	コンビ 熱風加熱プラス	170	40	30–60		
	3	熱風グリル	190	–	15		
カモ肉、2 kgまで、詰め物なし	1	コンビ 熱風加熱プラス	130	80	60	–	R+U: 2
	2	コンビ 熱風加熱プラス	170	40	30–60		
	3	熱風グリル	190	–	15		
ガチョウ、4.5 kg	1	コンビ 熱風加熱プラス	190	40	30	–	R+U: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	100	80	120–210		
	3	熱風グリル	190	–	23		
鶏肉、丸ごと	1	コンビ 熱風加熱プラス	200	30	15	–	R: 2 U: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	150	55	30–50		
	3	フルグリル	レベル 3	–	15		

ミール コンビスチームオーブン でのロースト

386

調理する食材	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイス チャー (%)	調理時間(分)	中心温度(° C)	棚位置
鶏もも肉	1	コンビ 熱風加熱プラス	200	30	15	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	150	55	15		
	3	フルグリル	レベル 3	－	12		
七面鳥、丸ごと (詰め物入り)	1	コンビ 熱風加熱プラス	190	40	20	－	R+U: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	150	70	95-120		
	3	熱風グリル	190	－	10		
七面鳥のむね肉	1	コンビ 熱風加熱プラス	170	65	85	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	2		
七面鳥もも肉	1	コンビ 熱風加熱プラス	200	30	15	－	R:2 U:1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	150	55	60		
	3	熱風グリル	200	－	20		
ダチョウ (モイスチャーロースト)							
レア	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	8		
	3	コンビ 上下加熱	30		15		
	4	コンビ 上下加熱	65	49	157		
ミディアム	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	13		
	3	コンビ 上下加熱	30		15		
	4	コンビ 上下加熱	80	66	157		
ウェルダン	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	13		
	3	コンビ 上下加熱	30		30		
	4	コンビ 上下加熱	100	57	142		

調理する食材	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイス チャー (%)	調理時間(分)	中心温度(° C)	棚位置
仔牛肉							
ヒレ肉/ロース肉(ロースト)							
レア	1	熱風グリル	175	－	約 30	45	R: 2 U: 1
ミディアム	1	熱風グリル	165		約 45	55	
ウェルダン	1	熱風グリル	160		約 60	75	
ヒレ肉/ロース肉(モイスチャーロースト)							
レア	PH 1	コンビ グリル	レベル 3		10	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ グリル	レベル 3		8		
	3	コンビ 上下加熱	60		30		
	4	コンビ 上下加熱	60	49	30		
ミディアム	PH 1	コンビ グリル	レベル 3		10	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ グリル	レベル 3		10		
	3	コンビ 上下加熱	100		20		
	4	コンビ 上下加熱	65	49	60		
	5	コンビ 上下加熱	70	51	60		
ウェルダン	PH 1	コンビ グリル	レベル 3		10	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ グリル	レベル 3		10		
	3	コンビ 上下加熱	100		20		
	4	コンビ 上下加熱	65	49	60		
	5	コンビ 上下加熱	90	68	50		
	6	熱風グリル	200	－	5		
すね肉	1	コンビ 上下加熱	100	84	110	－	R+U: 1
	2	熱風グリル	190	－	17		
肉の蒸し煮	1	コンビ グリル	レベル 3		20	－	U: 2
	2	コンビ 上下加熱	100	84	70		

ミーレ コンビスチームオーブン でのロースト

388

調理する食材	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイス チャー (%)	調理時間(分)	中心温度(° C)	棚位置
ラム							
もも肉(モイスチャーロースト)							
レア	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	10		
	3	コンビ 上下加熱	80	53	150		
ウェルダン	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	10		
	3	コンビ 上下加熱	95	66	190		
背肉(モイスチャーロースト)							
レア	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	6		
	3	コンビ 上下加熱	30		30		
	4	コンビ 上下加熱	70	46	105		
ウェルダン	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	6		
	3	コンビ 上下加熱	30		30		
	4	コンビ 上下加熱	95	61	105		
牛肉							
ヒレ肉(ロースト)							
レア	1	熱風グリル	175	－	約 35	45	R: 2 U: 1
ミディアム	1	熱風グリル	170		約 55	55	
ウェルダン	1	熱風グリル	165		約 75	90	

