

ベーキングーロースティング

モイスチャープラス

目次

| | |
|--------------------------------|----|
| 設定表の見方 | 6 |
| 計量の単位 | 9 |
| パンとケーキ | 10 |
| 下ごしらえと調理のポイント | 10 |
| 粉の種類 | 10 |
| 膨張剤 | 11 |
| 生地とミックス | 11 |
| 市販の製品を使ったベーキング | 14 |
| プレートヒエン（冷凍） / プレッツェル（冷凍） | 14 |
| プレートヒエン | 15 |
| クロワッサン | 15 |
| アップルタルト | 16 |
| アップルスポンジケーキ | 17 |
| アップルケーキフィリング | 18 |
| ヘーゼルナッツ入りアップルシュトロイゼル | 19 |
| アプリコットローフ | 20 |
| アプリコットシュトロイゼルケーキ | 21 |
| 型抜きクッキー | 22 |
| ビスキュイケーキ（ガトー） | 23 |
| ビスキュイケーキ（ガトー）のフィリング 1（クアルクチーズ） | 24 |
| ガトーのフィリング 2（カプチーノ） | 25 |
| バターケーキ | 26 |
| バターミルクパン | 27 |
| イギリス風フルーツケーキ | 28 |
| ピタパン（ナン） | 30 |
| スイス風ケーキ（フルーツフラン） | 31 |
| チョコレートブラックファストプレートヒエン | 32 |
| クグロフ | 33 |
| イースト生地 | 34 |
| イーストプレッツェル | 35 |
| イーストヴェックマン | 36 |
| イーストプレートヒエン | 37 |
| 編みパン | 38 |
| クルミ入り編みパン | 40 |
| イタリア風モッツアレラパン | 41 |
| セサミとチーズのプレートヒエン | 42 |


| | |
|---------------------|----|
| ミックスシードのプレートヒエン | 44 |
| ハーブパン | 45 |
| 麦芽入りパン | 46 |
| アモンドケーキ | 47 |
| マーブルケーキ | 48 |
| 混粒粉のパン | 49 |
| フルーツシュトロイゼルケーキ | 50 |
| スイス風フルーツケーキ | 51 |
| オリーブパン | 52 |
| 松の実とアモンドのケーキ | 53 |
| クアルク生地のプレートヒエン | 54 |
| ライ麦パン | 55 |
| バターミルクローフ | 57 |
| スポンジケーキ | 58 |
| ハムとチーズのプレートヒエン | 59 |
| チョコレートチェリーマフィン | 60 |
| チョコハーゼルナッツケーキ | 61 |
| サンデープレートヒエン | 62 |
| スイスの農家風パン（カンパーニュ） | 63 |
| ベーコン / ハーブのバゲット | 64 |
| ドロップクッキー | 66 |
| シュトロイゼルケーキ | 67 |
| 三日月クッキー | 68 |
| クルミのマフィン | 69 |
| 白パン | 70 |
| シュークリーム | 71 |
| シナモンとマカデミアナッツのリングパン | 72 |
| スイス風編みパン | 73 |
| レーズン入り渦巻きパン | 74 |
| オニオンフラットパン | 75 |
| 魚料理 | 76 |
| 下ごしらえと調理のポイント | 76 |
| 1 人分の分量 | 76 |
| 身を「青くする」 | 76 |
| さばく | 76 |
| 締める | 76 |

目次








| | |
|-------------------------|-----|
| 味付けする | 76 |
| 調理する | 77 |
| タイの野菜添え | 78 |
| ウイーン風フィッシュファイル | 79 |
| マスのマッシュルーム詰め | 80 |
| サーモントラウトの詰め物 | 81 |
| ヒメジの包み焼き | 82 |
| タラのパン粉焼き | 83 |
| カワカマスのハーブソース添え | 84 |
| ブランドード風干シタラ | 85 |
| ちりめんキャベツとサーモンのグラタン | 86 |
| ザンダーのハーブ焼き | 87 |
| 肉料理 | 88 |
| 下ごしらえと調理のポイント | 88 |
| 牛・豚などの肉 | 88 |
| 鶏・鴨などの肉 | 89 |
| 牛肉パイ包み焼き（オーストラリア風） | 90 |
| 牛肉パイ包み焼き（英国風） | 92 |
| 鴨のオレンジソースソテー | 94 |
| 豚ヒレ肉の詰め物 | 95 |
| ビーフロールの蒸し焼き | 96 |
| 仔牛モモ肉の蒸し焼き | 97 |
| ノルウェー風ミートローフ | 98 |
| スイートサワーチキン | 99 |
| チキンファイルのハーブソース焼き | 100 |
| ガモンの照り焼き | 101 |
| スペイン風ウサギのにんにく風味 | 102 |
| ピスタチオの衣のラムカツレツ | 103 |
| 子羊リブ野菜添え | 104 |
| 仔牛のオツゾブーコ（ミラノ風仔牛すね肉煮込み） | 105 |
| 七面鳥ロールのほうれん草とリコッタチーズ詰め | 107 |
| カリカリ皮付き豚バラロースト蜂蜜ソース添え | 108 |
| 豚肉のペストリー | 109 |
| 豚ヒレ肉とりんごのキャセロール | 110 |
| 中華風ステーキ | 111 |
| クリスマスハム | 112 |

| | |
|------------------------|-----|
| ヨークシャーピング | 113 |
| グラタン / ピザ / パイ | 114 |
| 茄子のムサカ | 114 |
| スプリングパイ | 115 |
| ヤンソンの誘惑 | 116 |
| チーズ / 野菜のキッシュ | 117 |
| チーズスフレ | 118 |
| マスタードソースのポテトグラタン | 119 |
| ポテトのチーズ焼き | 120 |
| ガーリックスープ | 121 |
| ラザニア | 122 |
| サーモンとほうれん草のタリアテッレ | 124 |
| マカロニのグラタン | 125 |
| ポテトダンプリング | 126 |
| マッシュルームのカネ口ニ | 127 |
| ピザのバリエーション | 128 |
| キッシュロレーヌ | 131 |
| チーズパイ | 132 |
| ラタトゥイユ | 133 |
| スイス風ポテトグラタン | 134 |
| シェパーズパイ (羊飼いのパイ) | 135 |
| ほうれん草のキッシュ | 136 |
| ハムとルッコラ入りトルテリーニのキャセロール | 137 |
| ツナ入りパイ | 138 |
| デザート | 139 |
| メレンゲ | 139 |
| キャラメルクリームケーキ | 140 |
| キャラメルプリン | 142 |
| レモンメレンゲパイ | 143 |
| プラムコンポート入りダンプリング | 144 |
| チョコレートデザート | 145 |
| チョコタルト | 146 |
| スイートチェリースフレ | 147 |

設定表の見方




| | |
|-------|--|
| H6x0x | 棚位置が3段ある本体幅約60cmの型式を使用時の設定です。 |
| H6x6x | 棚位置が5段ある本体幅約60cmの型式を使用時の設定です。 |
| H6x9x | 棚位置が3段ある本体幅約90cmの型式を使用時の設定です。 |
| 温度 | <ul style="list-style-type: none">- 表記は℃です。- 温度を範囲で記載している場合、一般的に、この範囲の中間の温度に設定します。(お料理の内容、量、焼き加減によって調節してください。)- 食材に合った方法で調理したお料理は健康の基本です。きつね色になるまで焼くメニューは、ケーキ、ピッツァ、ポテトチップなどだけです。焼き過ぎに注意してください。 |
| 運転時間 | <ul style="list-style-type: none">- 表記は「分」単位です。- 時間を範囲で記載している場合、一般的に、この範囲の中間の時間に設定します。 |
| 予熱 | <ul style="list-style-type: none">- ほとんどのお料理は予熱なしでオープンに入れ、加熱段階の熱を利用して調理します。- 予熱が必要な場合はレシピに記載してあります。- 調理時間 / 焼き時間は、予熱時間を除いた時間です。(自動プログラム  では予熱時間も含む調理時間) |

設定表の見方

| | | |
|------------------------|--|---|
| 調理機能に関するシンボル |  自動プログラム  モイスチャープラス  熱風加熱プラス  上下加熱  熱風ベーキング  グリル  熱風グリル | ミーレのオープンは、このレシピブックに記載したもの以外にも、多彩な機能を備えています。 |
| フードプローブ (食品温度計)*/中心部温度 | フードプローブが付属している型式で自動プログラムを使用する場合は、必ずフードプローブを使って調理してください。フードプローブが付属していない型式の場合は代替りの設定を行ってください。 | |
| 加熱速度 | 「熱風加熱プラス」「モイスチャープラス」「上下加熱」の調理で温度が100℃を超える場合、加熱速度の選択（「標準」または「速」）が必要です。上記3機能を使用したレシピでは、設定表に記載された加熱速度を選んでください。 | |
| クリスプ機能* | <p>- クリスプ機能は、中はしっとり、外はカリッと仕上げたいレシピにおすすめの機能で、すべてのプログラムと併用できます。この機能に適したお料理は、各レシピの設定表に記載してあります。</p> <p>- クリスプ機能は調理ごとに設定します。使用する為には、ディスプレイのオプションから「クリスプ機能」を選択してから「オン」を押します。 (一部の型式にはクリスプ機能機能が搭載されていません。)</p> | |
| 棚位置 | オープンのドアをあけ、本体正面フレーム部分に明記してある棚番号を参照してください。 | |

* オープンの型式によって異なります。

設定表の見方

| | | |
|---|---|--|
| 自動プログラム  | <ul style="list-style-type: none"> - 自動プログラムを使用する際に選択します。 - 自動プログラムは、スチームの使用 / 不使用方法に関わらず選択できます。 - プログラムの内容はオープンの様式によって異なります。(設定メニューが搭載されていない場合があります。) - このレシピブックに掲載されているすべてのレシピは、自動プログラムを使用しなくても調理できます。手動での設定は、各レシピの「その他の設定」の欄を参照してください。 | |
| モイスチャープラス  | <p>レシピに合わせて、以下の設定を選択できます。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 自動スチーム噴射 - 1回 / 2回 / 3回のスチーム噴射 (設定は手動 / 自動どちらでも可能です。) | |
| | 手動での設定 | <ul style="list-style-type: none"> - スチームを手動で噴射する場合、噴射のタイミングを知らせるキッチンタイマー  を設定できます。 - 予熱が必要なレシピでモイスチャープラスプログラムを使用する場合、必ず手動でスチームを噴射させてください。 - 設定表にある1回目のスチーム噴射時間は、予熱のある / なしにより、以下のそれぞれの時間を意味します。 予熱なしの場合：調理プログラム開始からの経過時間 予熱ありの場合：食材をオープンに入れた時点からの経過時間 - 2回目以降のスチーム噴射時間は、前回噴射時間からの経過時間で記載しています。 |
| | タイマー設定 | <p>スチーム噴射をタイマー設定する場合、調理プログラム開始前に、あらかじめ各回の噴射時間を設定してください。</p> |
| | 工場出荷時の加熱方法 | <p>モイスチャープラスプログラムは、熱風加熱プラスとスチーム噴射を併用するように設定されています。ほとんどのレシピでは、この設定を変更する必要はありません。</p> |
| | その他の加熱方法 | <p>熱風加熱プラス以外の加熱方法が適したお料理については、具体的な加熱方法を各レシピの設定表に記載しています。</p> |

小さじ1：

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

大さじ1：

- 小麦粉 / コーンスターチ / パン粉：10 g
- 砂糖：15 g
- 液体：15 ml
- マスタード：10 g

1 袋：

- バニラシュガー：8 g
- ベーキングパウダー：16 g
- ドライイースト：7 g
- カスタードパウダー：37 g

ひとつまみ：

- 親指と人差し指でつまめる量

パンとケーキ

下ごしらえと調理のポイント

粉の種類

小麦粉の種類は精製の程度によって区別され、さらにその中でも粉の挽き方（細かさ）、膨張剤を含むものなど様々なタイプに分かれています。

薄力粉 / 膨張剤入り小麦粉

きめが細かい白い粉で、お料理にもお菓子作りにも適しています。主な成分はデンプンとグルテンです。同様の成分に膨張剤を加えた小麦粉もあり、これは生地を膨らませて軽い食感に仕上げたいメニューに適しています。

強力粉

一般的なパン作りに適した小麦粉。生地を膨らませるためにイーストを加えて使用します。

全粒粉

小麦の胚芽をほぼそのまま残した粉。強力粉と1：1で混ぜると口あたりの軽いパン生地が作れます。

混粒粉 / 全粒穀粉

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。パン作りに適しています。

全粒強力粉

小麦の全粒から作られ、穀物の栄養を最大限に含んだ粉。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

イーストにはドライと生があり、小麦粉を使い、オーブンのベーキングで仕上げるレシピに特に適しています。生地を膨らませるには、液体（水など）、デンプン（小麦粉など）、砂糖と混ぜ合わせ、35℃から50℃の温度を保つことが必要です。

サワードウ

サワードウには液状と乾燥があり、風味豊かな強い酸味は、生地に含まれるブドウ糖が乳酸菌に変化することで生まれます。サワードウは、全粒穀物やライ麦を使った重いパン生地に使用します。液状のサワードウは、ライ麦粉 250 g と、ぬるま湯約 200 ml を混ぜるだけで簡単に作れます。室温で 48 時間寝かせてからレシピの通りに使います。

ベーキングパウダー

ベーキングパウダーは、一般的にケーキ生地の膨張剤として使用します。水分を加えて温めることで、ケーキを軽くふんわりと仕上げます。

生地とミックス

パンとプレートヒエンの生地作り

- パンやプレートヒエンのおいしさの決め手となるカリっとした軽い口あたりを作り出すのは、イーストやサワードウなどの膨張剤です。
- パンの味わいを左右するのは、素材の選び方と使い方です。穀粒を使った挽きたての小麦粉や全粒粉には、繊維やミネラル、ビタミンがたっぷり含まれています。
- 生地作りには、必ず 30℃～35℃のぬるま湯を使います。
- パン生地は、なめらかな質感になるまでよくこねてから寝かせて膨らませます。1次発酵の段階で約2倍の大きさに膨らませますが、最後のベーキングで、さらにかかりの大きさに膨らむため、一般的に2次発酵以降は寝かせる時間を短くします。また、最後のベーキングでは、型くずれしにくく切りやすい固さに焼き上げることがポイントです。
- パンの表面をなめらかに仕上げるため、生地のシワや折れ目のある部分はパンの底側に来るようにトレイに乗せてベーキングします。

パンとケーキ

- ローフ型（パンの焼き型）は、あらかじめバター（油）を塗ってから使用します。
- 自動プログラムには生地を寝かせて発酵させるステップも組み込まれています。予備発酵なしでパン生地をオーブンに入れてください。
- パン作りでは、通常のお料理のように竹串などを刺して焼き具合を確認することができません。焼きたてのパンは、完全に冷めるまで生地に粘り気を含んでいるからです。焼き具合を確かめるにはパンの底を軽く叩いてみます。中に空洞があるような音がしたら、しっかりと焼き上がっているしるしです。ワイヤーラックに乗せて冷まします。
- 調理終了後もオーブンから出さない場合は、低温に設定して焼き過ぎや表面の焦げを防いでください。
- パンミックスを使う際には、ローフ型（25 × 10 cm）にあらかじめバターを塗っておきます。
- オーブンに入れる前に、生地天面に切れ目を入れ、少々水を刷毛で塗ります。
- 調理終了後もオーブンから出さない場合は、低温に設定して焼き過ぎや表面の焦げを防いでください。
- パンミックスは多くのブランドから発売されていますが、ミーレの調理プログラムは特定のブランドの製品を想定していません。このため、焼き加減、生地膨らみ方、固さなどは、使用するミックスにより変化することがあります。お好みの仕上がりにならない場合は、焼き時間を多少延ばしたり、焼き加減のレベルを変えるなどの調整を行ってください。

市販のパン生地ミックスを使う場合

- 自動プログラムには、生地を寝かせて発酵させるステップも組み込まれているため、予備発酵なしでパンミックスをオーブンに入れます。
- 市販のパンミックスを使う場合、各製品の説明に従って生地を作り、水分はオーブン調理用に指定された量を使います。

イーストのパン生地

- イースト生地は、シュトロイゼルクッキーや小ぶりのペストリー、ピッツァなどに適しています。イースト生地を使用すれば、こうしたレシピも簡単に作れます。
- イーストをぬるま湯で溶かしてから、粉やその他の材料と混ぜ合わせ、なめらかな生地になるまでよくこね

ます。ドライイーストの場合は水分を大さじ2杯分多く加えます。

- イースト生地はオーブンで発酵することもできます。パン生地に覆いをかぶせてオーブンに入れ、温度設定 35℃の上下加熱、もしくは生地発酵に適した自動プログラムに設定して、2倍の大きさに膨らむまでオーブンの中で寝かせます。発酵が終わったら軽くこねてから、めん棒で伸ばすか、レーズン、柑橘類の皮、アーモンドなど生地に混ぜたい材料を練り込みます。
- イースト生地で作った焼きたてのパン類は冷凍しやすく、冷凍庫で1ヶ月まで保存が可能です。冷凍したパン類は、モイスチャープラスプログラムの自動スチーム噴射で解凍焼きします。

クアルクのパン生地

クアルクチーズ（フレッシュチーズ）を使ったパン生地は、弾力と柔らかさが特徴で、イースト生地の替わりとしても活用できます。ベーキングパウダーを使って作るため、生地を発酵する必要はありません。

ショートクラストのパイ生地

ショートクラストは固めのパイ生地です。小麦粉と油分を2:1の割合で混ぜたものに少々水を加えて作ります。この生地を作る際には手早くこねることが大切で、時間をかけすぎると生地が温まり調理しにくくなってしまいます。

スポンジ生地

スポンジ生地は、一般的に豊かなコクのある生地です。粉、油分、砂糖、卵を使って作ります。卵の黄身と白身を分けてから白身を泡立てて黄身に混ぜ入れたり、ベーキングパウダーとともに空気をたっぷり抱き込むように泡立てることで、ごく軽い食感に仕上げることも可能です。長時間泡立てすぎると、クリームのふくらみがつぶれてしまうので注意してください。

パンとケーキ

市販の製品を使ったベーキング

プレートヒエン（冷凍） / プレッツェル（冷凍）

材料

冷凍プレートヒエン / 冷凍の
塩味付きプレッツェル

ヒントとコツ

ミーレのオーブンは、こびりつきを防ぐパーフェクトクリーン加工仕上げのため、ベーキングトレイやユニバーサルトレイにバターを塗ったり、ベーキングシートなどを敷く必要はありません。ただし塩分の多いプレッツェルのような食材、砂糖や卵白を多く含むスポンジミックス、マカロン、メレンゲのような食材の場合には、ベーキングペーパーを敷いて調理してください。

プレートヒエンの焼き方

プレートヒエンを、ベーキングトレイまたはラックに並べる。

プレッツェルの焼き方

プレッツェルを、ベーキングペーパーを敷いたベーキングトレイに並べる。そのまま10分ほど解凍してから岩塩を振りかける。

モイスタープラスの設定

| パッケージの記述 | 予熱の必要がない製品 | 予熱の必要がある製品 |
|----------------|-------------------------------------|---------------|
| プログラム | △III | |
| 温度 | パッケージの説明を参照して熱風加熱プラスで温度設定する | |
| 予熱 | 不要 | 必要 |
| 加熱速度 | 速 | |
| 棚位置 | 1 (H6x0x) 2 (H6x6x) 1 (H6x9x) | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 1 / 自動 | 1 / 手動 |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | |
| スチーム噴射時間 | 自動 | 食材をオーブンに入れた直後 |
| 焼き時間 | パッケージに記載されている焼き時間+5分 | |

プレートヒェン

材料

プレートヒェン生地用ミックス

作り方

パッケージの説明に従って生地を作り、めん棒で伸ばし成形してから、ベーキングトレイに並べる。

モイスチャープラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|---------------------------------|-------|-------|
| パッケージの記述 | 予熱の必要がない製品 | | |
| プログラム | ☺ | | |
| 温度 | パッケージの説明を参照して 熱風加熱プラスで温度設定する | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 1/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 3分後 | | |
| 焼き時間 | パッケージに記載されているの焼き時間+約5分 | | |

クロワッサン

材料

クロワッサン生地用ミックス

作り方

パッケージの説明に従って生地をめん棒で伸ばし成形してから、ベーキングトレイに並べる。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 丸パン / クロワッサン | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数/方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 20 | | |

その他の設定

クロワッサンはモイスチャープラスを使用して調理することもできます。プレートヒェン「モイスチャープラスの設定」を参照してください。

パンとケーキ

アップルタルト

12人分

生地材料

小麦粉：200 g
バター：100 g
アイシングシュガー：60 g
塩：ひとつまみ
卵：1個

トッピング材料

りんご：600 g

カラメル材料

砂糖：100 g
りんごジュース：20 ml
レモン果汁：1/2 個分

デコレーション用

アイシングシュガー：適量

ヒントとコツ

カラメルのかわりに、クレームフレーシュ150g、卵2個、バニラシュガー小さじ2、アイシングシュガー大さじ1をよく混ぜ、りんごの上からかけて焼いても、おいしく仕上がります。焼き時間は約10分長くします。

作り方

小麦粉、バター、アイシングシュガー、塩、卵を合わせてこね、なめらかな生地を作る。生地を冷蔵庫で約30分寝かせる。

打ち粉をした調理台で生地をめん棒で伸ばし、タルト型（直径26cm）に入れる。りんごを剥き、4等分して芯を取り、くさび型に切る。重なり合うように並べて生地を覆う。

鍋に砂糖を入れ、強火で熱しながらカラメル色になるまで手を休めずにかき回す。りんごとレモン果汁を加えてかき混ぜ、生地に並べたりんごの上にかき回してオープンに入れる。

焼き上がったタルトが冷めてから、アイシングシュガーを振りかけて飾る。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / アップルタルト | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 55 | 約 53 | 約 40 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|-----------|
| プログラム | ☐ | | |
| 温度 | 190 ~ 210 | | 180 ~ 200 |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | | |
| 運転時間 | 35 ~ 45 | | |

アップルスポンジケーキ

12人分

生地材料

バター：150 g
 砂糖：150 g
 バニラシュガー：小さじ2
 卵：3個
 レモン果汁：1/2 個分
 小麦粉：150 g
 バーキングパウダー：
 小さじ 1/2

トッピング用

りんご：650 g

デコレーション / つや出し用

アイシングシュガーまたは
 アプリコットジャム：適量

作り方

バター、砂糖、バニラシュガーをクリーム状になるまでかき混ぜ、さらに卵をひとつずつ割り入れて混ぜ合わせる。

ベーキングパウダーと小麦粉を一緒にふるいにかけ、レモン果汁とともにクリームミックスに混ぜ入れる。できあがったケーキミックスを、バターを塗ったスプリングフォームのケーキ型（直径 26 cm）にスプーンで入れる。



りんごを剥き、4 等分して芯を取り、4 つの表面にそれぞれ切れ目を何本かずつ入れ、切れ目を上にしてミックスの中にそっと押し込む。オーブンできつね色になるまで焼く。