調理する食材	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイス チャー (%)	調理時間(分)	中心温度(° C)	棚位置
ヒレ肉(モイスチャーロースト)							
レア	PH 1	コンビ グリル	レベル 3		10	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ グリル	レベル 3		10		
	3	コンビ 上下加熱	60		30		
	4	コンビ 上下加熱	60	49	30		
ミディアム	PH 1	コンビ グリル	レベル 3		10	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ グリル	レベル 3		10		
	3	コンビ 上下加熱	100		20		
	4	コンビ 上下加熱	65	49	60		
	5	コンビ 上下加熱	70	51	60		
ウェルダン	PH 1	コンビ グリル	レベル 3		10	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ グリル	レベル 3		10		
	3	コンビ 上下加熱	100		20		
	4	コンビ 上下加熱	65	49	60		
	5	コンビ 上下加熱	90	60	105		
	6	熱風グリル	200	－	8		
サーロイン (ロースト)							
レア	1	熱風グリル	190	－	約 45	45	R: 2 U: 1
ミディアム	1	熱風グリル	170		約 60	55	
ウェルダン	1	熱風グリル	165		約 90	75	

ミーレ コンビスチームオーブン でのロースト

390

調理する食材	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイス チャー (%)	調理時 間(分)	中心温 度(° C)	棚位置
サーロイン (モイスチャーロースト)							
レア	PH 1	コンビ グリル	レベル 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	コンビ グリル	レベル 3		10		
	3	コンビ 上下加熱	60		30		
	4	コンビ 上下加熱	60	49	30		
ミディアム	PH 1	コンビ グリル	レベル 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	コンビ グリル	レベル 3		10		
	3	コンビ 上下加熱	100		20		
	4	コンビ 上下加熱	65	49	60		
	5	コンビ 上下加熱	70	51	60		
ウェルダン	PH 1	コンビ グリル	レベル 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	コンビ グリル	レベル 3		10		
	3	コンビ 上下加熱	100		20		
	4	コンビ 上下加熱	65	49	60		
	5	コンビ 上下加熱	90	60	105		
	6	熱風グリル	200	-	8		
ローフビーフ	1	コンビ グリル	レベル 3		15	-	U: 2
	2	コンビ 上下加熱	100	84	90		
肉の蒸し煮	1	コンビ グリル	レベル 3		20	-	U: 2
	2	コンビ 上下加熱	100	84	205		

調理する食材	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイス チャー (%)	調理時間(分)	中心温 度(° C)	棚位置
豚肉							
ヒレ肉(ロースト)							
レア	1	熱風グリル	225	－	約 25	60	R: 2 U: 1
ミディアム	1	熱風グリル	220	－	約 30	65	
ウェルダン	1	熱風グリル	200	－	約 35	75	
ガモン(ロースト)	1	コンビ 熱風加熱プラス	200		30	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ 熱風加熱プラス	130	100	約 20－ 25	63	
皮付き豚のロースト	1	コンビ 熱風加熱プラス	160	80	120	－	R:2 U:1
	2	コンビ グリル	レベル 2	20	8		
豚肉のロースト	1	熱風グリル	180	－	30	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ 上下加熱	120	60	30	－	
	3	コンビ 上下加熱	100	80	約 60	85	
ジビエ							
鹿もも肉 (モイスチャーロースト)	1	フルグリル	レベル 3	－	20	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ 上下加熱	100	57	160		
鹿背肉 (モイスチャーロースト)							
レア	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	7		
	3	コンビ 上下加熱	30		30		
	4	コンビ 上下加熱	75	52	40		
ウェルダン	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	13		
	3	コンビ 上下加熱	30		30		
	4	コンビ 上下加熱	95	60	70		

ミーレ コンビスチームオーブン でのロースト

392

調理する食材	プロセス	調理モード	温度 (° C)	モイス チャー (%)	調理時 間(分)	中心温 度(° C)	棚位置
ウサギ肉	1	コンビ グリル	レベル 3	－	20	－	U: 2
	2	コンビ 上下加熱	100	84	70		
ノロジカもも肉（ モイスチャーロー スト）	1	フルグリル	レベル 3	－	20	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ 上下加熱	100	57	130		
ノロジカ背肉（モイスチャーロースト）							
レア	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	4		
	3	コンビ 上下加熱	30		15		
	4	コンビ 上下加熱	75	47	55		
ウェルダン	PH 1	フルグリル	レベル 3	－	10	－	R: 2 U: 1
	2	フルグリル	レベル 3	－	4		
	3	コンビ 上下加熱	30		15		
	4	コンビ 上下加熱	100	47	85		
イノシシもも肉 （モイスチャーロー スト）	1	フルグリル	レベル 3	－	20	－	R: 2 U: 1
	2	コンビ 上下加熱	100	57	130		
その他							
ビーフパティ パプ リカとアボカドク リーム添え	1	フルグリル	レベル 3	－	20	－	R: 3 U: 1

ミーレ コンビスチームオーブン でのロースト

はじめてお使いになる前に、取扱説明書の情報を参照してください。以下の設定では、特別プログラム 温め直しを選択します。これらの調理時間は、お皿に乗せて温める食品に適用されます。ソースが料理の一部であるグヤーシュなどを除き、ソースは別途温め直しすることをお勧めします。

食材	温度(° C)	モイスチャー (%)	調理時間(分)
野菜			
ニンジン カリフラワー コールラビ 豆	120	70	8-10
付け合わせ料理			
パスタ 米 じゃがいも(縦2等分)	120	70	8-10
ダン布林グ マッシュポテト	140	70	18-20
肉および鳥肉			
スライスした肉、厚さ 1.5 cm ルラード(薄切り) グヤーシュ ラム肉のシチュー ミートボール チキンカツレツ 七面鳥のエスカロップ(薄切り)	140	70	11-13
魚			
魚の切り身 魚のルラード(2等分)	140	70	10-12
ワンプレート料理			
トマトソースのスパゲッティ 豚肉のロースト、じゃがいも、野菜 肉詰めパプリカ(2等分)、米 チキンフリカッセ、米 野菜スープ クリームスープ コンソメ シチュー	120	70	10-12

ミーレ コンビスチームオーブン での温め直し

はじめてお使いになる前に、取扱説明書の情報を参照してください。以下の設定では、特別プログラム 解凍を選択します。

解凍する食品	重さ(g)	温度(° C)	解凍時間(分)	待ち時間(分)
乳製品				
スライスチーズ	125	60	15	10
クワルク	250	60	20-25	10-15
生クリーム	250	60	20-25	10-15
ソフトチーズ	100	60	15	10-15
果物				
アップルソース	250	60	20-25	10-15
りんご(ぶつ切り)	250	60	20-25	10-15
アンズ	500	60	25-28	15-20
イチゴ	300	60	8-10	10-12
ラズベリー/スグリ	300	60	8	10-12
サクランボ	150	60	15	10-15
桃	500	60	25-28	15-20
プラム	250	60	20-25	10-15
セイヨウスグリ	250	60	20-22	10-15
野菜				
かたまりで冷凍された野菜	300	60	20-25	10-15
魚				
魚の切り身	400	60	15	10-15
ニジマス	500	60	15-18	10-15

ミール コンビスチームオーブン での解凍

396

解凍する食品	重さ(g)	温度(° C)	解凍時間(分)	待ち時間(分)
ロブスター	300	60	25-30	10-15
エビ(小)	300	60	4-6	5
調理済み食品				
肉、野菜、付け合わせ シチュー/スープ	480	60	20-25	10-15
お肉				
ロースト肉(スライス)	各 125-150 g	60	8-10	15-20
挽肉	250	50	15-20	10-15
	500	50	20-30	10-15
グヤーシュ	500	60	30-40	10-15
	1,000	60	50-60	10-15
レバー	250	60	20-25	10-15
野ウサギ背肉	500	50	30-40	10-15
鹿背肉	1000	50	40-50	10-15
カツレツ/バラ肉/ソーセージ	800	60	25-35	15-20
鳥肉				
鶏肉丸焼き	1000	60	40	15-20
鶏もも肉	150	60	20-25	10-15