焼き上がったスポンジを室温で冷まし、アイシングシュガーを振りかけて飾るか、アプリコットジャム少々を表面に塗り、つや出しして仕上げる。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / アップルケーキ / トッピング付 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 43 | 約 45 | 約 54 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---|---------|---|
| プログラム |  | |  |
| 温度 | 170 ~ 190 | | 150 ~ 170 |
| 予熱 | 必要 | | 不要 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 40 ~ 50 | 45 ~ 55 | 55 ~ 65 |

パンとケーキ

アップルケーキフィリング

12人分

生地材料

薄力粉：350 g
ベーキングパウダー：
小さじ 1/2
バター：200 g
砂糖：100 g
バニラシュガー：小さじ 2
卵：1 個

トッピング用

りんご：1000 g
レーズン：50 g
砂糖：50 g
シナモン：小さじ 1/2
水：大さじ 3

つや出し用

卵黄 1 個と牛乳少々をよく
混ぜたもの：適量

作り方

薄力粉、ベーキングパウダー、バター、砂糖、バニラシュガーを合わせてこね、なめらかな生地を作る。生地約 2/3 の量を、バターを塗ったスプリングフォームのケーキ型（直径 26 cm）の底と側面（底から高さ約 2 cm まで）に押しつけるように敷いていく。りんごを剥き、4 等分して芯を取り、粗いさいの目に切る。切ったりんご、レーズン、砂糖、シナモン、水をソースパンに入れ弱火で約 1 分温めてから、パイ生地全体に回しかける。

打ち粉をした調理台で残りのパイ生地をめん棒で伸ばし、生地でりんごを覆うようにかぶせ、オーブンで焼く。

自動プログラムでの作り方

オーブンに入れる前に、卵と牛乳を混ぜ、パイの表面に塗りつや出しをする。



その他のプログラムでの作り方

調理プログラム終了の約 10 分前に、卵と牛乳を混ぜ、パイの表面に塗りつや出しをする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------------------------|-------|-------|
| プログラム | | Auto | |
| メニュー | ケーキ / アップルケーキ / フィリング入り | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 62 | 約 62 | 約 78 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|---|---|
| プログラム | |  |  |
| 温度 | 179 ~ 190 | | 160 ~ 180 |
| 予熱 | 必要 | | 不要 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 60 ~ 70 | | 55 ~ 65 |

ヘーゼルナッツ入りアップルシュトロイゼル

12人分

生地材料

バター：200 g（溶かす）
 薄力粉：350 g
 ベーキングパウダー：
 小さじ 1
 砂糖：150 g
 バニラシュガー：小さじ 2
 ヘーゼルナッツ：60 g（砕く）

トッピング用

りんご（グラニースミスなど
 酸味の強いもの）：800 g
 砂糖：50 g

作り方

薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、バニラシュガーを混ぜ合わせる。少し冷ました溶かしバターを加え、ざっくりとしたそばろ状になるまで練り合わせる。

生地約 2/3 の量をスプリングフォームのケーキ型（直径 26 cm）の底と側面（底から高さ約 2 cm まで）に押しつけるように敷く。残りの生地には、砕いたヘーゼルナッツを混ぜ合わせておく。

りんごを剥き、4 等分して芯を取り、さいの目に切る。りんごに砂糖をからめ、ケーキ型に敷いた生地の上に並べる。ヘーゼルナッツを混ぜた生地を上から散りばめ、オーブンで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|--------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / アップルケーキ / シュトロイゼルトopping | | |
| 棚位置 | オープンディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 60 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|-----------|
| プログラム | □ | | △ |
| 温度 | 179 ~ 190 | | 160 ~ 180 |
| 予熱 | 必要 | | 不要 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 55 ~ 65 | | |

アプリコットローフ

生地材料

生イースト：42 g
牛乳：200 ml（温める）
強力粉：500 g
砂糖：60 g
バニラシュガー：小さじ2
塩：ひとつまみ
レモンの皮：小さじ1
バター：100 g
（温で柔らかくする）
卵：1個
乾燥アプリコット：100 g
ピスタチオナッツ：50g
（刻む）

つや出し用

牛乳：適量

作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、砂糖、バニラシュガー、塩、レモンの皮、バター、卵と合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を30分間発酵」で30分寝かせて発酵させる。

アプリコットをさいの目に切り、ピスタチオナッツとともに発酵させた生地に練り込む。ローフ型に成形し、バターを塗ったローフ型（長さ約30cm）に入れる。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を15分間発酵」でさらに15分寝かせて発酵させる。

刷毛で牛乳を塗ってつやを出し、オーブンで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|-------|------------------|-------|
| プログラム | | [δIII] | |
| 温度 | | 160～180 | |
| 予熱 | | 必要 | |
| 加熱速度 | | 速 | |
| 加熱方法 | | 上下加熱 | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | | 2/手動 | |
| 水の量 | | オーブンのディスプレイ表示を参照 | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | | 食材をオーブンに入れた直後 | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | | 10分後 | |
| 運転時間 | | 45～55 | |

アプリコットシュトロイゼルケーキ

20 切れ分 (H6x9x の型式の場合：40 切れ分)

生地材料

クアルクチーズ
(フレッシュチーズ)：
240 (380) g
牛乳：大さじ 6 (10)
油：大さじ 8 (12)
卵：1 (2) 個
砂糖：110 (175) g
バニラシュガー：小さじ 2 (4)
塩：ひとつまみ (2 つまみ)
小麦粉：450 (640)g
ベーキングパウダー：
小さじ 6(10)

トッピング用

アプリコット：1.2 (1.9) kg
(水気を切る)

シュトロイゼル材料

薄力粉：400 (640) g
砂糖：250 (400) g
バニラシュガー：小さじ 2 (4)
バター：250 (400) g
(さいの目に切る)
シナモン：小さじ 1/2 (1)

ヒントとコツ

アプリコットのかわりにプラム
やサワーチェリー、グースベ
リーを使ってもおいしく作れ
ます。

作り方

クアルクチーズ、牛乳、油、卵、砂糖、バニラシュ
ガー、塩を混ぜ合わせる。ベーキングパウダーを
ふるいにかけてながら小麦粉と合わせ、粉の半量をク
アルクチーズのミックスと混ぜてから、残りの粉に
練り込む。

生地をめん棒でベーキングトレイの上に伸ばし、ア
プリコットを乗せる。

小麦粉、砂糖、バニラシュガー、バター、シナモンを、
ざっくりとしたそばろ状になるまで混ぜ合わせ、ア
プリコットの上に散らす。オーブンできつね色になる
まで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|--|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / フルーツ (果物) シュトロイゼルケーキ / クアルク生地 | | |
| 棚位置 | オープンディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 55 | 約 56 | 約 45 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|-----------|
| プログラム | ☐ | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | | 170 ~ 190 |
| 加熱速度 | 速 | | 標準 |
| 棚位置 | 2 | 3 | 2 |
| 運転時間 | 55 ~ 65 | | 40 ~ 45 |

パンとケーキ

型抜きクッキー

約 80 個分

生地材料

薄力粉：250 g
ベーキングパウダー：小さじ 1
砂糖：80 g
バニラシュガー：小さじ 2
ラムエッセンス：小さじ 1
水：大さじ 2
バター：120 g

作り方

薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、バニラシュガーを混ぜ合わせる。残りの材料も合わせてこね、なめらかな生地を作る。涼しい場所で、生地を1時間以上寝かせる。

生地をめん棒で約 3 mm の厚さに伸ばし、クッキーカッターを使ってビスケット型に切り、ベーキングトレイに並べてオーブンで焼く。

おすすめの設定（ベーキングトレイ1枚の場合）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 焼き菓子（小） / 型抜きクッキー / ベーキングトレイ 1 枚 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 24 | 約 22 | 約 25 |

おすすめの設定（ベーキングトレイ 2 枚の場合）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 焼き菓子（小） / 型抜きクッキー / ベーキングトレイ 2 枚 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 33 | 約 24 | 約 25 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|------------|-----------|-----------|---------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 130 ~ 150 | 140 ~ 160 | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置（トレイ1枚） | 2 | | 1 |
| 棚位置（トレイ2枚） | 1 + 2 | 1 + 3 | |
| 運転時間 | 20 ~ 30 | 25 ~ 35 | 25 ~ 30 |

ビスキュイケーキ（ガトー）

16人分

ケーキ材料

卵黄 / 卵白：各 4 個分
 湯：大さじ 4
 砂糖：175 g
 小麦粉：200 g
 ベーキングパウダー：小さじ 2

作り方

湯と卵白を合わせ、角が立つまで泡立てる。砂糖を少しずつ入れ、その都度よく混ぜて、最後にかき混ぜた卵黄を加えて混ぜる。

ベーキングパウダーをふるいにかけてながら小麦粉と合わせ、卵のミックスに入れてよく混ぜる。

スプリングフォームのケーキ型（直径 26 cm）に薄くバターを塗り、ベーキングシートを敷く。ケーキミックスを型に流し込み、オープンできつね色になるまで焼く。

焼き上がったら、鋭利なナイフを型の縁に沿って回し入れケーキを取り出し、ベーキングシートを剥がす。ケーキを水平に 2 回切り、3 枚に分ける。あらかじめ準備しておいたフィリングを挟む。

ヒントとコツ

生のフルーツをトッピングする場合にも、ビスキュイケーキ（ガトー）の基本レシピを応用できます。この場合、同じ温度設定で運転時間を約 5 分短くします。またチョコレートビスキュイケーキ（ガトー）を作るには、小麦粉とベーキングパウダーを混ぜる際に、小さじ 1～2 杯のココアパウダーを加えます。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|----------------------|-------|--------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / ビスキュイ / 卵（4 個） | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 49 | 約 50 | 約 35 分 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---------|-------|-------|
| プログラム | ☐ | | |
| 温度 | 150～170 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 35～45 | | 30～40 |

パンとケーキ

ビスキュイケーキ（ガトー）のフィリング 1（クアルクチーズ）

材料 作り方

クアルクチーズ
（フレッシュチーズ）：500 g

砂糖：100 g

牛乳：約 100 ml

バニラシュガー：小さじ 2

レモン果汁：1 個分

ゼラチンリーフ（白）：12 枚

生クリーム：500 ml

デコレーション用

アイシングシュガー：適量

クアルクチーズを、砂糖、牛乳、バニラシュガー、レモン果汁と混ぜ合わせる。ゼラチンを水に浸し、水気をしっかり切ってから、電子レンジで 20 秒（450W の場合）加熱するか、ソースパンに入れ弱火にかけて溶かす。溶かしたゼラチンにクアルクチーズのミックス少々を加えて混ぜる。

ゼラチンを混ぜたクアルクミックスを残りのミックスと混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。冷蔵中は、ときどき取り出してかき混ぜる。表面をフォークでなぞって跡が残る程度に固まったら、固めにホイップした生クリームと合わせてよく混ぜる。

ケーキ台の上にビスキュイケーキ（ガトー）の 1 枚目を置き、チーズフィリングの半量を塗り広げる。ビスキュイケーキ（ガトー）の 2 枚目を乗せ、残りのフィリングを塗り広げる。ビスキュイケーキ（ガトー）の 3 枚目を置く。冷蔵庫でしばらく冷やし、アイシングシュガーで飾ってからサーブする。

ヒントとコツ

フルーツのおいしさをたっぷり味わいたい場合は、缶 / 瓶入りのサワーチェリーまたはみかんの房のいずれか 300g を水気をしっかり切ってからクアルクミックスに加えます。

ガトーのフィリング 2 (カプチーノ)

材料 作り方

ブラックチョコレート：100 g
ゼラチンリーフ（白）：6 枚
エスプレッソ：80 ml
生クリーム：500 ml
バニラシュガー：小さじ 4
コーヒーリキュール：80 ml
ココアパウダー：大さじ 1

デコレーション用

ココアパウダー：適量

チョコレートは溶かし、生クリームは固めにホイップしておく。ゼラチンを水に浸し、水気をしっかり切ってから電子レンジで20秒（450Wの場合）加熱するか、ソースパンに入れ弱火にかけて溶かす。溶かしたゼラチンは少し冷やして粗熱を取り、エスプレッソとコーヒーリキュールの約半量を加え、ホイップクリームに混ぜ入れる。できあがったフィリングの大さじ3杯分を別に分けておく。残りのフィリングを2等分して、一方にバニラシュガーを、もう一方にはチョコレートとココアパウダーを入れてよく混ぜる。

ケーキ台の上にビスキュイケーキ（ガトー）の1枚目を置き、コーヒーリキュールとエスプレッソを少量ずつ振りかけてから、チョコレートとココアパウダーを混ぜた方のフィリングを表面に塗る。ビスキュイケーキ（ガトー）の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振りかけてからバニラシュガーを混ぜた方のフィリングを表面に塗る。ビスキュイケーキ（ガトー）の3枚目を乗せ、別に分けておいたフィリング大さじ3杯分を表面に塗り、ココアパウダー少々で飾ってからサーブする。

パンとケーキ

バターケーキ

20 切れ分 (H6x9x の型式の場合 : 40 切れ分)

生地材料

生イースト : 42 (84) g

牛乳 : 200 (400) ml
(温める)

薄力粉 : 500 (960) g

砂糖 : 50 (100) g

塩 : ひとつまみ (2 つまみ)

バター : 50 (100) g

卵 : 1 (2) 個

トッピング用

バター : 100 (200) g

アーモンドスライス :
100 (200) g

砂糖 : 120 (200) g

バニラシュガー : 小さじ 4 (8)

作り方

イーストを牛乳で溶かし、薄力粉、砂糖、塩、バター、卵と合わせてこね、なめらかな生地を作る。覆いをかぶせ、35°C 上下加熱のオーブンで 20 分寝かせて発酵させる。

生地をガス抜きしてから、めん棒でユニバーサルトレイの上に伸ばす。覆いをかぶせ、35°C 上下加熱のオーブンで、さらに 20 分寝かせて発酵させる。

バター、バニラシュガー、半量の砂糖を混ぜ合わせる。発酵が終わったイースト生地に、指でくぼみをたくさん作る。2 本のスプーンでバターと砂糖のミックスをボール状にすくい、くぼみの中に落とししていく。生地の表面に残りの砂糖を振りかけ、アーモンドスライスを散らす。

自動プログラムでの作り方

ケーキをオーブンに入れ、自動プログラムを開始する。

その他のプログラムでの作り方

ケーキをさらに約 10 分発酵させてから、オーブンできつね色になるまで焼く。

ヒントとコツ

ホームメイド・バニラシュガーの作り方 : バニラのサヤを縦半分に切り、さらにそれぞれを 4 ~ 5 つに切り分けます。蓋付きのガラス容器に 500 g の砂糖と一緒に入れ、砂糖に香りが移るまで 3 日ほど置きます。香りをしっかり付けたい場合は、バニラの果肉部分 (種) をすくい出し、香り付けした砂糖に加えます。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | | Auto | |
| メニュー | ケーキ / バターケーキ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 34 | 約 32 | 約 46 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-----------|-----------|
| プログラム | | ☐ | |
| 温度 | 170 ~ 190 | 180 ~ 200 | 170 ~ 190 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | |
| 運転時間 | 20 ~ 30 | 30 ~ 40 | 20 ~ 30 |

バターミルクパン

材料

生イースト：21 g
 バターミルク：300 ml
 (温める)
 薄力粉：375 g
 ライ麦粉：100 g
 ふすま：大さじ1
 リンシード (亜麻仁)：
 大さじ1
 砂糖：小さじ1
 塩：小さじ2
 バター：小さじ1

つや出し用

バターミルク：適量

作り方

イーストをバターミルクで溶かし、薄力粉、ライ麦粉、ふすま、リンシード、砂糖、塩、バターと合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を30分間発酵」で30分寝かせて発酵させる。

生地をガス抜きしてから長方形のローフ型に成形し、バターを塗ったローフ型 (長さ約30 cm) に入れる。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 発酵」でさらに15分寝かせて発酵させる。生地の表面に切れ目を入れ、バターミルクを刷毛で塗り、オーブンできつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 加熱方法 | 上下加熱 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / 手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 食材をオーブンに入れた直後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 10分後 | | |
| 運転時間 | 40 ~ 50 | | |

パンとケーキ

イギリス風フルーツケーキ

(このレシピでは、あらかじめ材料のフルーツを 12 時間以上ブランデーに浸しておきます。)

ヒントとコツ

フルーツケーキは、油をはじく紙とアルミホイルで包み冷暗所で 3 ヶ月まで保存できます。保存中には、ときどきブランデーかシェリー酒を振りかけるようにします。

材料

| 材料 | 単位 | ケーキ型の直径 | | |
|------------------|-----|---------|-------|-------|
| | | 15 cm | 20 cm | 25 cm |
| サルタナレーズン | g | 110 | 230 | 360 |
| レーズン | g | 110 | 230 | 360 |
| カラント (スグリ) | g | 85 | 170 | 280 |
| アブリコット (乾燥) | g | 50 | 100 | 175 |
| ドレンチェリー | g | 50 | 100 | 175 |
| ミックスピール | g | 25 | 50 | 75 |
| ブランデー | 大さじ | 3 | 6 | 10 |
| 薄力粉 | g | 110 | 250 | 400 |
| ミックススパイス | 小さじ | 1/4 | 1/2 | 2/3 |
| シナモン | 小さじ | 1/4 | 1/2 | 2/3 |
| 生ナツメグ (すりおろす) | 小さじ | 1/8 | 1/4 | 1/2 |
| アーモンドスライス (刻む) | g | 25 | 50 | 75 |
| オレンジ (皮のみ) | 個分 | 1/2 | 1 | 1.5 |
| レモン (皮のみ) | 個分 | 1/2 | 1 | 1.5 |
| バター (常温で柔らかくする) | g | 110 | 250 | 400 |
| 黒砂糖 | g | 110 | 250 | 400 |
| 卵 (大) | 個 | 2 | 4 | 7 |
| トリークル(ゴールデンシロップ) | 大さじ | 1 | 2 | 3 |

作り方

ドレンチェリーとアブリコットを粗く刻み、ミックスピール、サルタナ、レーズン、カラントと一緒に大きめのボウルに入れる。ブランデーを加えてよく混ぜ、数時間〜一晩置く。

大きめのボウルに、ふるった薄力粉とミックススパイスを入れ、アーモンドを混ぜ合わせ、オレンジとレモンの皮を加える。別のボウルで、バターと黒砂糖をふんわりと軽いクリーム状になるまでかき混ぜる。卵をひとつずつ混ぜながら加え、トリークルも加える。薄力粉のミックスと少しずつ混ぜ合わせ、最後にブランデーに漬けたフルーツを加えてよく混ぜる。

バターを塗ったケーキ型 (直径 15/20/25 cm) の内側を、油をはじくベーキングシートで二重に覆い、さらにケーキ型の外周にクラフト紙を二重に巻き付け

る。ケーキミックスをスプーンでケーキ型に入れ、表面を平らにならす。ケーキのサイズの円形に切ったベーキングシート2枚を重ねてケーキの表面に蓋をしてから、オーブンに入れて焼く。焼き上がったケーキは型に入れたまま冷まし、冷めきってから取り出す。

おすすめの設定

| 直径 15 cm のケーキ型 | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / イギリス風フルーツ ケーキ / 15cm - 丸型 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム 運転時間 | 約 195 | | |
| 直径 20 cm のケーキ型 | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / イギリス風フルーツ ケーキ / 20cm - 丸型 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム 運転時間 | 約 240 | | |
| 直径 25 cm のケーキ型 | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / イギリス風フルーツ ケーキ / 25cm - 丸型 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム 運転時間 | 約 345 | | |

その他の設定

| 直径 15 cm のケーキ型 | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------------|-------|-------|-------|
| プログラム | ☐ | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 調理ステップ 1 | | | |
| 温度 1 | 140 | | |
| 運転時間 1 | 45 | | |
| 調理ステップ 2 | | | |
| 温度 2 | 120 | | |
| 運転時間 2 | 150 | | |
| 直径 20 cm のケーキ型 | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
| プログラム | ☐ | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 調理ステップ 1 | | | |
| 温度 1 | 140 | | |
| 運転時間 1 | 60 | | |
| 調理ステップ 2 | | | |
| 温度 2 | 120 | | |
| 運転時間 2 | 180 | | |
| 直径 25 cm のケーキ型 | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
| プログラム | ☐ | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 調理ステップ 1 | | | |
| 温度 1 | 140 | | |
| 運転時間 1 | 75 | | |
| 調理ステップ 2 | | | |
| 温度 2 | 120 | | |
| 運転時間 2 | 270 | | |

パンとケーキ

ピタパン（ナン）

材料

生イースト：42 g
ぬるま湯：200 ml
強力粉：375 g
塩：小さじ 1
油：大さじ 2

振りかけ用

油：大さじ 1.5

ヒントとコツ

下記のいずれか 1 種を生地に練り込んだバリエーションも、ぜひお試しください。

フライドオニオン 50g/ 刻んだローズマリー 小さじ 2/ ブラックオリーブ 40g に松の実 大さじ 1 またはプロバンスハーブミックス（いずれも刻む）を混ぜたもの。

いずれも生地の上に黒ゴマを散らしてからオーブンで焼きます。

自動プログラムでの作り方

イーストをぬるま湯で溶かし、強力粉、塩、油と合わせて 3～4 分こね、なめらかな生地を作る。

ベーキングトレイの上に生地をめん棒で伸ばし、直径約 25 cm の平らな円に成形する。油を振りかけ、すぐにオープンに入れる。

焼きたて、または冷ましてからサーブする。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | パン / ピタパン（ナン） | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 67 | | |

モイスチャープラスプログラムを使った作り方

イーストをぬるま湯で溶かし、強力粉、塩、油と合わせて 3～4 分こね、なめらかな生地を作る。オープンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」で 30 分寝かせて発酵させる。

生地をガス抜きしてから平らな円（直径約 25 cm）に成形する。ベーキングトレイに乗せて覆いをかぶせ、さらに室温で 10 分寝かせて発酵させる。

油を振りかけ、オープンできつね色になるまで焼く。

モイスチャープラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ΔIII | | |
| 温度 | 160～180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 1 / 自動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 自動 | | |
| 運転時間 | 25～30 | | |

スイス風ケーキ（フルーツフラン）

8～10切れ分

生地材料

パイ生地：230 g
ヘーゼルナッツ（粉末）：30 g

フルーツ（アプリコット、
プラム、洋梨、りんご、
チェリーなど）：
500～600 g

トッピング材料

卵：（中）2個
ダブルクリーム
（脂肪分の多い濃厚な
生クリーム）：200 ml
砂糖：50 g
バニラシュガー：小さじ1

作り方

丸いタルト型（直径 27 cm）に生地を敷き、ヘーゼルナッツの粉末を散らす。

フルーツを水洗いして皮を剥き、好みで種を取り除く。薄切りにしてパイ生地の上に並べる。

卵、ダブルクリーム、砂糖、バニラシュガーを混ぜ合わせ、フルーツの上にかける。オーブンできつね色になるまで焼く。


おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ/スイス風ケーキ(フルーツフラン) | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 47 | | |

ヒントとコツ

このレシピで使うパイ生地は、ホームメイドでも市販のものでも構いません。

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---|-------|-------|
| プログラム |  | | |
| 温度 | 230 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | | |
| 運転時間 | 35～40 | | |

パンとケーキ

チョコレートブレックファストプレートヒェン

8 個分

材料 作り方

生イースト：42 g
牛乳：150 ml（温める）
強力粉：500 g
塩：ひとつまみ
砂糖：60 g
バニラシュガー：小さじ2
バター：75 g
（常温で柔らかくする）
卵：2 個
チョコレートチップ：100 g

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、塩、砂糖、バニラシュガー、バター、卵と合わせてこね、なめらかな生地を作る。覆いをかぶせ、35℃上下加熱のオーブンで約 30 分寝かせて発酵させる。

生地にチョコレートチップを練り込み、8 個のプレートヒェンに成形する。ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べる。覆いをかぶせ、35℃上下加熱のオーブンで、さらに 15～20 分寝かせて発酵させる。

発酵が終了したら牛乳を刷毛で塗る。

つや出し用

牛乳：適量

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|---------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 150～160 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 4 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 25～30 | | |

クグロフ

16人分

材料

バター：60 g
 砂糖：50 g
 卵：1個
 生イースト：21 g
 牛乳：375 ml（温める）
 レモンの皮：1/2 個分
 （すりおろす）
 塩：ひとつまみ
 強力粉：500 g
 レーズン：50 g

デコレーション用

アイシングシュガー：適量

自動プログラムでの作り方

バターをクリーム状になるまで練り、砂糖と卵黄を加え、よく混ぜ合わせる。イーストを牛乳で溶かし、レモンの皮、塩、強力粉を加えてこね、なめらかな生地を作る。

固めに泡立てた卵白を混ぜ入れ、レーズンも加える。バターを塗り小麦粉を振ったリング型（直径 24 cm）に流し入れ、オーブンに入れて自動プログラムを開始する。

焼き上がったら型から取り出し、アイシングシュガーで飾る。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / クグロフ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 80 | 約 78 | 約 70 |

熱風加熱プラスを使った作り方

バターをクリーム状になるまで練り、砂糖と卵黄を加え、よく混ぜ合わせる。イーストを牛乳で溶かし、レモンの皮、塩、強力粉と合わせてこね、なめらかな生地を作る。

固めに泡立てた卵白を混ぜ入れ、レーズンも加える。バターを塗り小麦粉を振ったリング型（直径 24 cm）に流し入れる。覆いをかぶせ、2 倍の大きさに膨らむまで寝かせて発酵させる（室温で 30 分または 35℃ 上下加熱のオーブンで約 15 分）。

焼き上がったら型から取り出し、アイシングシュガーで飾る。

上下加熱の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|---------|
| プログラム | 上下加熱 | | |
| 温度 | 150 ~ 170 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 45 ~ 55 | | 45 ~ 50 |

イースト生地

生地を寝かせて発酵させる際に使用する自動プログラムです。

発酵時間は以下の中から選択します：

- ・発酵 15 分
- ・発酵 30 分
- ・発酵 45 分

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / イースト生地 / 発酵 15 分 / 30 分 / 45 分 | | |
| 棚位置 | オープンディスプレイ表示を参照 | | |

イーストプレッツェル

8 個分

材料

生イースト：21 g
牛乳：100 ml（温める）
強力粉：300 g
砂糖：小さじ 1
塩：小さじ 1
バター：30 g
卵：1 個

つや出し用

卵黄 1 個分と牛乳大さじ 1
をよく混ぜたもの：適量

トッピング用

ケシの実またはすりおろした
チーズ：適量

作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、砂糖、塩、バター、卵と合わせてこね、なめらかな生地を作る。覆いをかぶせ、35℃上下加熱のオーブンで約 30 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、太さ約 0.5 cm × 8 本の細長いひも状にして、さらにプレッツェル 8 個に形成する。ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べる。覆いをかぶせ、35℃上下加熱のオーブンで、さらに約 10 分寝かせて発酵させる。

卵黄と牛乳を混ぜたものを刷毛で塗り、ケシの実またはおろしチーズを散らし、オーブンできつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 1/ 手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 食材をオーブンに入れた直後 | | |
| 運転時間 | 20 ~ 25 | | |

イーストヴェックマン

(クリスマス前のドイツで食べられる人の形をしたパンです。) 4個分

材料 作り方

生イースト：21 g
牛乳：200 ml (温める)
強力粉：375 g
砂糖：50 g
塩：ひとつまみ
バター：50 g
(常温で柔らかくする)

つや出し用

卵：1個

デコレーション用

レーズン：適量
アーモンド：適量

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、砂糖、塩、バターと合わせてこね、なめらかな生地を作る。覆いをかぶせてオーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を30分間発酵」で30分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、打ち粉をした調理台で生地をめん棒で約1cmの厚みに伸ばし、4つの人型に成形する。ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ(別売品)に並べ、35℃上下加熱のオーブンで約15分寝かせて発酵させる。

卵をかき混ぜ刷毛で表面に塗り、レーズンとアーモンドを飾って、オーブンできつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺III | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 1/手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 食材をオーブンに入れた直後 | | |
| 運転時間 | 20 ~ 25 | | |

イーストプレートヒェン

10 個分

材料

生イースト：21 g
牛乳：250 ml（温める）
強力粉：500 g
塩：小さじ 1.5
砂糖：小さじ 1
バター：小さじ山盛り 1
（常温で柔らかくする）

ヒントとコツ

水のかわりに牛乳 300 ml を使えば「ミルクプレートヒェン」が、さらに牛乳の生地に砂糖大さじ 2 杯とレーズン 100 g を練り込めば「レーズンプレートヒェン」が作れます。

自動プログラムでの作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、塩、砂糖、柔らかくしたバターと合わせて 3～4 分こね、なめらかな生地を作る。

同じ大きさの 10 個のボール状にまとめ、ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べる。鋭利なナイフで表面に切れ目の模様を入れてもよい。

すぐにオープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 丸パン / イースト生地丸パン | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 64 | | |

モイスチャープラスプログラムを使った作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、塩、砂糖、柔らかくしたバターと合わせて 3～4 分こね、なめらかな生地を作る。オープンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 45 分間発酵」で 45 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、同じ大きさの 10 個のボール状にまとめ、ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べる。鋭利なナイフで表面に切れ目を入れてからオープンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」でさらに 30 分寝かせて発酵させる。

生地の表面に刷毛で水を塗り、オープンできつね色になるまで焼く。

モイスチャープラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Moist | | |
| 温度 | 190～210 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 1 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 25～30 | | |

パンとケーキ

編みパン

16切れ分

生地材料

生イースト：約 60 g
牛乳：200～250 ml
(温める)
強力粉：750 g
塩：ひとつまみ
砂糖：100 g
バター：125 g
(常温で柔らかくする)
卵：2個
レーズン：75 g
レモンの皮：1個分
(すりおろす)

つや出し用

卵黄 1個分と牛乳大さじ
2杯をよく混ぜたもの：適量

トッピング用

クリスタルシュガー：30 g
アーモンドスライス：50 g

ヒントとコツ

生イーストのかわりにドライイースト 10 g を使ってもおいしく作れます。また、ローフ型のかわりに王冠の形に成形して、固めに茹でて殻に彩色した卵を真ん中に飾れば、カラフルなイースターのお祝いパンができてあがりません。

自動プログラムでの作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、塩、砂糖、柔らかくしたバター、卵と合わせて 3～4 分こね、なめらかな生地を作る。生地にレーズンとレモンの皮を練り込む。覆いをかぶせてオーブンに入れ、2倍に膨らむまで 35℃ 上下加熱のオーブンで約 20～30 分寝かせて発酵させる。

生地を長さ 40 cm × 3 本のひも状に成形する。3本のひもで三つ編みを作り、ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べる。

卵黄と牛乳を混ぜたものを刷毛で塗り、クリスタルシュガーとアーモンドを散らして、オーブンできつね色になるまで焼く。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / 編みパン | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 54 | 約 52 | 約 65 |

熱風加熱プラスを使った作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、塩、砂糖、柔らかくしたバター、卵と合わせて3～4分こね、なめらかな生地を作る。生地にレーズンとレモンの皮を練り込む。覆いをかぶせてオーブンに入れ、2倍に膨らむまで35℃上下加熱のオーブンで約20～30分寝かせて発酵させる。

生地を長さ40 cm×3本のひも状に成形する。3本のひもで三つ編みを作り、ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べる。覆いをかぶせ、35℃上下加熱のオーブンでさらに15～20分寝かせて発酵させる。

卵黄と牛乳を混ぜたものを刷毛で塗り、クリスタルシュガーとアーモンドを散らす。オーブンに入れ、さらに30分発酵させてから、きつね色になるまで焼く。

熱風加熱プラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---------|-------|-------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 150～170 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 35～45 | | |

クルミ入り編みパン

生地材料

生イースト：42 g
牛乳：150 ml（温める）
強力粉：500 g
砂糖：50 g
バニラシュガー：小さじ2
塩：ひとつまみ
バター：100 g
（常温で柔らかくする）
卵：1 個
クルミ：100 g（刻む）

つや出し用

牛乳：適量

作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、砂糖、バニラシュガー、塩、バター、卵と合わせてこね、なめらかな生地を作る。覆いをかぶせてオーブンに入れ、35℃上下加熱のオーブンで約 30～40 分寝かせて発酵させる。

刻んだクルミを生地に練り込む。生地を長さ 40 cm × 3 本のひも状に成形する。3 本のひもで三つ編みを作り、ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べる。覆いをかぶせてオーブンに入れ、35℃上下加熱のオーブンでさらに 20 分寝かせて発酵させる。

つや出し用の牛乳を刷毛で塗り、オーブンできつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 160～180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 1/自動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 自動 | | |
| 運転時間 | 25～35 | | |

イタリア風モッツアレラパン

生地材料

生イースト：42 g
ぬるま湯：200 ml
強力粉：500 g
塩：小さじ1
オリーブオイル：大さじ3

トッピング用

モッツアレラチーズ：125 g
(さいの目に切る)
パルメザンチーズ：100 g
(粗めにおろす)
にんにく：2片(みじんにか切る)
バジル：大さじ2(刻む)

つや出し用

オリーブオイル：適量

トッピング用

粗塩：小さじ1
ローズマリー(小枝)：数本
粗挽きカラーペッパー：
小さじ1

ヒントとコツ

生地を巻く前に、お好みで乾燥トマト100g(刻む)またはブラックオリーブ(薄切りにする)100gを加えても、おいしくできあがります。

作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、塩、オリーブオイルと合わせてこね、弾力のある生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を45分間発酵」で45分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、めん棒で伸ばして30×40cmの長方形にまとめる。生地の上にモッツアレラ、パルメザン、にんにく、バジルを散らし、短い辺の方から巻いていく。ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ(別売品)に並べてオーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を15分間発酵」で、さらに15分寝かせて発酵させる。

鋭利なナイフで、少なくとも生地の2層目まで達する深さの切れ目を入れ、刷毛でオリーブオイルを塗る。塩、ローズマリー、カラーペッパーを散らし、オーブンできつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | [ΔIII] | | |
| 温度 | 170～190 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 1分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 15分後 | | |
| 運転時間 | 30～40 | | |

セサミとチーズのプレートヒェン

10 個分

生地材料

生イースト：42 g
牛乳：150 ml（温める）
強力粉：500 g
塩：小さじ山盛り1
砂糖：ひとつまみ
バター：75 g（溶かす）
パルメザンチーズ：40 g
（細かくおろす）
卵：2 個
胡麻：大さじ 6

つや出し用

卵：1 個

トッピング用

チェダー / チェスター /
ゴータチーズのいずれか：
120 g（薄く削る）

自動プログラムでの作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、塩、砂糖、バター、パルメザンチーズ、卵と合わせて 3～4 分こね、なめらかな生地を作る。

同じ大きさの 10 個のボール状にまとめ、生地の底に胡麻を押し込めつけるようにまぶす。ベーキングシートを敷いたベーキングトレイに並べる。

かき混ぜた卵を刷毛で塗り、チーズをたっぷり散らし、すぐにオープンに入れて焼く。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 丸パン / チーズセサミ丸パン | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 54 | 約 52 | |

モイスタープラスプログラムを使った作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、塩、砂糖、バター、パルメザンチーズ、卵と合わせて3～4分こね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を30分間発酵」で30分寝かせて発酵させる。

同じ大きさの10個のボール状にまとめ、ベーキングシートを敷いたベーキングトレイに並べる。覆いをかぶせてオーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/発酵」で、さらに10～15分寝かせて発酵させる。

生地の底に胡麻を押し込めつけるようにまぶす。かき混ぜた卵を刷毛で塗り、チーズをたっぷり散らす。オーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☞ | | |
| 温度 | 150～170 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 1分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 15分後 | | |
| 運転時間 | 25～30 | | |

ミックスシードのプレートヒェン

10 個分

生地材料

生イースト：42 g
モラス（糖蜜）：小さじ1
麦芽エキス：大さじ1
ぬるま湯：300 ml
ライ麦粉：150 g
強力粉：450 g
塩：小さじ2～3
サワードウ：75 g

トッピング用

リンシード（亜麻仁）、胡麻、
ヒマワリの種：
各大さじ3

ヒントとコツ

八角、コリアンダー、クミンなどの香辛料を混ぜたもの小さじ1/2を加えれば、スパイシー味のバリエーションが作れます。

作り方

イーストと麦芽エキスを、ぬるま湯で溶かす。

強力粉、ライ麦粉、塩を混ぜ、サワードウを加える。イーストと麦芽のミックスを合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を45分間発酵」で45分寝かせて発酵させる。

リンシード、胡麻、ヒマワリの種を混ぜる。

生地を軽くこねてから、10個のボール状にまとめる。表面に刷毛で水を塗り、混ぜ合わせたシードをたっぷりつける。

ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べ、オーブンに入れる。自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を45分間発酵」でさらに45分発酵させてから、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 190～210 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 1分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 15分後 | | |
| 運転時間 | 25～30 | | |

ハーブパン

生地材料

生イースト：21 g
 牛乳：300 ml（温める）
 強力粉：500 g
 塩：小さじ1
 パセリ、ディル（生）/
 チャイブ：各大さじ1
 （粗いさいの目に切る）

つや出し用

牛乳：適量

自動プログラムでの作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、塩、ハーブと合わせて3～4分こね、なめらかな生地を作る。

バターを塗ったローフ型（長さ約30 cm）に生地を入れる。鋭利なナイフで生地の表面に十字の切れ目を入れ、刷毛でつや出し用の牛乳を塗る。すぐにオープンに入れて焼く。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | パン / 食パン | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 90 | | |

モイスチャープラスプログラムを使った作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、塩、ハーブと合わせて3～4分こね、なめらかな生地を作る。オープンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を30分間発酵」で30分寝かせて発酵させる。

バターを塗ったローフ型（長さ約30 cm）に生地を入れる。鋭利なナイフで生地の表面に十字の切れ目を入れ、刷毛でつや出し用の牛乳を塗る。オープンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を15分間発酵」で、さらに15分寝かせて発酵させる。

つや出し用の牛乳を刷毛で塗り、オープンできつね色になるまで焼く。

モイスチャープラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | δIII | | |
| 温度 | 160～180 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / 手動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 食材をオープンに入れた直後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 10分後 | | |
| 運転時間 | 45～55 | | |

パンとケーキ

麦芽入りパンプキンシードのプレートヒェン

8 個分

生地材料

生イースト：42 g
麦芽エキス：大さじ1
牛乳：300 ml（温める）
全粒強力粉：500 g
塩：小さじ3
パンプキンシード（刻む）

ヒントとコツ

麦芽には、イーストの発酵を早め、パンやプレートヒェンにほのかな甘味をプラスして香ばしい焼き色に仕上げる働きがあります。麦芽は健康食品店やスーパーマーケットなどで手に入ります。

作り方

イーストと麦芽エキスをぬるま湯で溶かし、強力粉、塩、刻んだパンプキンシードと合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 45 分間発酵」で 45 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、8個のプレートヒェンに成形する。生地の表面に水少々を刷毛で塗り、十字の切れ目を入れ、ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べてオーブンに入れる。自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 45 分間発酵」でさらに 45 分寝かせて発酵させる。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | [ΔIII] | | |
| 温度 | 190 ~ 210 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 1 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 25 ~ 30 | | |

アーモンドケーキ

12 人分

生地材料

卵：6 個
 砂糖：300 g
 小麦粉：200 g
 アーモンド：300 g（粉末）
 バター：150 g（溶かす）
 牛乳：200 ml
 レモンの皮：1 個分

デコレーション用

アイシングシュガー：適量

作り方

卵と砂糖をクリーム状になるまでかき混ぜる。小麦粉、アーモンドの粉末、溶かしバター、牛乳、レモンの皮を少しずつ加える。

スプリングフォームのケーキ型（直径 26 cm）の底に薄くバターを塗り、小麦粉をまぶす。ケーキミックスを型に流し入れ、スプーンで表面を平らにならし、オープンできつね色になるまで焼く。

焼き上がったら型から取り出し、アイシングシュガーで飾る。

ヒントとコツ

このレシピは、「サンティアゴのタルト」または「聖ヤコブのケーキ」と呼ばれるガリシア州（スペイン）の伝統的なアーモンドケーキです。「聖ヤコブの十字」をアイシングシュガーのダスティングで型抜きした定番のデコレーションを施してサーブされます。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / アーモンドケーキ | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 55 | 約 57 | 約 75 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|-----------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 150 ~ 170 | | 160 ~ 170 |
| 予熱 | 必要（10分） | | 不要 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 45 ~ 55 | | 65 ~ 75 |

パンとケーキ

マーブルケーキ

18人分

生地材料

バター：250 g
砂糖：250 g
バニラシュガー：小さじ2
卵：4個
ラム酒：大さじ4
牛乳：150 ml
小麦粉：500 g
ベーキングパウダー：小さじ5
ココアパウダー：大さじ3

作り方

バター、砂糖、バニラシュガー、卵をクリーム状になるまでかき混ぜ、ラム酒と牛乳 120 ml を加えてさらによく混ぜる。小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかけて、クリームミックスと混ぜ合わせる。

ココアパウダーと残りの牛乳をクリームミックスの1/3と混ぜ合わせる。


リング型（直径 26 cm）に、クリームミックスの半量、ココアパウダーを混ぜたクリームミックス、残りのクリームミックスの順に流し入れる。

フォークを差し込み渦巻き状のマーブル模様を作ってから、オーブンで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / マーブルケーキ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 55 | | 約 75 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---|-------|-----------|
| プログラム |  | | |
| 温度 | 150 ~ 160 | | 150 ~ 170 |
| 加熱速度 | 速 | | 標準 |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 50 ~ 60 | | 65 ~ 75 |

混粒粉のパン

材料

- 生イースト：21 g
 麦芽エキス：大さじ 1
 むるま湯：400 ml
 ライ麦粉：200 g
 強力粉：400 g
 塩：小さじ 3
 サワードウ（液状）：75 g

つや出し用

水：適量

自動プログラムでの作り方

イーストと麦芽エキスをぬるま温で溶かす。

ライ麦粉強力粉塩を混ぜサワードウを加えるぬるま湯で溶かしたイーストと麦芽エキスを加えて 4 分ほどこね、なめらかな生地を作る。

バターを塗ったローフ型（長さ約 30 cm）に生地を入れ、表面を平らにならし、鋭利なナイフで縦に切れ目を入れる。刷毛で水を塗ってオープンに入れ、すぐに焼く。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | パン / 混合パン（小麦粉 / ライ麦） | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 97 | | |

モイスタープラスプログラムを使った作り方

イーストと麦芽エキスをぬるま温で溶かす。

ライ麦粉、強力粉、塩を混ぜ、サワードウを加える。ぬるま湯で溶かしたイーストと麦芽エキスを加えて 4 分ほどこね、なめらかな生地を作る。オープンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 45 分間発酵」で 45 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、バターを塗ったローフ型（長さ約 30 cm）に生地を入れる。表面を平らにならし、刷毛で水を塗る。オープンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」でさらに 30 分寝かせて発酵させる。

生地の表面に鋭利なナイフで縦に切れ目を入れ、オープンで焼く。

モイスタープラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Moist | | |
| 温度 | 190 ~ 210 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 加熱方法 | 上下加熱 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / 手動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 食材をオープンに入れた直後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 10 分後 | | |
| 運転時間 | 55 ~ 65 | | |

パンとケーキ

フルーツシュトロイゼルケーキ

20 切れ分 (H6x9x の型式の場合 : 40 切れ分)

生地材料

生イースト : 42 (84) g
牛乳 : 150 (300) ml
(温める)
強力粉 : 450 (900) g
砂糖 : 50 (100) g
バター : 90 (180) g
(常温で柔らかくする)
卵 : 1(2) 個

トッピング材料

フルーツ : りんご
(皮を剥き薄切りにする)、
プラム、チェリー (いずれも
種を取る) : 1 (2) kg

シュトロイゼル材料

小麦粉 : 240 (480) g
砂糖 : 150 (300) g
バニラシュガー : 小さじ 4 (8)
シナモン : 小さじ 1 (2)
バター : 130 (260) g

作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、砂糖、バター、卵と合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」で 30 分寝かせて発酵させる。



生地を軽くこねてから、めん棒でユニバーサルトレイの上に伸ばす。フルーツを生地の上にまんべんなく置いていく。

シュトロイゼル用の小麦粉、砂糖、バニラシュガー、シナモンを、ざっくりとしたそばろ状になるまで指で擦り合わせ、フルーツの上に散らしてからオーブンに入れ、35℃上下加熱のオーブンで、さらに 30 分寝かせて発酵させる。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|--|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / フルーツ (果物) シュトロイゼルケーキ / イースト生地 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 40 | 約 56 | 約 70 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------|---|---------|---|
| プログラム |  | |  |
| 温度 | 160 ~ 180 | | 150 ~ 170 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| クリスプ機能 | オン | | |
| 棚位置 | 2 | 3 | 1 |
| 運転時間 | 40 ~ 50 | 50 ~ 60 | |

スイス風フルーツケーキ

20 切れ分 (H6x9x の型式の場合 : 40 切れ分)

生地材料

小麦粉 : 250 (500) g
 水 : 80 (160) ml
 マーガリン : 100 (200) g

トッピング材料

フルーツ : ベリー類、桃、
 チェリー、りんごなど :
 900 g (1.8 kg)
 ダブルクリーム
 (脂肪分の多い濃厚な
 生クリーム) : 175 (350) g
 砂糖 : 大さじ 4 (8)
 卵 : 2 (4) 個

作り方

小麦粉、マーガリン、水を合わせて手早くこね、なめらかな生地を作り、冷蔵庫で 1 時間冷やす。

ダブルクリーム、砂糖、卵を混ぜ合わせる。フルーツの水気を切る。

生地をめん棒で薄く伸ばし、ベーキングトレイに乗せる。生地の端を持ち上げて巻き、ケーキの周囲に縁を作る。

自動プログラムを開始する。

ケーキの上にフルーツを飾り、ダブルクリームのミックスを塗り広げ、予熱したオーブンに入れる。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / スイス風フルーツケーキ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 46 | 約 35 | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------|-----------|-----------|-------|
| プログラム | ☐ | | |
| 温度 | 210 ~ 230 | 180 ~ 200 | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| クリスプ機能 | オン | | |
| 棚位置 | 1 | | |
| 運転時間 | 30 ~ 40 | 35 ~ 45 | |