解凍する食品	重さ(g)	温度(° C)	解凍時間(分)	待ち時間(分)
チキンエスカロップ	500	60	25-30	10-15
骨付き七面鳥もも肉	500	60	40-45	10-15
ベーキング料理				
パイ生地/イースト生地	-	60	10-12	10-15
スポンジ生地のケーキ/クッキー	400	60	15	10-15
パン/ロールパン				
ロールパン	-	60	30	2
ライ麦パン(スライス)	250	60	40	15
全粒粉のパン(スライス)	250	60	65	15
白パン(スライス)	150	60	30	20

ミレー コンビスチームオーブン での保存

398

保存する食材	温度(° C)	調理時間(分)*
ベリー類		
フサスグリ	80	50
セイヨウスグリ	80	55
クランベリー	80	55
種のある果物		
サクランボ	85	55
ミラベル	85	55
プラム	85	55
桃	85	55
西洋スモモ	85	55
種のある果物		
りんご	90	50
アップルソース	90	65
マルメロ	90	65
野菜		
豆	100	120
ソラ豆	100	120
ピクルス	90	55
ビーツの根	100	60

* 1.0 リットル瓶への瓶詰めの場合の時間です。0.5 リットル瓶の場合は、約15 分減らしてください。0.25 リットル瓶の場合は、約20 分減らしてください。

ミーレ コンビスチームオーブン での乾燥

はじめてお使いになる前に、取扱説明書の情報を参照してください。乾燥プログラムは、ゆっくりと食材を乾燥させます。早見表に記載されている設定を参考にしてください。お好みより少し乾燥しすぎている場合は、乾燥時間を変更してお試しください。以下の設定では、特別プログラム 乾燥 または 調理モード： コンビ 熱風加熱 プラスを選択します。

乾燥させる食材	温度(° C)	モイスター(%)	(時間)
りんごの輪切り	70		6-8
アブリコット、半分に切って 種を取ったもの	60-70		10-12
洋ナシ、薄切り	70		7-9
ハーブ類	60		1.5-2.5
マッシュルーム	70		3-5
トマト、輪切り	70		7-9
かんぎつ類、薄切り	70		8-9
プラム、種を取ったもの	60-70		10-12

レシピ索引

400

アーモンドマカロン	66	牛ヒレ肉のロースト	206	(モイスチャーロースト)	240
厚切りポテトフライ	306	キュウリの煮込み	316	鹿背肉	
アップルシュトゥルーデル	28	ギリシャ風トマト	320	(モイスチャーロースト)	242
アップルスポンジケーキ	24	グヤーシュスープ	326	七面鳥の詰め物入り	172
アップルパイ	26	クリスマスプディング	342	七面鳥むね肉 グリーン／	
編みパン	92	クルミとチョコレート		ホワイトアスパラガ	
イーストダンプリング	346	トのプディング	370	スラガー添え	174
イースト生地のスイー		クレーム ブリュレ	344	七面鳥もも肉	176
トロール	114	クロワッサン	120	絞りクッキー	68
イノシシもも肉		クワルクスフレ	364	シュークリームのフィリング	76
(モイスチャーロースト)	250	クワルクダンプリング	362	シュー生地	74
ウィーン風ランプ		クワルク生地のスイ		シュトレン	54
(牛肉シルバーサイド)	226	ートロール	116	白パン (型なし)	106
ウォールナッツパン	96	仔牛すね肉	186	白パン (焼き型)	104
ウォールナッツマフィン	72	仔牛背肉のロースト	188	ジンジャーローフ	110
ウサギ肉	244	仔牛背肉		スイス農家風パン	86
オーストラリア風		(モイスチャーロースト)	190	スイス風編みパン	94
カボチャスープ	332	仔牛肉の蒸し煮	192	スイス風キッシュ (パイ生地)	142
		仔牛ヒレ肉		スイス風キッシュ	
		(モイスチャーロースト)	184	(ショートクラスト生地)	144
カイザーシュマー		仔牛ヒレ肉のロースト	182	スイスロールケーキ	36
レンパンケーキ	350	小麦と雑穀入りパン	108	スイスロールケーキの	
カスタードプディング		小麦丸パン	126	フィリング	38
(キャラメルクリーム)	352			スティッキーデー	
型抜きクッキー	60	サーモンタルト	132	ツブディング	354
ガチョウ (詰め物なし)	158	サーモントラウトの塩焼き	264	スベルト小麦パン	88
かぼちゃのリゾット	310	サーモン切り身 (低温調理)	260	スポンジケーキ生地	32
カモ肉 (詰め物なし)	154	サーモン入りパイ	262	スポンジケーキのフィリング	34
カモの詰め物入り	152	サーロイン		スモークサーモンのキッシュ	140
カモむね肉 上海風	156	(モイスチャーロースト)	222	西洋ネギとポテトのスープ	330
ガモンのロースト	232	サーロインローストビーフ	220	セモリナスフレ	348
キッシュロレーヌ	138	雑穀入り丸パン	122		
キャセロール (牛煮込み)	218	サバのグリル、		タイガー模様ブレッド	102
牛ウチモモ肉 りんごとホー		トマトレチョー添え	266	ダチョウ	
スラディッシュソース	224	サーマープディング	340	(モイスチャーロースト)	178
牛肉の蒸し煮	216	サヤインゲンとラム肉の		チーズクッキー	64
牛ヒレ肉	204	シチュー	324	チーズとチェリーのケーキ	42
牛ヒレ肉		シーバスの詰め物入り	272	チーズとチャイブのスフレ	282
(モイスチャーロースト)	208	鹿もも肉		チキンティカマサラとライス	180
牛ヒレ肉のポシェ 野菜添え	210				