オリーブパン

材料

- 強力粉：450 g
 生イースト：21 g
 白ワイン：150 ml
 卵：4 個
 オリーブオイル：50 g
 ハム：100 g
 (さいの目に切る)
 ベコリーノチーズ：100 g
 (すりおろす)
 マジョラム (乾燥)：小さじ1
 塩：小さじ 1/2 ~ 1
 クルミ：100 g (刻む)
 ブラックオリーブ：100 g
 (粗く刻む)

自動プログラムでの作り方

強力粉、イースト、ワイン、卵、オリーブオイルを合わせてこね、なめらかな生地を作る。

ハム、チーズ、マジョラム、塩を混ぜ、クルミと一緒に生地に練り込む。最後にブラックオリーブを練り込む。

バターを塗ったローフ型 (長さ約 30 cm) に生地を入れ、すぐにオープンで焼く。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | パン / オリーブパン | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 127 | | |

モイスタープラスプログラムを使った作り方

強力粉、イースト、ワイン、卵、オリーブオイルを合わせてこね、なめらかな生地を作る。オープンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 45 分間発酵」で 45 分寝かせて発酵させる。

ハム、チーズ、マジョラム、塩を混ぜ、クルミと一緒に生地に練り込む。最後にブラックオリーブを練り込む。

バターを塗ったローフ型 (長さ約 30 cm) に生地を入れ、オープンに入れる。自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 45 分間発酵」で 45 分寝かせて発酵させる。生地の表面に縦に切れ目を入れ、オープンできつね色になるまで焼く。

モイスタープラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Moist | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 加熱方法 | 上下加熱 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / 手動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 食材をオープンに入れた直後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 10 分後 | | |
| 運転時間 | 60 ~ 70 | | |

松の実とアーモンドのケーキ

20 切れ分 (H6x9x の型式の場合：40 切れ分)

生地材料

生イースト：30 (50) g
 牛乳：200 (320) ml
 (温める)
 強力粉：500 (800) g
 砂糖：80 (130) g
 塩：1 (1.5) つまみ
 バター：80 (130) g
 (常温で柔らかくする)
 卵：1 (2) 個

トッピングクリーム材料

バター：150 (240) g
 砂糖：200 (320) g
 蜂蜜：大さじ 2 (3)

ダブルクリーム
 (脂肪分の多い濃厚な
 生クリーム)：大さじ 3 (5)

松の実：100 (160) g (刻む)
 アーモンドスライス：100
 (160) g

フィリング材料

バニラカスタードパウダー：1 (2) 袋
 牛乳：500 (800) ml
 塩：1 (2) つまみ
 バター：250 (400) g
 (常温で柔らかくする)

作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、砂糖、塩、バター、卵と合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」で 30 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、めん棒でユニバーサルトレイの上に伸ばす。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 15 分間発酵」で 15 分寝かせて発酵させる。

トッピングクリームの作り方：

鍋にバター、砂糖、蜂蜜、ダブルクリームを入れ、沸騰するまで火にかける。松の実とアーモンドを加え、いったん冷ます。発酵を終えた生地に指でくぼみを作り、冷ましたダブルクリームのミックスを表面に塗り広げる。生地をさらに 10 分発酵させてから、オーブンできつね色になるまで焼く。

フィリングの作り方：

バニラカスタードパウダー、牛乳、砂糖、塩を合わせて火にかけ、いったん冷ます。バターをクリーム状になるまで練り、冷ましたカスタードパウダーのミックスをスプーン 1 杯分ずつ加えながら、よく混ぜる。

ケーキが冷めたら水平に 2 つに切り分け、1 枚目の表面にフィリングを塗り広げ、もう 1 枚をそっと乗せる。冷蔵庫で冷やしてからサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | 5III | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 加熱方法 | 上下加熱 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 1 / 自動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 自動 | | |
| 運転時間 | 25 ~ 30 | | |

クアルク生地プレートヒェン

10 個分

生地材料

クアルクチーズ: 250 g
(低脂肪のもの)
卵: 2 個
砂糖: 70 g
バニラシュガー: 小さじ 2
塩: ひとつまみ
薄力粉: 500 g
ベーキングパウダー: 25 g
(小さじ約 7)
クルミ: 100 g (刻む)

つや出し用

牛乳: 適量

トッピング用

砂糖: 適量

作り方

クアルクチーズ、卵、砂糖、バニラシュガー、塩を混ぜ合わせる。薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけて、クルミと一緒に少しずつクアルクのミックスに加えていく。

クアルクミックスを、なめらかで柔らかい感触になるまで手でこねて生地を作る。ベタつくようなら薄力粉少々を加えて調整する。

同じ大きさの 10 個のボール状にまとめ、刷毛で牛乳を塗り、砂糖をまぶす。ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ (別売品) に並べ、予熱したオーブンに入れる。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☞ | | |
| 温度 | 150 ~ 170 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 1/ 手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 食材をオーブンに入れた直後 | | |
| 運転時間 | 25 ~ 35 | | |

ライ麦パン

生地材料

- ライ麦粉：400 g
- 強力粉：200 g
- 塩：小さじ 2.5
- 蜂蜜：小さじ 2
- サワードウ（液状）：150 g
- 生イースト：42 g
- ぬるま湯：400 ml
- リンシード（亜麻仁）：
大さじ 5
- ヒマワリの種：大さじ 4

つや出し用

水：適量

自動プログラムでの作り方

強力粉、ライ麦粉、塩を混ぜ合わせ、サワードウと蜂蜜を加える。

イーストをぬるま湯で溶かし、強力粉のミックスに加える。生地に重量感があるため、できればフードプロセッサーのドーフックを使って約 4 分こねる。

リンシードとヒマワリの種を生地に練り込む。

バターを塗ったローフ型（長さ約 30 cm）に生地を入れ、表面を平らにならして刷毛で水を塗る。すぐにオーブンに入れて焼く。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | パン / ライ麦パン | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 97 | | |

モイスタープラスプログラムを使った作り方

強力粉、ライ麦粉、塩を混ぜ合わせ、サワードウと蜂蜜を加える。

イーストをぬるま湯で溶かし、強力粉のミックスに加える。生地に重量感があるため、できればフードプロセッサーのドーフックを使って約4分こねる。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を30分間発酵」で30分寝かせて発酵させる。

リンシードとヒマワリの種を練り込む。バターを塗ったローフ型（長さ約30cm）に生地を入れ、表面を平らにならして刷毛で水を塗る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を15分間発酵」でさらに15分寝かせて発酵させる。予熱したオーブンで、きつね色になるまで焼く。その際、焼き始めから15分後に温度を下げる。

モイスタープラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|---------------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 運転開始から15分:220 それ以降:200 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 加熱方法 | 上下加熱 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / 手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 食材をオーブンに入れた直後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 10分後 | | |
| 運転時間 | 45 ~ 55 | | |

バターミルクローフ

生地材料

生イースト：42 g
 バターミルク：240 ml
 (温める)
 強力粉：500 g
 砂糖：100g
 塩：ひとつまみ
 バター：20 g (溶かす)
 クアルクチーズ：125 g
 (低脂肪のもの)
 レーズン：250 g

つや出し用

水：適量

作り方

イーストをバターミルクで溶かし、強力粉、砂糖、塩、クアルクチーズと合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」で 30 分寝かせて発酵させる。

レーズンを生地に練り込み、バターを塗ったローフ型（長さ約 30 cm）に入れる。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 15 分間発酵」を選択して 15 分寝かせて発酵させる。

水を塗ってつやを出し、オーブンできつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | パン / スイートブレッド | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 60 | 約 52 | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | 088 | | |
| 温度 | 150 ~ 160 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 1 / 手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 食材をオーブンに入れた直後 | | |
| 運転時間 | 50 ~ 60 | | |

パンとケーキ

スポンジケーキ

12人分

生地材料

バター：200 g
砂糖：200g
卵：4個
レモン：1個分
(果汁とおろした皮)
コーンスターチ：125 g
薄力粉：125 g
ベーキングパウダー：小さじ1

デコレーション用

アイシングシュガー：適量

トッピングのバリエーション用

アイシングシュガー 200 g
にレモン果汁 20 ml を混ぜ
たもの：適量

ヒントとコツ

仕上げのバリエーション 1：
アイシングシュガー 200 g
にオレンジジュース 20 ml
を混ぜたオレンジアイシング
で飾ります。

仕上げのバリエーション 2：
焼き上がったスポンジに竹
串を刺していくつか穴をあけ、
グランマニエまたはコアント
ロー少々を穴の中に垂らしま
す。

作り方

バターと砂糖をクリーム状になるまでかき混ぜ、卵、
レモンの果汁と皮を加える。

薄力粉とコーンスターチを合わせてふるい、クリー
ムミックスに混ぜ入れる。



ローフ型にバターを塗り、ベーキングシートを敷く。
クリームミックスを型に入れ、表面に深さ約 1 cm
の切れ目を入れる。オーブンできつね色になるまで
焼く。

焼き上がったスポンジを型からワイヤーラックに取り
出し、ベーキングシートを剥がす。アイシングシュ
ガーでダスティングするか、レモン果汁のアイシン
グをかけて飾る。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | | Auto | |
| メニュー | ケーキ / スポンジケーキ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 72 | 約 77 | 約 70 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|---------|-----------|---|---|
| プログラム | |  |  |
| 温度 | 150 ~ 170 | | 140 ~ 160 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| クリスマス機能 | オン | | オフ |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 60 ~ 70 | | 65 ~ 75 |

ハムとチーズのプレートヒェン

8 個分

生地材料

生イースト：21 g
ぬるま湯：250 ml
強力粉：500 g
バター：30 g
塩：小さじ 1/2
ハム：100 g
(加熱処理済のもの /
さいの目に切る)

熟成チェダーチーズ：100 g
(すりおろす)

つや出し用

水：適量

作り方

イーストをぬるま湯で溶かし、強力粉、バター、塩と合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」で 30 分寝かせて発酵させる。

ハムと、おろしたチーズの半量を生地に練り込む。

生地を 8 個のプレートヒェンに成形し、ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べる。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 15 分間発酵」で、さらに 15 分寝かせて発酵させる。

生地に刷毛で水を塗り、残りのチーズを乗せて、オーブンできつね色になるまで焼く。

ヒントとコツ

チェダーチーズのかわりに、エメンタル、グリュイエール、熟成したゴーダなどのチーズを使うのもおすすめです。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 180 ~ 200 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 1 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 25 ~ 30 | | |

パンとケーキ

チョコレートチェリーマフィン

12 個分

生地材料

モカまたは
ブラックチョコレート：100 g
バター：100 g
卵：3 個
アイシングシュガー：80 g
カプチーノパウダー
(市販のもの)：10 g
薄力粉：100 g
ベーキングパウダー：小さじ 1

フィリング材料

クリームチーズ：200 g
アイシングシュガー：70 g
卵：1 個
小麦粉：10 g
サワーチェリー：200 g
(水気を切る)

ヒントとコツ

ブラックまたはミルクのコーティング用チョコレート少々を溶かして塗れば、つやのあるマフィンに仕上がります。

H6x9x の型式でマフィンの数を倍にして焼く場合でも、運転時間は延長しないでください。

作り方

チョコレートを電子レンジで溶かす (450W で 3 分)。バターをクリーム状になるまで練り、卵と砂糖を少しずつ交互に加えて混ぜる。冷ました溶かしチョコレート、カプチーノパウダー、薄力粉、ベーキングパウダーを混ぜ入れる。


クリームチーズ、アイシングシュガー、卵、小麦粉を混ぜ合わせてフィリングを作る。

マフィン型 (直径約 7 cm) に、チョコレートのミックスの半量をスプーンですくって入れる。次にサワーチェリーの半量、さらにクリームチーズのフィリングの順で入れていき、最後にチョコレートミックスとチェリーの残り半量を入れ、オーブンで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 焼き菓子 (小) / マフィン / 果物あり | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 53 | 約 50 | 約 40 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------|---|-------|---------|
| プログラム |  | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | | |
| 予熱 | 不要 | | 必要 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| クリスプ機能 | オン | | |
| 棚位置 | 1 | | 2 |
| 運転時間 | 45 ~ 55 | | 40 ~ 45 |

チョコハーゼルナッツケーキ

(このケーキは冷蔵庫で半日ほど冷やすと、いちばんおいしく召し上がれます。)

材料 作り方

ハーゼルナッツ (粉末) :
250 g
バター : 200 g
ブラックチョコレート : 250 g
砂糖 : 190 g
エスプレッソコーヒー : 大さじ3
バニラエッセンス : 小さじ1
卵 : 6個
ベリー類 (生)

バターとチョコレートを合わせて溶かし、砂糖、エスプレッソ、バニラエッセンスを加えてから冷ます。

卵を黄身と白身に分ける。黄身をチョコレートのミックスと混ぜる。卵白を角が立つまで泡立て、泡をつぶさないようにそっと混ぜ入れる。

バターを塗りベーキングシートを敷いたスプリングフォームのケーキ型 (直径 26 cm) またはバターを塗ったラメキン (100 ml) 24 個にケーキミックスを流し込み、オープンで焼く。

冷蔵庫で半日ほど冷やしてから、ベリーを添えてサーブする。

ヒントとコツ

ラメキン 12 個の場合、材料を半量にして、焼き時間は 24 個と同じに設定します。

おすすめの設定 (スプリングフォーム型でまとめて焼く場合)

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|---|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 焼き菓子 (小) / チョコハーゼルナッツケーキ / かたまり (大) 1 個 | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 55 | | |

おすすめの設定 (ラメキンで分けて焼く場合)

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|---|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 焼き菓子 (小) / チョコハーゼルナッツケーキ / いくつかに分ける (小) | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 40 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---------------------------------------|-------|-------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 150 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | スプリングフォームの場合 : 約 55 ラメキンの場合 : 約 45 | | |

サンデープレートヒェン

8個分

材料 作り方

生イースト：21 g
牛乳：250 ml（温める）
強力粉：500 g
砂糖：40 g
塩：ひとつまみ
バター（常温で柔らかくする）：
60 g
アーモンド：100 g（刻む）

つや出し用

牛乳：適量

トッピング用

クリスタルシュガー：適量

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、砂糖、塩、バターと合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を30分間発酵」で30分寝かせて発酵させる。

刻んだアーモンドを生地に練り込む。8個のプレートヒェンに成形し、ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べる。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を15分間発酵」で、さらに15分寝かせて発酵させる。

生地に刷毛で牛乳を塗り、クリスタルシュガーを散らし、オーブンできつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺III | | |
| 温度 | 150 ~ 170 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 1 / 手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 食材をオーブンに入れた直後 | | |
| 運転時間 | 35 ~ 40 | | |

スイスの農家風パン（カンパーニュ）

1斤（約 750 g）

材料

強力粉：350 g
ライ麦粉：150 g
塩：小さじ 1～1.5
生イースト：25 g
牛乳：300 ml（温める）
小麦粉：少々

ヒントとコツ

さいの目に切ったハムやナッツなどを生地に練り込んだバリエーションもおすすです。また、ライ麦粉のかわりにスペルト小麦粉や全粒穀粉を使ってもおいしく作れます。

自動プログラムでの作り方

イーストを牛乳で溶かし、小麦粉、ライ麦粉、塩と合わせてこね、柔らかくなめらかな生地を作る。覆いをかぶせてオーブンに入れ、35℃上下加熱のオーブンで 60 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、丸く成形する。ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べ、表面に小麦粉をまぶし、約 1 cm の深さの十字の切れ目を入れ、室温でさらに 30 分発酵させる。自動プログラムを使って焼く場合、発酵終了の 10 分前からプログラムを開始する。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | パン / スイスの農家風パン | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 50 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | △III | | |
| 温度 | 200 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 3 / 手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 調理プログラム開始 6 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 6 分後 | | |
| 3 回目のスチーム噴射時間 | 6 分後 | | |
| 運転時間 | 40～50 | | |

ベーコン / ハーブのバゲット

2 個分

材料 自動プログラムでの作り方

生イースト：42 g

ぬるま湯：250 ml

強力粉：250 g

全粒強力粉：250 g

砂糖：小さじ 1

塩：小さじ 2

胡椒：小さじ 1/2

油：大さじ 3

ベーコンまたはハム

(加熱処理済のもの)：

150 g

(さいの目に切る)

パセリ、ディル、チャイブ：

各大さじ 1

(いずれも刻む)

つや出し用

牛乳：適量

イーストをぬるま湯で溶かし、強力粉、全粒強力粉、砂糖、塩、胡椒、油と合わせて 3 ~ 4 分こね、なめらかな生地を作る。ベーコン(ハム)またはハーブを生地に練り込む。

生地を約 35 cm の長さのバゲット 2 本に成形し、ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ(別売品)に並べる。生地の表面に斜めの切れ目を入れ、刷毛で牛乳を塗り、すぐにオーブンに入れる。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|-------|------------------|-------|
| プログラム | | Auto | |
| メニュー | | パン / バゲット | |
| 棚位置 | | オープンのディスプレイ表示を参照 | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | | 自動 | |
| 水の量 | | オープンのディスプレイ表示を参照 | |
| 運転時間 | | 約 67 | |

モイスタープラスプログラムを使った作り方

イーストをぬるま湯で溶かし、強力粉、全粒強力粉、砂糖、塩、胡椒、油と合わせて3～4分こね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を45分間発酵」で45分寝かせて発酵させる。

ベーコン（ハム）またはハーブを生地に練り込む。生地を約35cmの長さのバゲット2本に成形し、ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べる。生地の表面に斜めの切れ目を入れてからオーブンに入れる。自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を15分間発酵」でさらに15分寝かせて発酵させる。

表面に刷毛で牛乳を塗り、オーブンできつね色になるまで焼く。

モイスタープラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 190～210 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 1分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 15分後 | | |
| 運転時間 | 20～30 | | |

ドロップクッキー

50 個分

生地材料

バター：160 g
 三温糖：50 g
 アイシングシュガー：50 g
 バニラシュガー：小さじ 2
 塩：ひとつまみ
 卵白：1 個分
 薄力粉：200 g

作り方

ドロップクッキーを作る際、ミックスの量を 2 倍以上に増やさないでください。クッキーの形が崩れやすくなります。

バターをクリーム状になるまで練り、三温糖、アイシングシュガー、バニラシュガー、塩を加え、柔らかくなるまでよく混ぜる。さらに薄力粉を混ぜ、最後に卵白を加えて混ぜる。

ロゼットまたはジグザグの口金を付けた絞り袋（サイズ 9 または 11）に、クッキーミックスをスプーンで入れる。ベーキングトレイに絞り出してオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定（ベーキングトレイ 1 枚の場合）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 焼き菓子（小） / 絞りクッキー / ベーキングトレイ 1 枚 | | |
| 棚位置 | オープンディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 22 | | 約 24 |

おすすめの設定（ベーキングトレイ 2 枚の場合）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 焼き菓子（小） / 絞りクッキー / ベーキングトレイ 2 枚 | | |
| 棚位置 | オープンディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 30 | | 約 24 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|-----------|---------|-----------|
| プログラム | 人 | | |
| 温度 | 140 ~ 150 | | 140 ~ 160 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| クリスプ機能 | オン | | |
| 棚位置（トレイ 1 枚） | 2 | | 1 |
| 棚位置（トレイ 2 枚） | 1 + 2 | 1 + 3 | |
| 運転時間 | 30 ~ 40 | 20 ~ 30 | 20 ~ 25 |

シュトロイゼルケーキ

20 切れ分 (H6x9x の型式の場合：40 切れ分)

生地材料

生イースト：42 (63) g
 牛乳：250 (500) ml (温める)
 強力粉：500 (900) g
 砂糖：50 (100) g
 塩：ひとつまみ (2 つまみ)
 バター：50 (100) g (溶かす)
 卵：1 (2) 個

フィリング材料

バター：125 (250) g
 (常温で柔らかくする)
 砂糖：125 (250) g
 卵：1 (2) 個
 クアルクチーズ：350 (700) g
 コーンスターチ：大さじ 1 (2)
 レモン果汁：大さじ 3 (6)

シュトロイゼル材料

薄力粉：350 (700) g
 砂糖：200 (400) g
 シナモン：小さじ 1/2 (1)
 バター：200 (400) g
 (溶かす)

作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、砂糖、塩、バター、卵と合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」で 30 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、めん棒でユニバーサルトレイの上に伸ばす。

砂糖、卵をクリーム状になるまでかき混ぜ、クアルクチーズ、コーンスターチ、レモン果汁を加えてさらに混ぜて、イースト生地の上に塗り広げる。

シュトロイゼル用の薄力粉、砂糖、シナモンを混ぜ、少し冷ました溶かしバターを加えてさらに混ぜる。混ぜた材料を、手で擦り合わせてそばろ状のミックスを作り、クアルクのミックスを塗った生地の上に散らす。

自動プログラムを使った焼き方：

ケーキミックスをオーブンに入れ、プログラムを開始する。

その他のプログラムを使った焼き方：

ケーキミックスを 35℃ 上下加熱のオーブンで 15 分寝かせて発酵させてから、オーブンできつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / シュトロイゼルケーキ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 51 | 約 70 | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|---------|-----------|-----------|-----------|
| プログラム | ☐ | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | 170 ~ 190 | 160 ~ 180 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| クリスマス機能 | オン | | |
| 棚位置 | 2 | 3 | 2 |
| 運転時間 | 35 ~ 45 | | 50 ~ 60 |

三日月クッキー

約 90 個分

生地材料

薄力粉：280 g
 バター：210 g
 砂糖：70 g
 アーモンド：100 g（粉末）

仕上げ用

バニラシュガー：約 70 g

作り方

薄力粉、バター、アーモンド、砂糖を合わせてこね、なめらかな生地を作り、冷蔵庫で30分ほど休ませる。生地をちぎって小分けにし、それぞれ三日月型に成形する。

ベーキングトレイに並べてオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

温かいうちにバニラシュガーをまぶす。

おすすめの設定（ベーキングトレイ1枚の場合）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|--------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 焼き菓子（小） / 三日月クッキー / ベーキングトレイ1枚 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 28 | 約 22 | 約 22 |

おすすめの設定（ベーキングトレイ2枚の場合）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|--------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 焼き菓子（小） / 三日月クッキー / ベーキングトレイ2枚 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 30 | 約 26 | 約 22 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|------------|-----------|---------|-----------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 130 ~ 150 | | 140 ~ 160 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置（トレイ1枚） | 2 | | 1 |
| 棚位置（トレイ2枚） | 1 + 2 | 2 + 4 | 1 + 3 |
| 運転時間 | 25 ~ 35 | 20 ~ 30 | 20 ~ 25 |

クルミのマフィン

12 個分

生地材料

レーズン：100 g
 ラム酒：50 ml
 バター：150 g
 砂糖：150 g
 バニラシュガー：小さじ 2
 卵：3 個
 薄力粉：150 g
 ベーキングパウダー：小さじ 1
 クルミ：125 g（粗めに刻む）

ヒントとコツ

H6x9x の型式でマフィンの数を倍にして焼く場合でも、運転時間は延長しないでください。




作り方

レーズンにラム酒をかけ、30 分ほど置く。
 バターをクリーム状になるまで練り、砂糖、バニラシュガー、卵を少しずつ加えて混ぜる。
 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるいにかけて、クルミと一緒にバターのミックスに混ぜ入れる。
 最後にラム酒漬けレーズンを加える。
 2 本のスプーンを使ってミックスをマフィン型（直径約 7 cm）に落とし、ラックに並べてオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 焼き菓子（小） / マフィン / 果物なし | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 42 | 約 40 | 約 37 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---|---|---|
| プログラム |  |  |  |
| 温度 | 150 ~ 170 | 130 ~ 150 | 150 ~ 170 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | |
| 運転時間 | 35 ~ 45 | | 35 ~ 40 |

白パン

材料

生イースト：21 g
ぬるま湯：250 ml
強力粉：500g
塩：小さじ 1.5
砂糖：小さじ 1.5
バター：20 g
(常温で柔らかくする)

つや出し用

水：適量

自動プログラムでの作り方

イーストをぬるま湯で溶かし、強力粉、塩、砂糖、バターと合わせて 4～5 分こね、なめらかな生地を作る。

生地をボール状にまとめ、ラップで覆い、室温で 15 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、長さ約 25 cm のローフ型に成形する。ベーキングトレイに置き、鋭利なナイフで生地の表面に約 1 cm の深さの斜めの切れ目を何本か入れ、オープンに入れて焼く。

自動プログラムの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|---------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | パン / 白パン (ホワイトブレッド) | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 72 | | |

モイスチャープラスプログラムを使った作り方

イーストをぬるま湯で溶かし、強力粉、塩、砂糖、バターと合わせて 4～5 分こね、なめらかな生地を作る。

生地をボール状にまとめ、オープンに入れる。自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」で 30 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、長さ約 25 cm のローフ型に成形する。ベーキングトレイに置き、鋭利なナイフで生地の表面に約 1 cm の深さの斜めの切れ目を何本か入れる。オープンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 15 分間発酵」でさらに 15 分寝かせて発酵させる。

生地の表面に刷毛で水を塗ってオープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

モイスチャープラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Moisture Plus | | |
| 温度 | 170 ~ 190 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 1 / 手動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 食材をオープンに入れた直後 | | |
| 運転時間 | 30 ~ 40 | | |

シュークリーム

8 個分

生地材料

水：200 ml

バター：40 g

塩：ひとつまみ

薄力粉：130 g

卵：3 個

ベーキングパウダー：

小さじ山盛り 1

フィリング用

ダブルクリーム
(脂肪分の多い濃厚な
生クリーム)：350 ml

バニラシュガー：小さじ 4

フルーツ (ラズベリー、
いちご、チェリー、
みかん など)：200 g

作り方

水、バター、塩を鍋に入れ火にかけ沸騰させる。薄力粉を加え、球状に固まるまで混ぜる。鍋の底に白い膜が張るようになったら、生地を鍋から大きめのボウルに取り出す。

卵を 1 個ずつ混ぜ入れ、なめらかな角が立つ固さになるまで混ぜる。ベーキングパウダーを加えて生地を完成させる。

ベーキングトレイに打ち粉をしておく。スプーン 2 本または絞り袋を使い、みかん大にまとめた生地をベーキングトレイに並べる。すぐにオープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

生地が温かいうちに、はさみで生地を水平に半分に切り、内側に生焼けの部分が残っていたら取り除く。フィリングを詰める前にしっかり冷ましておく。

ダブルクリームとバニラシュガーを合わせて角が立つまで泡立て、水気を切ったフルーツを混ぜ、シュー生地に詰める。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|--------------------------------------|-------|-------|
| プログラム | | Auto | |
| メニュー | 焼き菓子 (小) / シュークリーム / ベーキングトレイ 1 枚 | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 40 | | 約 35 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|----------------------|-------|-----------|
| プログラム | ☺ | | ☺ |
| 温度 | 160 ~ 180 | | 160 ~ 180 |
| 加熱速度 | 速 | | 標準 |
| クリスプ機能 | 使用しない | | オン |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 1 / 自動 | | — |
| 水の量 | オープンのディスプレイ 表示を参照 | | — |
| スチーム噴射時間 | 自動 | | — |
| 運転時間 | 25 ~ 35 | | 35 ~ 40 |

パンとケーキ

シナモンとマカデミアナッツのリングパン

生地材料

生イースト：42 g
牛乳：100 ml（温める）
強力粉：500 g
砂糖：100 g
塩：ひとつまみ
レモンの皮：1 個分
（すりおろす）
バター：100 g
（常温で柔らかくする）
卵：1 個
卵白：2 個分

トッピング材料

シナモン（粉末）：小さじ 2
砂糖：大さじ 2
マカデミアナッツ（無塩）：
100 g（刻む）
卵黄：2 個分

つや出し用

牛乳：適量

ヒントとコツ

オーストラリア原産のマカデミアナッツは、世界を代表する最高級ナッツのひとつ。不飽和脂肪酸をたっぷり含み、柔らかくクリーミーな口当たりが特長です。

作り方

イーストをぬるま温で溶かし、強力粉、砂糖、塩、レモンの皮、バター、卵、卵白と合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」で 30 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから 2 等分する。長さ 50 ~ 60 cm × 2 本のひも状にまとめ、2 本をねじり合わせながらリング状に成形する。

ベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べてオーブンに入れる。自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 15 分間発酵」で 15 分寝かせて発酵させる。

シナモン、砂糖、マカデミアナッツ、卵黄を混ぜ合わせる。生地の表面に刷毛でミルクを塗り、ナッツのミックスを散らし、35℃上下加熱のオーブンでさらに 15 ~ 20 分寝かせて発酵させる。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-----------|-------|
| プログラム | | [ΔIII] | |
| 温度 | | 150 ~ 170 | |
| 加熱速度 | | 速 | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 5 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 30 ~ 35 | | |

スイス風編みパン

材料

強力粉：1000 g
 生イースト：42 g
 牛乳：600 ml（温める）
 塩：小さじ 3
 バター：180 g
 卵黄：1個分
 牛乳 大さじ 1

作り方

イーストを温めた牛乳で溶かし、強力粉、塩、バターと合わせてこね、なめらかな生地を作る。覆いをかぶせ、35℃上下加熱のオーブンで 60 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、長さ 80 cm × 2 本の細長いひも状に成形する。2 本のひもを中央で交差させて重ね、端を揃えてから編み込んでいく。

編み終わった生地をベーキングトレイまたは穴あきベーキングトレイ（別売品）に並べ、覆いをかぶせて室温でさらに 30 分寝かせて発酵させる。自動プログラムを使う場合は、発酵終了の 10 分前からプログラムを開始する。

卵黄と牛乳を混ぜて生地の表面に刷毛で塗り、オーブンに入れてきつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | | Auto | |
| メニュー | ケーキ / 編みパン | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 60 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|---------|-------|
| プログラム | | 0111 | |
| 温度 | | 190 | |
| 予熱 | | 必要 | |
| 加熱速度 | | 速 | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / 手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 6 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 6 分後 | | |
| 運転時間 | 50 ~ 60 | 60 ~ 70 | |

レーズン入り渦巻きパン

8人分

生地材料

生イースト：21 g
牛乳：125 ml（温める）
強力粉：250 g
砂糖：10 g
バター：75 g（溶かす）
レーズン：100 g

トッピング用

バター：75 g
三温糖：125 g

作り方

イーストを牛乳で溶かし、強力粉、砂糖、バターと合わせてこね、なめらかな生地を作り、レーズンを練り込む。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 15 分間発酵」で 15 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、バターを塗ったスプリングフォームの型（直径 26 cm）に入れる。

生地の周囲を高くして縁を作り、35℃上下加熱のオーブンでさらに約 15 分寝かせて発酵させる。

バターを熱し、砂糖を加えて混ぜる。発酵させた生地の表面に指でくぼみを作る。表面に刷毛でバターと砂糖のミックスを塗り、すぐにオーブンに入れてきつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ケーキ / レーズン入り渦巻きパン | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 38 | | 約 55 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|-------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 150 ~ 170 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 35 ~ 40 | | |

オニオンフラットパン

生地材料

生イースト：42 g
ぬるま湯：200 ml
強力粉：375 g
塩：小さじ 1
油：大さじ 2

トッピング用

レッドオニオン（小）：2 個
チーズ（風味の強いもの）：
100 g
タイム：適量

振りかけ用

油：大さじ 2

作り方

イーストをぬるま温で溶かし、強力粉、塩、油と合わせて 3～4 分こね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」で 30 分寝かせて発酵させる。

生地を軽くこねてから、めん棒で伸ばし、好みのフラットパン型（直径約 30 cm）に成形する。ベーキングトレイに乗せて覆いをかぶせ、さらに室温で 10 分寝かせて発酵させる。

レッドオニオンの皮を剥き薄切りにする。

オニオン、チーズ、タイム、塩を生地に散らし、生地の縁にオイルを回しかけ、オーブンできつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 160～180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 6 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 25～30 | | |

ヒントとコツ

風味の強いチーズには、超熟成チェダー、エメンタール、グリュイエールなどがあります。

魚料理

下ごしらえと調理のポイント

魚は、肉と並ぶ優れた食材です。特に海の魚には、ヨウ素やビタミン類、良質のタンパク質、「オメガ3脂肪酸」などが豊富に含まれています。こうした栄養素には、健康な体作りはもちろん、集中力や記憶力を高めたり、精神の安定を保つといった効果も認められています。健康な食生活をめざして、1週間に2回は魚料理をメニューに取り入れましょう。低カロリーの魚は、摂取カロリーを抑えた食生活を実施している方にも最適の食材です。

1人分の分量

魚1尾の場合：250～300g

切り身の場合：200～250g

身を「青くする」

マス、テンチ、ウナギ、コイなどの魚には、身を青色に変えてから食べるという調理法があります。こうした魚の皮には、酢などの酸に触れると青くなる色素が含まれているからです。下ごしらえの際には、薄皮を傷つけないように注意します。皮が傷ついて剥がれた部分は青色に変化しなくなってしまうので、身

を青くするには、酢を混ぜた熱湯を魚に注いで10分ほど置きます。塩は身の内側だけに振り、レシピに従って調理します。

さばく

1尾をまるごと調理する場合：はらわたを取り除き、必要な場合ウロコもこそぎ落とします。流水で洗い、ペーパーで軽く叩いて水気を取り除きます。

切り身を調理する場合：流水で洗い、ペーパーで軽く叩いて水気を取り除きます。

締める

下ごしらえを終えた魚には、調理を始める10分ほど前にレモン果汁または酢をかけておきます。結合組織のほとんどない魚の身は調理中に崩れやすい食材ですが、生の内にレモン果汁や酢をかければ身を固く締めることができます。この下ごしらえで魚の味が変わってしまうことはありません。

味付けする

調理を始める直前に、塩、ハーブ、スパイス類などで味付けします。いったん塩を振った魚は短時間でもそのまま置かないように注意

してください。魚の身に含まれた水分や良質のミネラルが塩のはたらきで流れ出し、さらに調理の仕上がりもパサパサと乾燥した口あたりになってしまいます。

調理する

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。

ソースで切り身を煮付ける場合、調理中に魚の身からも汁が出るため、ソースの量を通常より少なめにしておきます。

自動プログラムとフードプローブ*の使い方

魚料理でフードプローブ（食品用温度計）を使う場合、中心部温度が70℃に達するまで調理してください。

フードプローブの先端部分は魚の身のいちばん厚い部分に下までしっかり刺し込み、ハンドル部分は斜めに立てた状態で使用します。

サイズの大きい肉厚の魚の方が、フードプローブを使った調理に適しています。

味付けとバターを乗せるステップは、オーブンに入れる前に済ませておきます。

複数の魚（切り身）を一緒に調理する場合は、なるべく大きさの揃ったものを使うようにします。フードプローブは、その中でいちばん大きい魚に刺します。

自動プログラムでは、魚をアルミホイルに包んだりオーブンロースト用透明バッグに入れたままでも、塩で包んだ状態（塩釜焼き）でも調理できます。フードプローブは、バッグや塩の上から刺してください。

フードプローブを使ったレシピに表記した運転時間は目安です。調理の状況により変わることがあります。

* フードプローブが付いていない型式もあります。

タイの野菜添え

4人分

材料

下ごしらえしたタイ(切り身):
4枚(各400g)
じゃがいも(小):800g
赤ピーマン:2個
ズッキーニ(グリーン):2本
ズッキーニ(イエロー):2本
エシャロット:4本
にんにく:3片
ヤギのチーズ:400g
レモン果汁:1個分
塩:適量
レモンペッパー:適量
タイム(小枝):4本
ローズマリー(小枝):4本
オリーブオイル:大さじ10

作り方

じゃがいもを皮のまま固茹でにする(約10分)。赤ピーマンは半分に切り、種を取ってから刻む。ズッキーニは薄切りにする。エシャロットはくさび形に切り分ける。にんにくは皮を剥き、細かく刻む。チーズはさいの目に切る。

魚を洗いペーパーで軽く叩いて水気を取り、レモン果汁を振りかけ、塩とレモンペッパーで味付けして、ベーキングディッシュ(大)またはユニバーサルトレイに入れる。

固茹でにしたじゃがいも、野菜、ハーブを混ぜ、塩とレモンペッパーで味付けして、魚のまわりに並べ、上からチーズを散らす。

オイル、塩、レモンペッパーを混ぜ合わせ、魚、じゃがいも、野菜の全体に回しかけ、オーブンで調理する。

ヒントとコツ

このレシピには、直径2.5~4cm程度のベビーポテトを皮ごと使うのがおすすめです。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 160~180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 5分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 15分後 | | |
| 運転時間 | 30~40 | | |

ウイーン風フィッシュファイル

4人分

材料 作り方

サーモントラウト（切り身）：
3枚（各200g）
レモン果汁：1個分
クレームフレーシュ
（乳脂肪分の多い濃厚な
サワークリーム）：125g
ガーキン（ミニキュウリ）の
ピクルス：50g
ケツパー：10g
ストリーキーベーコン
（脂肪が縞状に入った
ベーコン）：30g
マスタード：大さじ1
パルメザンチーズ：小さじ1
（すりおろす）

切り身を洗いペーパーで軽く叩いて水気を取ってから、レモン果汁を振りかける。バターを塗ったキャセロール（20×20cm）に切り身を1枚入れ、表面にクレームフレーシュの半量を塗る。

ガーキンとケツパーを水洗いする。ガーキンとベーコンをさいの目に切り、細かく刻んだケツパーと混ぜ合わせる。

ガーキンのミックスの1/3を、クレームフレーシュを塗った切り身の上に散らす。その上に2枚目の切り身を乗せてマスタードを塗り、ガーキンミックスの1/3を散らす。

最後に3枚目の切り身を乗せ、クレームフレーシュの残りを塗り、ガーキンミックスの残りを散らす。パルメザンチーズをかけてオーブンで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | [5III] | | |
| 温度 | 160～180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 5分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 15分後 | | |
| 運転時間 | 30～35 | | |

マスのマッシュルーム詰め

4人分

材料 作り方


マス：4尾（各 250 g）
 レモン果汁：大さじ 2
 塩：適量
 胡椒：適量
 玉ねぎ：1/2 個
 にんにく：1 片
 マッシュルーム（生）：200 g
 パセリ：25 g
 バター：50 g

マスを洗いペーパーで軽く叩いて水気を取ってから、レモン果汁を身の中と皮の両面に振りかけ、塩と胡椒で味付けする。

細かいさいの目に切った玉ねぎとにんにくに、刻んだマッシュルームとパセリを合わせ、よく混ぜる。

玉ねぎのミックスをマスに詰め、ベーキングディッシュ（大）またはユニバーサルトレイの上に並べる。バターを散らしてオーブンで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|---------------|---|-------|-------|
| プログラム |  | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/ タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 5 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 30 ~ 40 | | |

サーモントラウトの詰め物

4人分

材料 作り方

サーモントラウト：2尾
 (各 600～700g)
 レモン果汁：1個分
 塩：適量
 エシャロット：2本
 にんにく：2片
 ケツパー（小粒）：50g
 卵黄：1個分
 オリーブオイル：大さじ2
 食パン（白）：2切れ
 チリパウダー：適量
 胡椒：適量

サーモントラウトを洗いペーパーで軽く叩いて水気を取ってから、レモン果汁を身の中と皮の両面に振りかけ、塩と胡椒で味付けする。

エシャロットとにんにくは皮を剥き、細かいさいの目に切る。白パンも、さいの目に切る。ケツパー、卵黄、エシャロット、にんにく、オリーブオイル、白パンを混ぜ合わせ、塩、胡椒、チリパウダーで味付けする。

味付けした詰め物をサーモントラウトに入れ、切り口を爪楊枝で留める。

ユニバーサルトレイに並べてオープンで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺III | | |
| 温度 | 160～180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 5分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 15分後 | | |
| 運転時間 | 30～40 | | |

ヒメジの包み焼き

6人分

材料

ヒメジ (小) : 6尾
(各 約 150 ~ 200 g)

食パン (白) : 5切れ

牛乳 : 250 ml

パセリ : 大さじ 2 (刻む)

アンチョビバター : 大さじ 4

塩 : 適量

胡椒 : 適量

オリーブオイル : 大さじ 3

作り方

ヒメジを洗う。

食パンをフォークで押し付けながら牛乳に浸し、しっかり湿らせる。パセリとアンチョビバターを加え、よく練って詰め物を作る。

塩と胡椒でヒメジを味付けして詰め物を入れる。オリーブオイルを振りかけ、覆いをかけて冷蔵庫で1時間寝かせる。

クッキングシートに刷毛でオリーブオイルを塗り、詰め物を入れたヒメジを中央に置いて包む。ユニバーサルトレイに乗せてオーブンに入れる。

ヒントとコツ

この料理は、油をはじく紙に食材を包みオーブンで焼きます。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 魚 / ヒメジの包み焼き / 4 ~ 6尾 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 32 | 約 25 | 約 21 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|---------|-----------|
| プログラム | 人 | | |
| 温度 | 190 ~ 210 | | 160 ~ 180 |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 30 ~ 35 | 25 ~ 30 | 15 ~ 20 |

タラのパン粉焼き

4人分

材料

タラ（切り身）：750 g
 （皮を取る）
 玉ねぎ：3個
 バター：40 g
 トマト：500 g
 レモン果汁：1/2個分
 塩：適量
 胡椒：適量
 牛乳：100 ml
 パン粉：10 g
 パセリ：大さじ2（刻む）

作り方

玉ねぎは薄切りにしてバターの半量で軽く炒める。トマトを輪切りにする。タラは、ペーパーで軽く叩いて水気を取ってから、レモン果汁を振りかけ、塩と胡椒で味付けする。

バターを塗った耐熱容器（直径26 cm）に玉ねぎを並べ、上からトマトを散らして塩と胡椒で味付けする。最後にタラを乗せる。

残りのバターを溶かして牛乳を加え、タラの上に回しかける。パン粉をかけてオーブンで焼く。焼き上がったら、パセリを散らしてサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 160～180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 5分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 15分後 | | |
| 運転時間 | 30～40 | | |

ヒントとコツ

このレシピでは、タラのかわりにサーモンを使うのもおすすめです。

カワカマスのハーブソース添え

4人分

材料

カワカマス（切り身）：4枚
（各約250g）
アサリ：250g
にんにく：2片
オリーブオイル：大さじ4
小麦粉：小さじ1
フィッシュストック：250ml
パセリ：25g（刻む）
塩：適量

作り方

にんにくをみじん切り、オリーブオイルで軽く炒める。

カワカマスをユニバーサルトレイに置き、オリーブオイルを振りかけ、にんにくを散らす。アサリを乗せ、塩少々をかけて味付けする。小麦粉を振りかけ、温めたフィッシュストックを全体に回しかけ、最後にパセリを散らす。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 魚 / ハーブソース添カワカマス | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 30 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|---------|
| プログラム | □ | | |
| 温度 | 180 ~ 200 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 2 | 3 | 1 |
| 運転時間 | 15 ~ 20 | | 25 ~ 30 |

ヒントとコツ

カワカマスのハーブソース添え「メルルーサ・エン・サルサ・ベルデ」は、バスク地方（スペイン）の郷土料理です。

ブレンダーード風干シタラ

材料 作り方

塩干タラ：1000 g
 牛乳：250 ml
 オリーブオイル：
 600～700 ml
 塩：適量
 胡椒：適量

干タラを水に漬け約 1 日置いてから（途中、こまめに水を替える）大きめのブツ切りにして、沸騰した湯で 8 分ほど煮る。タラを取り出し、ペーパーで軽く叩いて水気を取ってから冷ます。皮を剥き、細かい骨まで丁寧に取り除く。

平らな厚底鍋にオリーブオイル 200 ml を入れて熱する。タラを入れ、木ベラでかき回しながら弱火で火を通す。

タラにしっかりとオイルが絡んだら火からおろす。オリーブオイル 400～500 ml と熱した牛乳 250 ml を別々にゆっくり加えて、塩と胡椒で味を付け、なめらかで柔らかいブレンダーード（ピューレ状のペースト）に仕上げる。

耐熱容器にブレンダーードを移してオーブンに入れる。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 魚 / ブレンダーード風干シタラ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 10 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-------|-------|---------|
| プログラム | *** | | |
| 温度 | 220 | | 210～230 |
| 棚位置 | 2 | 4 | 2 |
| 運転時間 | 10～15 | 8～12 | 8～10 |

ちりめんキャベツとサーモンのグラタン

4人分

材料 作り方

サーモン（切り身）：600 g
ちりめんキャベツ
（小 / 約 600 g）：1 個
バター：20 g
（常温で柔らかくする）
じゃがいも：500 g
塩：適量
胡椒：適量
クレームフレーシュ
（乳脂肪分の多い濃厚な
サワークリーム）：300 g
西洋わさび：小さじ 2～3
チェダーチーズ：80 g
（すりおろす）
食パン（白）：80 g

キャベツは洗って 4 等分にし、芯を取り除いてから細かく刻む。フライパンでバターを温め、キャベツを加えて、ときどき軽にかき回しながら 15 分ほど炒める。

じゃがいもの皮を剥き輪切りにして 5 分ほど茹でる。サーモンを洗いペーパーで軽く叩いて水気を取り、約 2 cm 幅に細長く切り、塩と胡椒で味付けする。クレームフレーシュ、西洋わさび、チェダーチーズを混ぜ合わせる。

キャベツとじゃがいもを混ぜ合わせ、耐熱皿（約 20 × 30 cm）に入れ、上にサーモンのミックスを並べる。食パンをさいの目に切り、クレームフレーシュと混ぜ、サーモンの上に塗り広げ、オーブンに入れて焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 160～180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 3 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 5 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 3 回目のスチーム噴射時間 | 25 分後 | | |
| 運転時間 | 30～40 | | |

ザンダーのハーブ焼き

4人分

材料 作り方

ザンダー（切り身）：800 g
 レモン果汁：1 個分
 パセリ：1 束
 チャイブ：1 束
 デイル：1 束
 レモンバーム：1 束
 塩：適量
 バター：50 g

魚を洗い、ペーパーで軽く叩いて水気を取ってからレモン果汁少々を振りかけ、10分ほど置く。ハーブを洗って細かく刻んで混ぜ合わせ、浅めの耐熱皿の底に敷き詰める。

魚を塩で味付けして、ハーブの上に重なり合うように並べる。残りのレモン果汁を振りかけ、バターを散らしてオーブンで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺III | | |
| 温度 | 160～180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 5分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 15分後 | | |
| 運転時間 | 30～40 | | |