チキンピラフ	162	フラムクーヘン	130	りんご入り赤キャベツ煮	296
チコリーグラタン	276	フルーツシュトロ		ロールキャベツ	202
チョコレートロール	52	イゼルケーキ	56	ロールビーフ	214
トゥリークルタルト	368	フルーツフラン			
鶏肉のスープ	328	(ショートクラスト生地)	48		
鶏肉丸焼き	160	フルーツフラン (パイ生地)	46		
鶏むね肉	164	ブルーベリーマフィン	62		
鶏むね肉とドライマト	166	ベイクドチーズダンプリング	308		
鶏もも肉	168	ベルギースボンジケーキ	30		
		ポテトグラタン	280		
ニンジンとエシャロット	312	ポテトダンプリング	302		
ヌガーロール	360	ポテトチーズグラタン	284		
ノロジカもも肉					
(モイスチャーロースト)	246	マーブルケーキ	44		
ノロジカ背肉		マスとマッシュルーム	258		
(モイスチャーロースト)	248	マッシュポテト	304		
パウンドケーキ	50	ミートライスの鍋	334		
バゲット	84	ミートローフ	230		
パスタグラタン	288	三日月クッキー	70		
バターケーキ	40	ムール貝のソースあえ	268		
バタープリオッシュ	118	メヌケの詰め物入り	270		
ハッシュドビーフ	212	桃入りフィッシュカレー	256		
パプリカチキン	170				
ハムパスタグラタン	290	野菜スフレ	300		
春野菜スープ	336	野菜のアンティパスト	294		
パンのダンプリング	318	洋ナシのポシェ	356		
ビーフパティ パプリカと		洋ナシの赤ワインポシェ	366		
アボカドクリーム添え	200	ヨークシャーディング	228		
ピザ (イースト生地)	134				
ピザ (クワルク生地)	136	ライ麦種パン	100		
ピタパン	90	ライ麦と雑穀入りパン	98		
フェタチーズのズッ		ライ麦丸パン	124		
キーニ巻き	314	ライムチーズケーキ	358		
フェネルとニンジンの		ラザニア	286		
グラタン	278	ラム背肉			
フェネルの野菜盛り	298	(モイスチャーロースト)	198		
豚肉皮付きロースト	234	ラムのすね肉	194		
豚肉ローストハム	236	ラムもも肉			
豚ヒレのロースト	238	(モイスチャーロースト)	196		



編集:

Gütersloh工場

Bünde工場

レシピ開発:

Bünde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1版

MMS 20-0687

M.-Nr. 11157550