肉料理

下ごしらえと調理のポイント

牛・豚などの肉

自動プログラムの使い方

1 kg 未満の肉は調理中に乾燥しやすいため、自動プログラムを使った調理には適しません。

ミーレの「ベーキングディッシュ」は、液体を受けるスペースにゆとりがあるため、自動プログラムを使った調理に最適です。市販の耐熱ガラス、セラミック、ステンレス容器などを使う場合は、液体があふれないように量を調節してください。

ベーキングディッシュ、ユニバーサルトレイ、その他のオーブンロースト用容器を使用する場合、食材に覆いをかぶせても、かぶせなくても調理できます。各プログラムの指示に従ってください。

一部のプログラムでは、途中で水分を足したり、覆いや蓋をはずしてから調理を続行する場合があります。各プログラムのディスプレイ表示に従ってください。

余計な脂肪、皮、筋などを取り除く、味付けする、バターを乗せる、さらにジビエを薄切りのストリーキーベーコン（脂肪が縞状になったベー

コン）で包むなどのステップは、オーブンに入れる前に済ませておきます。ジビエは、バターミルクなどに一晚漬けておくと柔らかくなります。

フードプローブ*の使い方

フードプローブの先端部分は肉のいちばん厚い部分に下までしっかり刺し込み、ハンドル部分は、できる限り斜めに立てた状態で使用します。

複数の肉を一緒に調理する場合は、なるべく大きさの揃ったものを使うようにします。フードプローブは、その中でいちばん大きい肉に刺します。

フードプローブを使ったレシピに表記した運転時間は目安です。調理の状況により変わることがあります。

* フードプローブが付いていないモデルもあります。

鶏・鴨などの肉

自動プログラムの使い方

900 g 未満の鶏肉は調理中に乾燥しやすいため、自動プログラムを使った調理には適しません。

ミーレの「ベーキングディッシュ」は、液体を受けるスペースにゆとりがあるため、自動プログラムを使った調理に最適です。市販の耐熱ガラス、セラミック、ステンレス容器などを使う場合は、液体があふれないように量を調節してください。

味付けする、バターを塗るなどのステップは、オーブンに入れる前に済ませておきます。

料理の内容に関わらず、つねに鶏の胸肉の部分が一番高い位置に来るように置いてローストします。

一部のプログラムでは、途中で水分を足したり、覆いや蓋をはずしてから調理を続行する場合があります。各プログラムのディスプレイ表示に従ってください。

フードプローブ*の使い方

フードプローブの先端部分は胸肉のいちばん厚い部分に下までしっかり刺し込み、ハンドル部分は、できる限り斜めに立てた状態で使用します。

複数の肉を一緒に調理する場合は、なるべく大きさの揃ったものを使うようにします。フードプローブは、その中でいちばん大きい肉に刺します。

フードプローブを使ったレシピに表記した運転時間は目安です。調理の状況により変わることがあります。

* フードプローブが付いていないモデルもあります。

牛肉パイ包み焼き（オーストラリア風）

6～8人分

材料

牛ヒレ（ブロック）：1 kg
油：適量
塩（挽きたて）：適量
胡椒（挽きたて）：適量
バター：60 g
エシャロット：2本
にんにく：2片
マッシュルーム：300 g
チキンレバーパテ：80 g
パン粉：65 g
タイム（生）：大さじ2
パイ生地：300 g
卵黄：1 個分

作り方

エシャロットとにんにくは皮を剥き細かいみじんに切る。マッシュルームは汚れを取り除いてからみじんに切る。タイムは細かく刻む。

肉を端から巻き、全体が均等の太さになるように成形してタコ糸で縛る。バターを塗り、胡椒を振って、フライパンで表面にまんべんなく焼き色を付ける。冷蔵庫で冷ましてからタコ糸をはずす。

バターを鍋に入れ火にかけて溶かし、エシャロット、にんにく、マッシュルームを入れ、エシャロットが透明になり鍋に水分がなくなるまで炒める。レバーパテを入れて混ぜ合わせてから冷ます。

冷ましたマッシュルームのミックスにパン粉とタイムを加えて混ぜ合わせ、軽くフードプロセッサーにかける。

めん棒で、ヒレ肉全体を包み込める大きさにパイ生地を伸ばし、マッシュルームのミックスを全体に塗り広げる。

ヒレ肉をパイ生地に乘せて包み、かき混ぜた卵黄を塗って生地の端を閉じる。閉じ口を下にしてベーキングトレイに乗せる。

卵黄を刷毛で塗り、オーブンを予熱するあいだ冷蔵庫で冷やしておく。

調理が終了したら10分ほどそのまま置いてからフードプロセッサーを抜き、食べる直前に切り分ける。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 肉 / 牛 / 牛肉パイ包み焼き | | |
| フードプローブ | 使用 | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 60 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|---------------------------------|-------|-------|
| プログラム | 0111 | | |
| 温度 | 運転開始から 15 分 : 200 それ以降 : 180 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| フードプローブ | 使用 | | |
| 中心部温度 | 55 ~ 75 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / 手動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 食材をオープンに入れた直後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 約 60 | | |

牛肉パイ包み焼き（英国風）

6～8人分

材料 作り方

牛ヒレ（ブロック）：1 kg
黒胡椒（挽きたて）：適量
植物油：大さじ 1
バター：30 g
エシャロット：2 本
マッシュルーム：250 g
タイム（大きめの枝）：1 本
ベルモット
（エクストラドライ）または
白ワイン（辛口）：100 ml
レバーパテ
（なめらかなもの）：150 ml
パセリ（生）：15 g
ストリーキーベーコン
（脂肪が縞状に入った
ベーコン / 生）：12 枚
パイ生地：500 g
卵：1 個

オーブンを熱風加熱プラスで 250℃に予熱する。ヒレ肉に黒胡椒を振り、油を擦り込む。予熱が完了したら、肉をユニバーサルトレイまたはオーブン用ローストパンに乗せてオーブンに入れ、15分ローストして表面を焼く。

エシャロットは皮を剥きみじん切りにする。マッシュルームは汚れを取り除いてから細かいさいの目に切る。

バターを鍋に入れ火にかけて溶かし、エシャロットをしんなりするまで3～4分炒める。みじん切りのマッシュルームをタイムの枝と一緒に加え、さらに5～6分炒める。ワインを注ぎ入れ、具にワインが染み込み鍋に水気がなくなるまでさらに10分ほど煮詰める。冷めるまで待ち、タイムの枝を取り出して、レバーパテと、みじん切りにしたパセリを入れてよく混ぜる。調味料で味を整え、完全に冷ます。

ラップを2枚重ねて清潔な調理台または大きめのまな板に置く。ラップの上に、生ベーコンを重ねるように2列に並べる。ベーコンの上に、マッシュルームのミックスの半量を塗り広げ、ヒレ肉を乗せて、残りのマッシュルームミックスを肉の上に塗る。ラップの端を持ってベーコンでヒレ肉をしっかり巻き、ソーセージ状に形を整えてから、パイ生地を準備するあいだ冷蔵庫に入れておく。

打ち粉をした調理台で、パイ生地をヒレ肉全体を包み込める大きさ（28 cm 四方 / 厚さ 0.5 cm 程度）までめん棒で伸ばす。ベーコン巻きのヒレ肉を冷蔵庫から出し、ラップをそっと剥がし、伸ばしたパイ生地の中央に置く。パイ生地ですべて肉を包み、かき混

ぜた卵を生地の端に刷毛で塗って閉じる。

閉じ口を下にしてユニバーサルトレイに乗せる。卵の残りを表面に塗り、パイ生地の残りを使って好みのデコレーションを作り生地に貼り付ける。冷蔵庫に入れ 30 分～ひと晩置く。

オーブンを予熱しておき、肉の中央にフードプローブを刺してからオーブンに入れて焼く。

調理が終了したら 15 分ほどそのまま置き、食べる直前に切り分ける。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 肉 / 牛 / 牛肉パイ包み焼き | | |
| フードプローブ | 使用 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 60 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|---------------------------------|-------|-------|
| プログラム | 5III | | |
| 温度 | 運転開始から 15 分 : 200 それ以降 : 180 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| フードプローブ | 使用 | | |
| 中心部温度 | 55 ~ 75 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / 手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 食材をオーブンに入れた直後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 約 60 | | |

鴨のオレンジソースソテー

4人分

材料 作り方

鴨：1羽（1.2～1.6 kg）
 オレンジ：4個
 油：大さじ2
 レモン果汁：1個分
 角砂糖：3
 酢：大さじ2
 塩：適量
 胡椒：適量

オレンジ3個を薄切りにして、耐熱容器（ガラス / セラミック）の底に敷く。鴨肉の全体にバターを塗り、塩と胡椒で味付けしてオレンジの上に乗せる。

残りのオレンジ1個とレモンの果汁を絞る。酢と砂糖を鍋に入れ、砂糖が溶けるまで火にかける。オレンジとレモンの果汁を加えてかき回しながら煮詰め、ソースを作る。

ソースを肉に回しかけ、オーブンに入れる。

ミーレのベーキングディッシュを使う場合には、耐熱容器に水 200 ml を加えてください。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 鶏肉 / 鴨のオレンジソースソテー | | |
| フードプローブ | 使用 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 100 | 約 95 | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------------------------|-------|---------|
| プログラム | 人 | | |
| 温度 | 運転開始から 20 分：200 それ以降：160 | | 150～170 |
| 中心部温度 | 93 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 90～110 | | 90～100 |

豚ヒレ肉の詰め物

6人分

材料

豚ヒレ肉（スライス）：4枚
（各 300g）
塩：適量
胡椒：適量
バジルの葉：20枚
レッドペスト：250g
パルメザンチーズ（生）：
30g（すりおろす）
パルマハム（スライス）：
12枚
バター：40g
ダブルクリーム
（脂肪分の多い濃厚な
生クリーム）：250ml
ビーフストック：250ml

作り方

豚肉は、縦方向に奥まで切り込みを入れて袋状にする。肉を開き、内側の両面に塩と胡椒を振り味付けして、切り口に沿ってバジルの葉を並べる。

レッドペストを全体に塗り、パルメザンチーズをかける。肉を閉じてパルマハムで包む。ベーキングディッシュに並べ、バターを散らしてオーブンに入れ、加熱を開始する。

15分経過したら、ダブルクリームとビーフストックを加え、加熱温度を140℃に下げた後から2回目のスチーム噴射を行う。調理プログラム終了後に、好みで水溶きコーンスターチ少々を加え、とろみを付ける。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|-------------------------------|-------|-------|
| プログラム | △III | | |
| 温度 | 運転開始から15分：170～190 それ以降：140 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 3/手動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 調理プログラム開始5分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 10分後 | | |
| 3回目のスチーム噴射時間 | 10分後 | | |
| 運転時間 | 35～45 | | |

ヒントとコツ

自家製レッドペストの作り方：瓶入りのドライマト200gとにんにく1片を細かいさいの目に切り、オリーブオイル50ml、砂糖小さじ1、パン粉と合わせてすりつぶしてから裏漉しします。オレガノとサンバルオレック少々で味を整えればできあがりです。

ビーフロールの蒸し焼き

4人分

材料

牛厚切り肉：4枚
 (各 160～200g)
 塩：適量
 胡椒：適量
 マスタード(中辛)：小さじ4
 ストリーキーベーコン
 (脂肪が縞状に入った
 ベーコン)：8枚
 ガーキン(ミニキュウリ)の
 ピクルス：8本
 人参：2本
 ポロネギ(西洋ネギ/
 細いもの)：1本
 セロリ：150g
 玉ねぎ：1個
 油：適量
 トマトピューレ：大さじ1
 赤ワイン：250ml
 タイム(小枝)：2本
 ローズマリー(小枝)：2本
 ローリエ：2枚
 にんにく：1片
 ビーフストック：1ℓ
 ダブルクリーム(脂肪分の
 多い濃厚な生クリーム)：1ℓ

作り方

牛肉を並べて置き、塩と胡椒で味付けして全体にマスタードを塗る。肉1枚につき、ベーコン2枚と、拍子切りにしたピクルス2本ずつを乗せる。肉を巻いて、爪楊枝またはタコ糸で端を留める。人参、ポロネギ、セロリ、玉ねぎを1cm角のさいの目に切る。ベーキングディッシュで油を熱し、肉を入れ表面にまんべんなく焼き色を付ける。いったん肉を取り出す。野菜を入れて火を通し、トマトピューレを加えてさらに炒める。赤ワインの1/3を加え、かき回しながら水気がほぼなくなるまで煮詰める。残りのワインも1/3ずつ、同じ手順で煮詰めていく。

ハーブ、スパイス、にんにくをビーフストックと一緒に加える。ベーキングディッシュに肉を戻し、蓋をしてオーブンで60分調理する。

60分後に蓋をはずし、1回目のスチーム噴射を行なう。噴射後は蓋をはずしたまま調理を続ける。

調理が終了したら肉を取り出し、爪楊枝(または糸)をはずす。ベーキングディッシュの中の肉汁を漉して、ダブルクリームを加えて混ぜる。好みで水溶性コーンスターチ少々を加え、とろみを付ける。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | 0511 | | |
| 温度 | 140 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 3/手動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 調理プログラム開始 60分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 20分後 | | |
| 3回目のスチーム噴射時間 | 20分後 | | |
| 運転時間 | 120 | | |

仔牛モモ肉の蒸し焼き

8人分

材料 作り方

仔牛外モモ肉（ブロック）：
1.5 kg
人参：2本
ポロネギ（西洋ネギ）：1本
セロリ：150 g
玉ねぎ：1個
にんにく：1片
タイム（小枝）：2本
ローズマリー（小枝）：2本
ローリエ：4枚
ジュニパーベリー：5個
塩：適量
胡椒：適量
白ワイン：500 ml
クレームフレーシュ
（乳脂肪分の多い濃厚な
サワークリーム）：100 g
ビーフストックまたは水：
250 ml

人参、ポロネギ、セロリ、玉ねぎを1 cm角のさいの目に切り、にんにく、ハーブ、スパイスと一緒にベーキングディッシュに並べる。

牛肉を塩と胡椒で味付けして野菜の上に並べ、オーブンで20分調理する。

20分後に白ワインを加え、さらに肉に火が通るまで調理を続ける。野菜が乾燥しすぎるようなら水を加えて調節する。

調理が終了したら、ベーキングディッシュの中の肉汁を漉して、クレームフレーシュを加えて混ぜる。好みで水溶きコーンスターチ少々を加え、とろみを付ける。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ⑧III | | |
| 温度 | 130 ~ 150 | | |
| 中心部温度 | 75 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 加熱方法 | オートロースト | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 3/手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 10分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 30分後 | | |
| 3回目のスチーム噴射時間 | 1時間後 | | |
| 運転時間 | 90 ~ 100 | | |

ノルウェー風ミートローフ

4人分

材料 作り方

ひき肉：500 g
 パン粉：70 g
 牛乳：200 ml
 卵：1個
 玉ねぎ（小）：1個
 （さいの目に切る）
 マスタード（ディジョンなどの辛口）：大さじ1
 スープの素（粉末）：小さじ1
 塩：小さじ1
 胡椒：ひとつまみ
 ベーコン（薄切り）：140 g
 スープストック：500 ml

パン粉を牛乳に浸し、数分置く。
 パン粉がしんなりしたら、卵、玉ねぎ、マスタード、スープの素と一緒にひき肉と練り合わせ、塩と胡椒で味付けする。

ローフ型に成形し、全体をベーコンで巻いて、バターを塗った耐熱容器に乗せて、スープストック 100 ml を注ぎ入れる。

自動プログラムでの作り方

オーブンのディスプレイ表示を参照して水分を加えてから調理する。

その他のプログラムでの作り方

調理時間が半分経過した時点で残りのスープストックを回しかけ、さらに調理を続ける。

ヒントとコツ

このレシピでは、ノルウェー式のミートローフをご紹介します。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 肉 / 豚 / ミートローフ | | |
| フードプローブ | 使用 | | |
| 準備（ディスプレイ参照） | 水分を加える | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 75 | 約 65 | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------|--------------|-------|-----------|
| プログラム | ☐ | | |
| 温度 | 200 ~ 220 | | 180 ~ 200 |
| 中心部温度 | 83 | | 80 |
| 加熱速度 | 速 | | 標準 |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 1 | 20 | | 25 |
| | 時間経過後に水分を加える | | |
| 運転時間 2 | 50 ~ 60 | | 40 ~ 45 |

スイートサワーチキン

4人分

材料 作り方

鶏胸肉：800 g
 プラム：400g（種を取る）
 生姜（生）：40 g
 ワケギ（小）：1 束
 塩：適量
 胡椒：適量
 油：大さじ 3
 バター：40 g
 白ワイン：100 ml
 オレンジジュース：100 ml
 チキンストック：100 ml
 蜂蜜：小さじ 1
 生クリーム：50 ml

生姜は皮を剥いて丁寧にしりおろす。ワケギは2 cm ほどの長さに切る。

鶏肉を塩と胡椒で味付けする。ベーキングディッシュで油を熱し、鶏肉の表面に軽く焼き色を付ける。バター、ワケギ、生姜を加え、軽く炒める。

白ワイン、オレンジジュース、チキンストックを加え、さらにプラムと蜂蜜も加える。鶏肉に生クリームを回しかけてオーブンで調理する。調理後に、好みで水溶きコーンスターチ少々を加え、とろみを付ける。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 150 ~ 170 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 1/ 自動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 自動 | | |
| 運転時間 | 35 ~ 45 | | |

チキンフィレのハーブソース焼き

4人分

材料 作り方

鶏胸肉：800 g
 ハーブ入りクリームフレッシュ
 (乳脂肪分の多い濃厚な
 サワークリーム)：500 g
 サンバルオレック
 (チリペースト)：小さじ 1/2
 醤油：小さじ 2
 ミックスハーブまたはバセリ：
 大さじ 1
 チキンスープ (インスタント)：
 100 ml


クリームフレッシュの半量をサンバルオレック、醤油、ハーブと混ぜる。鶏肉をハーブのミックスに浸してからベーキングディッシュまたは浅めの耐熱皿に乗せる (蓋はしない)。

自動プログラムを開始するか、手動設定の場合は予熱を始める。

残りのハーブミックスをチキンスープに混ぜ入れ、鶏肉に回しかける。予熱したオーブンに入れて焼く。

調理が終了したら鶏肉を取り出し、ベーキングディッシュ (または耐熱皿) に残った肉汁にクリームフレッシュの残りを混ぜ合わせてソースを作る。肉とソースを別々にサーブする。

ヒントとコツ

こんがりとした焼き色に仕上げるには、調理終了の直前に 240℃ の  で 5～10 分加熱します。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | | Auto | — |
| メニュー | 鶏肉 / 若鶏胸肉 | | — |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | — |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 自動 | | — |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | — |
| プログラム運転時間 | 約 48 | 約 56 | — |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | | ΔIII | |
| 温度 | 150～170 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / 手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 調理プログラム開始 8 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 35～45 | 40～50 | |

ガモンの照り焼き

6人分

材料 作り方

ガモン（豚ブロックの塩漬け）：1 kg
 バター：20 g
 （常温で柔らかくする）
 三温糖：40 g
 人参：2本
 ポロネギ（西洋ネギ）：1本
 セロリ：150 g
 玉ねぎ：1個
 ローリエ：5枚
 クローブ：6粒
 ジュニパーベリー：10粒
 （つぶす）
 赤ワイン：125 ml
 水：250 ml

ガモンの表面に2～3 mmの深さの十字の切れ目を入れる。切れ目にバターと三温糖を擦り込む。

人参、ポロネギ、セロリ、玉ねぎをさいの目に切り、ローリエ、クローブを混ぜ、ユニバーサルトレイの中央に置く。ガモンを上に乗せ、まわりに赤ワインと水を注いでから、オーブンで調理する。野菜が乾燥しすぎるようなら水を加えて調節する。

調理が終了したら、肉汁を漉してグレービーを作る（好みで水溶きコーンスターチ少々を加え、とろみを付ける）。スライスしたガモンにグレービーを添えてサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 150～170 | | |
| 中心部温度 | 70 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 3/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 5分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 30分後 | | |
| 3回目のスチーム噴射時間 | 55分後 | | |
| 運転時間 | 70～90 | | |

スペイン風ウサギのんにく風味

4人分

材料

ウサギ：1羽
 塩：適量
 胡椒：適量
 セロリ：4本
 玉ねぎ：2個
 トマト：2個
 にんにく：4片
 オリーブオイル：大さじ5
 白ワイン：125 ml
 チキンストック：500 ml
 タイム（小枝）：3本
 ローリエ：4枚
 ブラックオリーブ：100 g
 （薄切りにする）

作り方

ウサギ肉を6つに切り分け、塩と胡椒で味付けする。セロリ、玉ねぎ、トマトをさいの目に切る。

オリーブオイルを入れたベーキングディッシュで、肉の表面にまんべんなく焼き色を付ける。トマト、セロリ、玉ねぎ、にんにくを加える。

自動プログラムでの作り方

オーブンの自動プログラムを開始して予熱が終わるまで待つ。その間に、炒めた肉と野菜に白ワインを加えて煮詰め、チキンストック、タイム、ローリエ、ブラックオリーブを加える。オーブンが設定温度に達したら、ベーキングディッシュに蓋をしてオーブンに入れる。

モイスタープラスプログラムでの作り方

肉と野菜を合わせて5分ほど炒め、白ワインを加えて煮詰めて、チキンストック、タイム、ローリエ、ブラックオリーブを加える。蓋をせずにオーブンに入れて調理する。調理が終了したら、肉汁を漉して、しばらく煮込む。好みで、水溶きコーンスターチ少々を加え、とろみを付ける。

ヒントとコツ

スペイン風ウサギ肉のレシピは、フラットパン、季節のサラダと一緒にサーブするのが一般的です。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ジビエ / うさぎ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 77 | | 約 110 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ΔIII | | |
| 温度 | 130 ~ 150 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 10分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 30分後 | | |
| 運転時間 | 70 ~ 80 | | |

ピスタチオの衣のラムカツレツ

4人分

材料 作り方

ラムラック（ラムの骨付き背肉）：2枚（各約400g）

ピスタチオナッツ：50g
（細かく砕く）

バター：50g

パン粉：30g

タイム（乾燥）：小さじ1/2

塩：適量

胡椒：適量

オリーブオイル：大さじ2

砕いたピスタチオ、バター、パン粉を混ぜ合わせ、タイム、塩、胡椒で味付けする。

ラム肉を塩と胡椒で味付けする。フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、ラム肉の表面にまんべんなく焼き色を付ける。肉の付いた側を上にしてユニバーサルトレイに乗せ、表面にピスタチオのミックスを塗り広げる。予熱したオーブンに入れ、すぐにスチーム噴射を行なう。

調理が終了したら、肉をアルミホイルで包み、10分ほど休ませてから切り分ける。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 200～220 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 中心部温度 | 50 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 1/手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 食材をオーブンに入れた直後 | | |
| 運転時間 | 15 | | |

子羊リブ野菜添え

4人分

材料

- ローズマリー：小さじ 2
- にんにく：2片（つぶす）
- 油：30g
- マスタード(ディジョン)：80g
- キャラウェイシード：小さじ 2
- 蜂蜜：小さじ 1
- 胡椒（粗きたて）：適量
- 塩：小さじ 1/4
- 子羊リブ（骨付き背肉 / 8切れ分のもの）：2枚
- 人参：2本
- さつま芋：1個
- 新じゃがいも：4個
- 赤ピーツ（小）：2個
- 玉ねぎ：2個
- 油：大さじ 2
- 塩：適量
- 胡椒：適量

作り方

ローズマリー、にんにく、マスタード、キャラウェイ、蜂蜜、塩、胡椒を混ぜ合わせ、肉に塗り広げる。ラックまたは飛散防止天板を敷いたユニバーサルトレイに肉を乗せ、オープンに入れる。

人参とさつま芋は皮を剥き、さいの目に切る。新じゃがいもは洗ってから半分に切る。玉ねぎと赤ピーツは皮を剥き、薄切りにする。

野菜に油を絡ませ、ベーキングトレイに並べて塩を振り、オープンの肉の下の段に入れる。

肉が焼き上がったらアルミホイルで包み、10分ほど休ませてから切り分け、野菜を添えてサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 肉 / 子羊 / 子羊リブ野菜添え | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 24 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------------------|-----------------------------------|-------|-------|
| 調理ステップ 1：子羊リブ野菜添え | | | |
| プログラム | III | | |
| 温度 | 運転開始から 10 分：220 その後 5～10 分：180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 子羊リブ：3 野菜：1 | | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / 手動 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 設定温度に達した直後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 10 分後 | | |
| 運転時間 1 | 15～20 運転時間 1 終了後に子羊リブを取り出す | | |
| 調理ステップ 2：野菜 | | | |
| オープン機能 | IX | | |
| 温度 | 190 | | |
| 棚位置 | 3 | | |
| 運転時間 2 | 5～10 | | |

仔牛のオッソブーコ（ミラノ風仔牛すね肉煮込み）

6人分

材料 作り方

油：大さじ2
 トマト：1個（みじん切りにする）
 玉ねぎ（小）：1個（みじん切りにする）
 にんにく：4片（みじん切りにする）
 にんじん：80g（さいの目に切る）
 セロリ：80g（さいの目に切る）
 ポロネギ：50g（小口に切る）
 トマトピューレ：大さじ1
 仔牛すね肉（骨付き）：6枚（各200～250g）
 塩：適量
 胡椒（挽きたて）：適量
 薄力粉：適量
 澄ましバター：50g
 白ワイン：200ml
 ビーフストック：800ml
 グレービーブラウニング（塩とカラメルを水で溶いたもの）：大さじ1
 ローズマリー、セージ、タイム 各1束（刻む）

トッピング用

パセリ：小さじ1（刻む）
 レモンの皮：1個分（すりおろす）

自動プログラムでの作り方

ベーキングディッシュを10分ほど熱してから油を敷き、野菜とトマトピューレを入れてオーブンに戻し、10分加熱する。

肉を塩と胡椒で味付けして小麦粉をまぶし、バターで両面を3～4分ほど炒める。

ベーキングディッシュに炒めた肉を入れ、白ワイン、ビーフストック、グレービーブラウニング、ハーブを加える。蓋をして90分煮込む。

調理が終了したら、すりおろしたレモンの皮と刻みパセリで飾り、肉汁のソースを添えてサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|-----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 肉 / 子牛 / ミラノ風仔牛すね肉煮込み | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射の回数/方法 | 自動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約110 | | |

熱風加熱プラスでの作り方

ベーキングディッシュを 10 分ほど熱してから油を敷き、野菜とトマトピューレを入れてオーブンに戻し、10 分加熱する。

肉を塩と胡椒で味付けして小麦粉をまぶし、バターで両面を 3～4 分ほど炒める。

ベーキングディッシュに炒めた肉を入れ、白ワイン、ビーフストック、グレービーブラウニング、ハーブを加える。蓋をして 90 分煮込む。

調理が終了したら、すりおろしたレモンの皮と刻みパセリで飾り、肉汁のソースを添えてサーブする。

熱風加熱プラスの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-------|-------|-------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 180 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 110 | | |

七面鳥ロールのほうれん草とリコッタチーズ詰め

6人分

材料 作り方

七面鳥胸肉(ブロック) : 1 kg
 エシャロット : 1 本
 ほうれん草 (冷凍) : 225 g
 卵黄 : 1 個分
 パン粉 : 大さじ 2
 リコッタチーズ : 125 g
 塩 : 適量
 胡椒 : 適量
 ナツメグ : 適量
 オリーブオイル : 大さじ 2
 ローズマリー : 小さじ 1
 チキンストック : 750 ml
 ダブルクリーム
 (脂肪分の多い濃厚な
 生クリーム) : 500 ml

エシャロットを細かいさいの目に切り、解凍したほうれん草、卵黄、パン粉、リコッタチーズと混ぜ合わせる。塩、胡椒、ナツメグ少々で味付けする。

胸肉は、縦方向に奥まで切り込みを入れて袋状にする。2枚のラップのあいだに肉を開いて置き、ラップの上からめん棒で叩いて平らに伸ばす。ラップをはずして肉を塩と胡椒で味付けし、ほうれん草とリコッタチーズのミックスを肉の表面に塗り広げる。端から巻いてタコ糸で縛る。

ベーキングディッシュに並べ、オリーブオイルを振りかけ、ローズマリーを散らし、チキンストックを加えてオーブンで調理する。60分経過したら、肉にダブルクリームを回しかける。

調理が終了したら肉を取り出し、タコ糸をはずす。残ったソースに好みで水溶きコーンスターチ少々を加え、とろみを付ける。肉を切り分け、ソースを添えてサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | △III | | |
| 温度 | 170 ~ 190 | | |
| 中心部温度 | 85 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 3 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 10分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 40分後 | | |
| 3回目のスチーム噴射時間 | 1時間10分後 | | |
| 運転時間 | 90 ~ 100 | | |

カリカリ皮付き豚バラロースト蜂蜜ソース添え

6～8人分

材料

- 豚バラ肉（皮付きブロック）：
1.5～2 kg
塩：適量
蜂蜜（柔らかい液状タイプ）：
250 g
テンメンジャン：大さじ2
醤油：小さじ2
生姜（生）：小さじ1
五香粉（中華混合香辛料）：
小さじ1
赤唐辛子（大）：1本
青唐辛子（大）：1本
チンゲン菜または白菜：2束

作り方

豚バラ肉の皮に、左右から1 cm 間隔の斜めの切れ目を入れていき、皮の表面に格子状の模様ができるようにする。ラックまたは飛散防止天板を敷いたユニバーサルトレイに乗せ、皮を上にしてオープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

鍋に蜂蜜、醤油、丁寧にすりおろした生姜、五香粉を入れ、中火でかき回しながら10分ほど熱してソースを作る。冷めないように保温しておき、料理をサーブする直前に、種を取って刻んだ赤唐辛子と青唐辛子を加える。

調理が終了した肉を10分ほど休ませてから切り分け、調理したチンゲン菜または白菜と、蜂蜜のソースを添えてサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------|------------------|-------|
| プログラム | | Auto | |
| メニュー | | 肉 / 豚 / 豚バラ | |
| 棚位置 | | オープンのディスプレイ表示を参照 | |
| プログラム運転時間 | | 約 190 | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------------|-------|------------------|-------|
| 調理ステップ 1 | | | |
| プログラム | | △III | |
| 温度 | | 130 | |
| 加熱速度 | | 速 | |
| 棚位置 | | 3 | |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | | 3 / 手動 | |
| 水の量 | | オープンのディスプレイ表示を参照 | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | | 食材をオープンに入れた直後 | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | | 30 分後 | |
| 3 回目のスチーム噴射時間 | | 30 分後 | |
| 運転時間 1 | | 170 | |
| 調理ステップ 2 | | | |
| プログラム | | ☹ | |
| 温度 | | 190 | |
| 棚位置 | | 3 | |
| 運転時間 2 | | 20 | |

豚肉のペストリー

4人分

材料

豚ヒレ肉（スライス）：2枚
（各 300 g）
塩：適量
胡椒：適量
パプリカ：適量
バター：50 g
ストリーキーベーコン（脂肪
が縞状に入ったベーコン）：
75 g（さいの目に切る）
玉ねぎ：1個
（さいの目に切る）
マッシュルーム（白）：
400 g（薄切りにする）
トマト：4個（皮を剥く）
パセリ：大さじ1（刻む）
パイ生地：約 450 g

つや出し用

卵黄：1個分
牛乳：大さじ4

作り方

豚ヒレ肉を塩、胡椒、パプリカで味付けしてフライパンに入れ、バターで炒めて表面に焼き色を付け、取り出す。

玉ねぎとベーコンを軽く炒める。マッシュルーム、細かいさいの目に切ってから水気を切ったトマトを加え、しばらく煮込み、塩、胡椒、パセリ、パプリカで味付けする。

打ち粉をした調理台でパイ生地をめん棒で伸ばし、30×20 cm×2本の長方形に成形する。パイ生地の上にそれぞれ肉を並べ、マッシュルームのミックスをスプーンで乗せる。パイ生地ですべて肉を包み、端をつまんで閉じる。残りのパイ生地ですべて葉の形の飾りを作って貼り付ける。

バターを塗ったベーキングトレイにパイを並べ、卵黄と牛乳を混ぜて刷毛で表面に塗る。オーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

半分に切って、またはスライスしてサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 肉 / 豚 / 豚肉のペストリー | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 46 | 約 45 | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------|---------|-------|-------|
| プログラム | ☐ | | |
| 温度 | 180～200 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | 標準 | |
| クリスプ機能 | オン | | |
| 棚位置 | 2 | 1 | |
| 運転時間 | 40～50 | | |

豚ヒレ肉とりんごのキャセロール

6～8人分

材料 作り方

豚ヒレ（ブロック）：1.2 kg

りんご：4個

生クリーム：400 ml

トマトピューレ：150 g

カレーパウダー：大さじ4

コーンスターチ：大さじ3

塩：適量

胡椒：適量

トッピング用

チェダーチーズ：150 g
（すりおろす）

豚肉は厚さ3 cm にスライスし、塩と胡椒で味付けする。りんごは皮を剥いて4等分に切り、芯を取る。

ベーキングディッシュまたは浅めのキャセロールに、肉とりんごを重ねながら敷き詰める（蓋はしない）。



生クリーム、トマトピューレ、カレーパウダー、コーンスターチ、塩、胡椒を混ぜ合わせてソースを作る。自動プログラムを開始するか、手動設定の場合は予熱を開始する。

ソースを肉とりんご全体にかけ、チェダーチーズを散らして、予熱したオーブンに入れる。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | | Auto | |
| メニュー | 肉 / 豚 / 豚ヒレの煮込み | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 44 | 約 50 | 約 45 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---|-------|---|
| プログラム |  | |  |
| 温度 | 運転開始から30分： 180～200 それ以降：240 | | 170 |
| 予熱 | 必要 | | 不要 |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 35～45 | 40～50 | |

中華風ステーキ

6人分

材料 作り方

豚肩ロース（ブロック）：
1.5 kg
にんにく：3～4片
生姜（生／クルミ大のもの）：
2片
塩：小さじ3
醤油：大さじ3
蜂蜜：大さじ3
シェリー酒：大さじ2
五香粉（中華混合香辛料）：
小さじ1
海鮮醬（中華調味料）：
大さじ2
サンバルオレック
（チリペースト）：適量

みじん切りにしたにんにくと、皮を剥いてすりおろした生姜を、塩、醤油、蜂蜜、シェリー酒、五香粉、海鮮醬と合わせてよく混ぜる。サンバルオレックを適量加えて好みの味に整え、マリネ液を作る。

豚肉は厚さ3 cm にスライスし、保存容器にマリネ液と一緒に入れ、しっかり蓋をする。冷蔵庫に入れ、ときどき肉を裏返ししながら3～4時間置き、味をなじませる。

肉を取り出し、ラックを乗せたユニバーサルトレイに並べる。予熱したオーブンに入れ、すぐにスチーム噴射を行なう。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ⑤Ⅲ | | |
| 温度 | 170～190 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 1/手動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 食材をオーブンに入れた直後 | | |
| 運転時間 | 20～30 | | |

クリスマスハム

10～15人分

材料 作り方

豚塩漬けハム（皮付き）：
3～4kg
卵黄：2個分
コーンスターチ：大さじ2
マスタード（辛口）：大さじ2
マスタード（甘口）：大さじ2
パン粉：大さじ1

ハムは、好みの塩加減になるまで4～6時間水に漬ける。

鋭利なナイフで皮に十字の切れ目を入れ、アルミホイルで包んでベーキングトレイまたは耐熱皿に乗せる。肉の中心に、アルミホイル越しにフードプローブをしっかりと刺し、オーブンに入れる。

調理が終了したら、ハムを取り出し冷めるまで待つ。アルミホイルを剥がし、固い皮の部分をナイフで切り取る。

卵黄、コーンスターチ、マスタードを混ぜ合わせ、ハムに塗り広げる。パン粉をまぶし、衣がきつね色になるまで225℃で12～15分焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 肉 / 豚 / クリスマスハム | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 300 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|---------|---------|-------|-------|
| プログラム | □ | | |
| 温度 | 170～180 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| フードプローブ | 使用 | | |
| 中心部温度 | 85 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 約 300 | | |

ヨークシャーピング

12 個分

材料 作り方

小麦粉：190 g
 塩：小さじ 3/4
 卵：3 個
 牛乳：225 ml
 植物油（ベーキング用）：
 適量

油小さじ 1 杯をマフィン型 12 個にそれぞれ入れ、オーブンで油を熱しておく。

ボウルで小麦粉と塩を混ぜ合わせ、中央にくぼみを作る。卵をくぼみに割り入れて泡立て器でほぐし、端からゆっくと小麦粉を混ぜ込んでいく。牛乳を加え、さらによく混ぜて、なめらかな生地を作る。

オーブンが設定温度に達したら、マフィン型を取り出し、生地を型に等分に注ぎ入れる。オーブンに戻し、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | 肉 / 牛 / ヨークシャーピング | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 25 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---------|---------|-------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 210 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 15 ~ 20 | 20 ~ 25 | |

茄子のムサカ

6人分

材料

茄子：1.25 kg
 オリーブオイル：50 ml
 玉ねぎ：1個
 (さいの目に切る)
 バター：30 g
 ひき肉：750 g
 白ワイン：125 ml
 トマトの水煮 (缶詰)：1
 (水気を切った状態で480 g)
 パセリ：大さじ2 (刻む)
 塩：適量
 胡椒：適量
 パン粉：大さじ3
 卵：2個
 ベシャメルソース
 (市販のもの)：500 ml

トッピング用

チェダーチーズ：100 g
 (すりおろす)

作り方

茄子を1 cmの厚さに切り、塩をかけて20分ほど置いて水気を抜く。

玉ねぎをバターで軽く炒め、ひき肉を加え、玉ねぎが飴色になるまでさらに炒める。水気を切り細かいさいの目に切ったトマトを、パセリ、白ワインと一緒に加える。塩と胡椒を振り15分ほど煮込んでからパン粉を混ぜ入れる。

茄子を冷水で洗い、ペーパーで軽く叩いて水気を取り、オリーブオイルで焼き色がつくまで炒める。

茄子の半量を耐熱皿(32×22 cm)の底に並べ、その上に肉のミックスを敷き、さらに残りの茄子を上並べる。卵を軽くかき混ぜ、チーズの2/3と一緒にベシャメルソースに加えて混ぜソースを作る。茄子の上にソースを塗り広げ、残りのチーズを散らす。オーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / ムサカ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 46 | 約 45 | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|-------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 170 ~ 190 | | |
| 加熱速度 | 速 | 標準 | |
| 棚位置 | 2 | 1 | |
| 運転時間 | 45 ~ 55 | | |

スプリングパイ

4人分

材料 作り方

パイ生地：300 g
 赤ピーマン：1本
 黄ピーマン：1本
 新玉ねぎ：3個
 牛ひき肉：1 kg
 にんにく：1片
 (みじん切りにする)
 パン粉：100 g
 卵：2個
 塩：適量
 胡椒(挽きたて)：適量
 パプリカ(粉末)：適量
 マスタード(中辛)：小さじ2

つや出し用

卵黄：1個分
 水：適量

ピーマンはさいの目に、新玉ねぎは薄切りにする。
 牛ひき肉と、野菜、にんにく、パン粉、卵、塩、胡椒、パプリカ、マスタードを練り合わせる。

ローフ型(約30 cm)にバターを塗り、ベーキングペーパーを敷く。めん棒でパイ生地を約45×50 cmの大きさに伸ばし、ローフ型の周囲から余った生地が等分にはみ出るように敷く。ひき肉のミックスを入れ、型にしっかり押し付ける。型からはみ出たパイ生地をかぶせて蓋を作り、生地の端に刷毛で水を塗って押し付け、しっかり閉じる。

パイ生地の蓋から約3×3 cmのひし形を3つ切り取り、パイに貼り付けて飾る。

卵黄と水少々をかき混ぜて生地の上に刷毛で塗り、オーブンに入れて焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ⑤Ⅲ | | |
| 温度 | 180～200 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 20分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 40分後 | | |
| 運転時間 | 50～60 | | |

グラタン / ピザ / パイ

ヤンソンの誘惑

4 人分

材料

トマト：800～850 g
(皮を剥く)
玉ねぎ：1 個 (薄切り)
バター：大さじ 1
アンチョビフィレ：125 g
ダブルクリーム (乳脂肪分の
多い濃厚な生クリーム)：
200 ml
パン粉：大さじ 2

作り方

じゃがいもを包丁または野菜スライサーで千切りにする。長さ約 30 cm の耐熱容器にバターを塗る。

耐熱容器にじゃがいも、アンチョビ、玉ねぎの順に繰り返し重ねて敷く (一番下と上は必ずじゃがいもを敷く)。じゃがいもの上にダブルクリームを回しかけ、パン粉を散らして、オーブンに入れて焼く。

表面の焦げを防ぐため、焼き始めから 30 分経過したらアルミホイルをかぶせ、調理を続ける。

ヒントとコツ

ヤンソンの誘惑は、スウェーデン生まれの料理です。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / ヤンソンの誘惑 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 67 | | 約 60 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---------|-------|---------|
| プログラム | 人 | | |
| 温度 | 170～190 | | 160～180 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 60～70 | | 55～65 |

チーズ / 野菜のキッシュ

8 ~ 10 切れ分

パイ生地材料

パイ生地：230 g

野菜のフィリング材料

野菜数種（ポロネギ、
にんじん、ブロッコリ、
ほうれん草など）：
500 ~ 600 g

バター：適量

チーズ（風味の強いもの）：
50 g（すりおろす）

チーズのフィリング材料

ラルドン
（ベーコンのさいの目切り）：
70 g

チェダーチーズ：
280 ~ 300 g
（すりおろす）

トッピング用

卵（中）：2 個

ダブルクリーム（乳脂肪分
の多い濃厚な生クリーム）：
200 ml

塩：適量

胡椒：適量

ナツメグ：適量

作り方

直径 27 cm のベーキングトレイにパイ生地を敷く。

野菜のフィリング：

野菜を洗ってさいの目に切り、バターで軽く炒めてから冷ます。パイ生地の上に並べてチーズを散らす。

チーズのフィリング：


ラルドンを炒めてから冷ます。パイ生地の上に並べてチーズを散らす。

卵、ダブルクリーム、塩、胡椒、ナツメグを混ぜ合わせ、フィリングの上に回しかける。オーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ピザ & キッシュ / スイス風キッシュ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 47 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---|-------|-------|
| プログラム |  | | |
| 温度 | 230 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | | |
| 運転時間 | 35 ~ 40 | | |

ヒントとコツ

チェダーチーズのかわりにグリユイェール、エメンタルなどを使ってもおいしく作れます。

グラタン / ピザ / パイ

チーズスフレ

4人分

材料

バター：40 g
小麦粉：40 g
牛乳：375 ml
グリュイエールチーズ：
100 g
卵：3個
塩：適量
胡椒：適量

作り方

バターを鍋で溶かし、小麦粉を加えて混ぜ合わせる。弱火にして、手を休めずかき回しながら牛乳（300 ml）を少しずつ追加、濃厚なベシヤメルソースを作る。

別の鍋で残りの牛乳を沸騰させ、ベシヤメルソースを加え、なめらかな感触になるまで数分かき混ぜてから、すりおろしたグリュイエールチーズを混ぜ入れる。

卵を黄身と白身に分ける。卵黄をかき混ぜ、冷ましたソースに入れて混ぜる。卵白を角が立つまで泡立て、泡をつぶさないようにそっとソースに加える。

スフレ皿（直径 20 cm）またはラメキン（直径 8～12 cm）にバターを塗り、ソースを入れる。ユニバーサルトレイに並べてオープンに入れ、水約 1ℓ（H6x9x の型式は約 2ℓ）を注ぎ入れる。

ヒントとコツ

チーズスフレはフランス生まれの料理、グリュイエールチーズはスイスの固いチーズです。

おすすめの設定（スフレ皿でまとめて焼く場合）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-----------------------------------|-------|-------|
| プログラム | | Auto | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / チーズスフレ / 焼き型 (大) 1個 | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 54 | | 約 45 |

おすすめの設定（ラメキンで分けて焼く場合）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|---------------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | — |
| メニュー | ラザニア & グラタン / チーズスフレ / 焼き型 (小) (2～8個) | | — |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | — |
| プログラム運転時間 | 約 30 | | — |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|---------|---|-------|---|
| プログラム |  | |  |
| 温度 | 160～180 | | 170～180 |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | 標準 |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | | | |
| スフレ皿の場合 | 約 45 | | 40～45 |
| ラメキンの場合 | 約 32 | | — |

マスタードソースのポテトグラタン

4 人分

材料 作り方

じゃがいも：800 g
 玉ねぎ：1 個
 （細かいさいの目に切る）
 にんにく：1 片（みじん切）
 バター：30 g
 粒入りマスタード：大さじ 2
 野菜のスープストック：
 250 ml
 サフラン：ひとつまみ
 生クリーム：125 ml
 塩：適量
 胡椒：適量

トッピング用

チェダーチーズ：100 g
 （すりおろす）

じゃがいもの皮を剥き薄切りにし、塩を加えた湯で固めに茹でる（約 5 分）。水を切り、耐熱皿（直径 28 cm）に敷き詰める。玉ねぎとにんにくをバターで炒め、じゃがいもの上に重ねて敷き詰める。

マスタード、野菜のストック、サフラン、生クリームを鍋に入れて沸騰させ、塩と胡椒で味付けしてソースを作る。ソースをじゃがいもの上に回しかけ、チーズを散らす。蓋をせずにオーブンで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|--------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / ポテトグラタン / ボイルポテト | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 55 | 約 53 | 約 60 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|-----------|
| プログラム | ☐ | | |
| 温度 | 180 ~ 200 | | 160 ~ 180 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 50 ~ 60 | | 55 ~ 65 |

ポテトのチーズ焼き

4 人分

材料

じゃがいも（男爵など粉質のもの）：500 g
ダブルクリーム（乳脂肪分の多い濃厚な生クリーム）：250 ml
フレイムフレイッシュ（乳脂肪分の多い濃厚なサワークリーム）：125 g
チェダーチーズ：150 g（すりおろす）
にんにく：1 片
塩：適量
黒胡椒：適量
ナツメグ：適量

作り方

じゃがいもを薄切りにし、チーズの 2/3 の量と混ぜ合わせる。

耐熱皿（直径約 30 cm）にバターを塗り、にんにくの断面をこすり付ける。

ダブルクリーム、クレーンフレイッシュ、塩、黒胡椒、ナツメグを混ぜ合わせ、じゃがいもにまんべんなく回しかける。残りのチーズを散らして、蓋をせずにオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|--------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / ポテトグラタン / 生じゃがいも | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 66 | 約 62 | 約 65 |

ヒントとコツ

カロリーを抑えて作るには：じゃがいもの薄切り 750 g を耐熱皿に入れ、塩と胡椒で味付けします。250 ml の野菜ストックを注ぎ入れ、上記のレシピと同様にオーブンで焼きます。調理終了の約 10 分前に、すりおろしたパルメザンチーズ大さじ 3 を振りかけます。

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|-----------|
| プログラム | □ | | |
| 温度 | 170 ~ 190 | | 180 ~ 200 |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | | |
| 運転時間 | 60 ~ 70 | | 60 ~ 70 |

ガーリックスープ

4～6人分

材料

バゲットパン：250 g
にんにく：4～6片
オリーブオイル：大さじ4
ローリエ：2枚
トマトピューレ：大さじ2
パプリカ：小さじ1
卵：4個
塩：適量
スープストック：2ℓ
チョリソ（にんにくと胡椒を
混ぜたスペインの
ソーセージ）：1本
赤唐辛子：1本

作り方

薄切りにしたにんにくとオリーブオイルを鍋に入れ、弱火で炒める。バゲットをスライスして両面を軽く焼き、耐熱皿またはベーキングディッシュの底に並べる。

炒めたにんにくに、トマトピューレ、ローリエ、パプリカを加え、さらにスープストックを少しずつ混ぜ入れて、なめらかなスープを作り、パンの上に注ぎかける。

薄切りにしたチョリソと赤唐辛子を乗せて、オープンに入れる。

調理が終了する数分前に、スープに卵を割り入れてポーチにする。


ヒントとコツ

このレシピでは、スペインのガーリックスープ「ソパ・カステジャーナ」をご紹介します。

ポーチドエッグの作り方：

卵を割り、熱したスープにそっと落とし、かき混ぜずにそのまま火を通します。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-------|---|-------|
| プログラム | |  | |
| 温度 | | 150～170 | |
| 加熱速度 | | 速 | 標準 |
| 棚位置 | | 2 | 1 |
| 運転時間 | | 50～60 | 40～50 |

ラザニア

4人分

材料

ラザニア生地(生) :
10 ~ 12枚

ミートソース材料

ストリーキーベーコン
(脂肪が縞状に入ったベーコン/
加熱したもの) : 50g
(細かいさいの目に切る)

玉ねぎ : 150g
(細かいさいの目に切る)

ひき肉 : 375g

塩 : 適量

黒胡椒 : 適量

タイム : 小さじ1

オレガノ : 小さじ1

バジル : 小さじ1

トマト : 500g (皮を剥く)

トマトピューレ : 大さじ3

スープストック : 125ml

マッシュルームソース材料

バター : 20g

マッシュルーム(生) : 150g
(薄切りにする)

小麦粉 : 大さじ2

ダブルクリーム (乳脂肪分
の多い濃厚な生クリーム) :
250ml

牛乳 : 250ml

塩 : 適量

ナツメグ : 適量

パセリ 大さじ2 (刻む)

トッピング用

チェダーチーズ 200g
(すりおろす)

作り方

ベーコンを玉ねぎの2/3の量と一緒に弱火で炒める。ひき肉を加え、手早く返しながら全体に焼き色が付くまで炒め、塩、黒胡椒、ハーブで味付けする。細かいさいの目に切ったトマト、トマトピューレ、スープストックを炒めたひき肉に混ぜ入れ、5分ほど煮込みミートソースを作る。

鍋でバターを溶かし、残りの玉ねぎを飴色になるまで炒め、薄切りにしたマッシュルームを加える。小麦粉を少しずつ混ぜながら加える。さらにダブルクリーム、牛乳を混ぜ入れ、なめらかなマッシュルームソースを作る。塩とナツメグで味を整え、かき回しながら5分ほど煮込み、パセリを加える。

バターを塗った耐熱皿 (20 × 35 cm) に、ラザニア生地とソースを下記の順番で重ねていく :



- ミートソースの 1/3
- ラザニア生地 5 ~ 6枚
- ミートソースの 1/3
- マッシュルームソースの 1/2
- ラザニア生地 5 ~ 6枚
- 残りのミートソース
- 残りのマッシュルームソース

最後にすりおろしたチェダーチーズを散らし、蓋をせずにオープンに入れて焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|----------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / ラザニア / 皿 (5 ~ 7 枚) | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 68 | | 約 45 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---|-------|---|
| プログラム |  | |  |
| 温度 | 170 ~ 190 | | 160 ~ 180 |
| 加熱速度 | 速 | | 標準 |
| 棚位置 | 1 | | |
| 運転時間 | 65 ~ 75 | | 45 ~ 55 |

グラタン / ピザ / パイ

サーモンとほうれん草のタリアテッレ

材料

ほうれん草（生または冷凍）：450 g
にんにく：1 片
ナツメグ：適量
タリアテッレ（緑色）：500 g
サーモン（切り身）：400 g
レモン果汁：大さじ 1(2)
胡椒（挽きたて）：適量
ダブルクリーム（乳脂肪分の多い濃厚な生クリーム）：200 ml
サワークリーム：250 g
イタリアンハーブミックス：大さじ 2
アーモンドスライス：20 g

作り方

ほうれん草を 1 分ほど茹で、手で水気をしっかり絞りきってから粗く刻み、塩とナツメグ少々で味付けする。

タリアテッレをアルデンテに茹でる。

サーモンの切り身を洗いペーパーで軽く叩いて水気を取り、レモン果汁を振りかけて、塩と胡椒で味付けする。

ダブルクリーム、サワークリーム、ハーブを混ぜ合わせ、塩と胡椒で味付けしてソースを作る。

バターを塗った耐熱皿（約 20 × 30 cm）にタリアテッレを入れ、ほうれん草、さいの目に切ったサーモンを乗せ、ソースを回しかける。アーモンドを散らし、蓋をせずにオープンに入れて焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | 0111 | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 3 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 5 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 3 回目のスチーム噴射時間 | 25 分後 | | |
| 運転時間 | 30 ~ 40 | | |

マカロニのグラタン

4 人分

材料

マカロニ：150 g
 バター：15 g
 玉ねぎ：2 個
 (細かいさいの目に切る)
 赤ピーマン：1 個
 (さいの目に切る)
 人参：100 g (薄切りにする)
 野菜のスープストック：
 100 ml
 クレームフレーシュ (乳脂肪
 分の多い濃厚な生クリーム)：
 150 g
 牛乳：75 ml
 胡椒：適量
 ガーリックソルト：適量
 ビーフトマト
 (特大で身の固い品種)：
 300 g
 (粗いさいの目に切る)
 ハム：100 g
 (さいの目に切る)
 ハーブ入りヤギのチーズ：
 100 g (さいの目に切る)

トッピング用

チェダーチーズ：100 g
 (すりおろす)

作り方

沸騰した湯に塩を加え、マカロニをアルデンテに茹で、水気をしっかり切る。

鍋でバターを熱し、玉ねぎを弱火で炒め、赤ピーマン、人参を加えてさらに軽く炒め、スープストックを注ぎ入れる。

クレームフレーシュ、牛乳、胡椒、塩を混ぜ合わせ、スープストックに加えて軽く沸騰させソースを作る。

マカロニ、トマト、ハム、ヤギのチーズを耐熱皿 (約 30 cm) に入れ、野菜のソースを注いで混ぜ合わせる。チーズを散らしてオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / パスタグラタン | | |
| 棚位置 | オープンディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 55 | 約 45 | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|---------|-------|
| プログラム | 🔥 | | |
| 温度 | 160 ~ 180 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 2 | 1 | |
| 運転時間 | 50 ~ 60 | 40 ~ 50 | |

グラタン / ピザ / パイ

ポテトダンプリング

4人分

材料

じゃがいも：125 g
生イースト：21g
牛乳：80 ml（温める）
塩：小さじ 1/2
精白強力粉：250 g
バター：20 g
（常温で柔らかくする）
卵：1 個

ハーブ入りクリームチーズ：
200 g

つや出し用

牛乳：適量

ヒントとコツ

ポテトダンプリングは、切り分けた肉料理にサラダと一緒に副菜として添えても、おいしく召し上がれます。

作り方

じゃがいもの皮を剥き茹でて、温かいうちにポテトマッシャーでつぶしマッシュポテトにして冷ます。

イーストを牛乳で溶かし、つぶしたじゃがいも、塩、強力粉、バター、卵と合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 30 分間発酵」で 30 分寝かせて発酵させる。

生地を 12 個のボール状に成形し、それぞれの側面に小さなくぼみを作り、クリームチーズ小さじ 1 を詰めてから生地をかぶせて閉じる。

バターを塗った耐熱皿（約 20 × 30 cm）に閉じ口を下にして並べる。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 生地を 15 分間発酵」で 15 分寝かせて発酵させる。

生地の表面に刷毛で牛乳を塗ってからオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 150 ~ 170 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 5 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 運転時間 | 35 ~ 45 | | |

マッシュルームのカネロニ

4人分

材料 作り方

カネロニ：16本

フィリング材料

玉ねぎ：1個

ハム（加熱したもの）：
150g

マッシュルーム：350g

油：大さじ2

ヤギのチーズ：75g

モッツアレラチーズ：100g

クリームチーズ：150g

塩：適量

胡椒：適量

スープストック：300ml

サワークリーム：100g

トッピング用

チェダーチーズ：100g
（すりおろす）

玉ねぎ、ハム、マッシュルームをさいの目に切る。フライパンで油を熱し、玉ねぎを弱火で炒め、ハムを加えて炒め合わせる。マッシュルームを加え、さらに水気がなくなるまで炒めてから冷ます。

ヤギのチーズとモッツアレラチーズをさいの目に切る。冷ましたマッシュルームのミックス、クリームチーズを加えて混ぜ合わせ、塩と胡椒で味付けしてフィリングを作る。

カネロニにフィリングを詰め、キャセロール（約25×30cm）に並べる。

スープストックにサワークリームを混ぜ入れ、カネロニの上に回しかける。チーズを散らしてオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | △III | | |
| 温度 | 170～190 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 10分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 20分後 | | |
| 運転時間 | 45～55 | | |

ヒントとコツ

カネロニのフィリングを詰める際には、口金をはずした絞り袋を使うと便利です。

グラタン / ピザ / パイ

ピザのバリエーション

1 枚分 / () 内は H6x9x 型式の場合

材料

基本のピザ生地：

イースト生地：
生イースト：30 (60) g/
ドライイースト：15 (30) g
ぬるま湯：170 ~ 180
(340 ~ 360) ml
強力粉：320 (640) g
塩：小さじ 1 (2)
油：30 (60) g

クアルク生地：

クアルク：180 (240) g
牛乳：60 (80) ml
油：60 (80) g
塩：小さじ 1 (2)
卵黄：3 (4) 個分
薄力粉：375 (500) g
ベーキングパウダー：
小さじ 3 (5)

基本のトッピング：

ピザ用パッサータ (裏ごしトマトの瓶詰め)：
300 (500) g

トッピングのバリエーション：

マルゲリータ：

トマト：600 g (1.2 kg)
(薄切りにする)
モッツアレラチーズ：300 (600) g
(薄切りにする)
オリーブオイル：適量
オレガノ：適量

オニオン：

玉ねぎ：650 g (1.3 kg)
(薄切りにする)
塩：適量
ローズマリー：適量
オリーブオイル：大さじ 4 (8)

ベジタリアン：

ブロッコリ (小房)：
300 (600) g (下茹でする)
マッシュルーム：300 (600) g
(薄切りにする)
ポロネギ：120 (240) g
(下茹でする)
モッツアレラチーズ：
300 (600) g
(細かいさいの目に切る)

ポロネギとゴルゴンゾーラチーズ：

ポロネギ：800 g (1.6 kg)
(小口に切る)
クルミ油：大さじ 2 (4)
塩：適量
胡椒：適量
白ワイン：200 (400) ml
ゴルゴンゾーラチーズ：
300 (600) g
(粗いさいの目に切る)

リコッタチーズとバジル：

リコッタチーズまたはクワル 60 (120) g を
下記の材料と混ぜる：ダブルクリーム
(乳脂肪分の多い濃厚な生クリーム)：
100 (200) ml
卵：4 (8) 個
クルミ油：大さじ 2 (4)
塩：適量
胡椒：適量
バジル：大さじ 2 (4)
(刻んだものを散らす)
トマト：4 (8) 個
(さいの目に切る)
ゴルゴンゾーラチーズ：
200 (400) g
(さいの目に切る)

ヒントとコツ

ピザ生地は、自動プログラムの「ケーキ / イースト生地 / 発酵」で30分寝かせて発酵させることもできます。

作り方

イースト生地の作り方：

イーストをぬるま湯で溶かし、強力粉、塩、油と合わせてこね、なめらかな生地を作る。室温で約20分寝かせて発酵させる。

クアルク生地の作り方：

クアルクを牛乳、油、塩、卵黄と混ぜ合わせる。ベーキングパウダーをふるいながら薄力粉と合わせる。粉の半量をクアルクのミックスに加えてよく混ぜてから、残りの半量に練り込む。

生地を軽くこねてから、ベーキングトレイの上にめん棒で伸ばす。

パッサータを生地に塗り広げ、塩、胡椒、オレガノで味付けする。

好みのトッピングを乗せ、すぐにオーブンに入れて焼く。

おすすめの設定（イースト生地）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ピザ & キッシュ / ピザフレッシュ / イースト生地 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 48 | 約 52 | 約 45 |

グラタン / ピザ / パイ

おすすめの設定（クアルク生地）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | — |
| メニュー | ピザ & キッシュ / ピザフレッシュ / クアルク生地 | | — |
| 棚位置 | オープンディスプレイ表示を参照 | | — |
| プログラム運転時間 | 約 42 | 約 39 | — |

その他の設定（イースト生地）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-----------|
| プログラム | 5 III | | □ |
| 温度 | 170 ~ 190 | | 200 ~ 220 |
| 加熱速度 | 速 | | 標準 |
| 加熱方法 | 熱風ベーキング | | — |
| 棚位置 | 1 | 2 | 2 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 2 / タイマー設定 | | — |
| 水の量 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | — |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 4分後 | | — |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 12分後 | | — |
| 運転時間 | 25 ~ 35 | | 35 ~ 45 |

その他の設定（クアルク生地）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------|---------|---------|-------|
| プログラム | □ | | — |
| 温度 | 190 | | — |
| 予熱 | 必要 | | — |
| 加熱速度 | 速 | | — |
| クリスプ機能 | オン | | — |
| 棚位置 | 2 | 3 | — |
| 運転時間 | 40 ~ 50 | 30 ~ 40 | — |

キッシュロレーヌ

4 人分

材料

パイ生地または
ショートクラスト生地
(市販のもの) : 300 g

ベーコン : 400 g
(さいの目に切る)

バター : 10 g

卵 : 4 個

クレームフレーシュ
(乳脂肪分の多い濃厚な
サワークリーム) : 300 g

塩 : 適量

胡椒 : 適量

ナツメグ : 適量

作り方

フライパンでバターを熱し、ベーコンを弱火で炒める。

めん棒でパイ生地を伸ばし、タルト型に敷いて、ベーコンを散らす。


自動プログラムを開始するか、手動設定の場合は予熱を開始する。

卵をかき混ぜ、クレームフレーシュを加え、塩、胡椒、ナツメグ少々で味付ける。ベーコンの上から回しかけ、生地をオープンに入れる。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x |
|-----------|----------------------|-------|
| プログラム | Auto | |
| メニュー | ピザ & キッシュ / キッシュロレーヌ | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | |
| プログラム運転時間 | 約 71 | 約 67 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x |
|-------|---|-------|
| プログラム |  | |
| 温度 | 170 ~ 190 | |
| 予熱 | 必要 | |
| 加熱速度 | 標準 | |
| 棚位置 | 1 | |
| 運転時間 | 50 ~ 60 | |

ヒントとコツ

自家製ショートクラスト生地の作り方：小麦粉 200 g、バター 100g、冷水 50 ml、塩 3 g を合わせてこね、なめらかな生地に仕上げます。

グラタン / ピザ / パイ

チーズパイ

8人分

生地材料

生イースト：42 g
牛乳：150 ml（温める）
ライ麦粉：150 g
強力粉：200 g
バター：30 g
塩：小さじ 1/2
砂糖：小さじ 1/2

フィリング材料

チーズ：300 g
赤ピーマン（小）：2個
赤玉ねぎ（小）：2個
チャイブ：20 g
（みじん切る）
塩：適量
黒胡椒：適量（粗挽きにする）
チリパウダー：適量

トッピング用

パンプキンシード：大さじ 4

作り方

イーストを牛乳で溶かし、残りの生地材料と合わせてこね、なめらかで柔らかい生地を作る。覆いをかぶせ、35℃上下加熱のオーブンで約 45 分寝かせて発酵させる。

チーズを細かいさいの目に切る。赤ピーマン、赤玉ねぎをさいの目に切り、刻んだチャイブと混ぜ合わせ、塩、胡椒、チリパウダーで味付けする。

打ち粉をした調理台の上で、生地をめん棒で約 40 × 40 cm の正方形に伸ばす。浅めの角型耐熱皿（約 20 × 20 cm）にバターを塗り、パイ生地を敷く。生地の端は皿からはみ出させておく。

生地の上にフィリングを敷き、はみ出した生地を折って蓋を作り、端を押さえて貼り合わせる。

パイ生地の蓋から約 3 × 3 cm のひし形を 5 つ切り取り、パイに貼り付けて飾る。

生地に刷毛で水を塗り、パンプキンシードを散らしてオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。焼き上がったなら 30 分ほど置いてからサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | | △III | |
| 温度 | 170 ~ 190 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数 / 方法 | 3 / タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1 回目のスチーム噴射時間 | 5 分後 | | |
| 2 回目のスチーム噴射時間 | 15 分後 | | |
| 3 回目のスチーム噴射時間 | 25 分後 | | |
| 運転時間 | 50 ~ 60 | | |

ヒントとコツ

このチーズパイは、コース料理の前菜としても、サラダを添えて軽めの主菜としても、おすすめの一品です。

ラタトゥイユ

6～8人分

材料

油：大さじ 5
 玉ねぎ：2 個
 （細かいさいの目に切る）
 にんにく：1 片
 （細かいさいの目に切る）
 ピーマン（赤、緑、黄）：
 各 2
 トマト：6 個
 ズッキーニ：750 g
 塩：適量
 胡椒：適量
 ローズマリー（乾燥）：
 小さじ 1
 バジル（乾燥）：小さじ 1

作り方

ピーマンは半分に切り、種と綿を取り除き、大きめの乱切りにする。トマトは 4 つに切り分ける。ズッキーニは 1 cm の厚さの輪切りにする。

玉ねぎとにんにくを油で軽く炒め、野菜を加え、さらに数分ほど炒める。塩、胡椒、ハーブで好みの味に整え、耐熱皿（約 30 cm）に移して蓋をする。オーブンに入れて焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / ラタトゥイユ | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 40 | 約 37 | 約 30 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---------|-------|-------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 170～190 | | |
| 加熱速度 | 速 | | 標準 |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 35～45 | | 30～40 |

グラタン / ピザ / パイ

スイス風ポテトグラタン

4～6人分

材料 作り方

バター：適量
じゃがいも（メークインなど
粘質のもの）：1 kg
生クリーム：400 ml
塩：適量
胡椒：適量
ナツメグ：適量
チーズ：50 g（すりおろす）

じゃがいもの皮を剥き、薄切りにして、バターを塗った陶器の耐熱皿（容量 3ℓ）に並べる。

生クリームを塩、胡椒、ナツメグで味付けして、じゃがいもの上に回しかける。チーズを散らして予熱したオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。


おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|---------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / スイス風ポテトグラタン | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 50 | | |

ヒントとコツ

生クリームに牛乳を混ぜると、より軽い口あたりに仕上がります。

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---|-------|-------|
| プログラム |  | | |
| 温度 | 180 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 45～60 | | |

シェパーズパイ（羊飼いのパイ）

6～8人分

材料 作り方

バター：25 g
 玉ねぎ：2 個
 人参：2 本
 セロリ：2 本
 ラムひき肉：1 kg
 タイム（生）：小さじ 1/2
 ローズマリー（生）：
 小さじ 1/2
 トマトピューレ：小さじ 1.5
 赤ワイン：200 ml
 薄力粉：25 g
 チキンストック：400 ml
 ウスターシャーソース
 （甘みが少ないアンチョビ入り
 ウスターソース）：大さじ 1.5
 塩：適量
 胡椒：適量
 じゃがいも（男爵など
 粉質のもの）：1.5 kg
 バター：25 g
 牛乳：大さじ 5

玉ねぎ、タイム、ローズマリーはみじん切りにする。人参はさいの目に切る。セロリは粗みじんに切る。

バターを入れた鍋で玉ねぎを 2～3 分弱火で炒め、人参とセロリを入れてさらに 8～10 分炒める。ひき肉を加え、焼き色が付くまで炒めたら余分な脂肪を捨て、タイム、ローズマリー、トマトピューレ、赤ワインを混ぜ入れる。

中火で 1/4 くらいの量になるまで煮詰め、薄力粉を振り入れて混ぜ、2～3 分煮込む。チキンストックとウスターシャーソースを加え、さらに 40～45 分煮込み、最後に塩と胡椒で味付けする。

肉を煮込む間に、じゃがいもの皮を剥いて角切りにし、バター、牛乳を混ぜてからつぶしてマッシュポテトにする。

煮込んだ肉をキャセロール（容量 2ℓ）に移し、マッシュポテトを乗せて覆う。予熱したオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / シェパーズパイ | | |
| 棚位置 | オープンディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 50 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-------|-------|-------|
| プログラム | 👤 | | |
| 温度 | 180 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| 運転時間 | 50 | | |

ヒントとコツ

ラムのかわりに牛ひき肉を使い、このレシピをそのまま応用して「コテージパイ」も作れます。

グラタン / ピザ / パイ

ほうれん草のキッシュ

20人分

材料

ほうれん草（生または冷凍）：
1.2 kg
玉ねぎ：5 個
ポロネギ：100 g
卵：2 個
ヤギのチーズ：200 g
植物油（フリリング用）：
100 ml
ディル：50 g（みじんにか切る）
塩：適量
胡椒：適量
パイ生地：900 g + 植物油
50 ml（つや出し用）
または
パートフィロ生地（ギリシャ
料理に使われる薄い生地）
900 g + 植物油 200 ml
（つや出し用）

作り方

ほうれん草を沸騰した湯で1分ほど茹で（冷凍の場合は解凍する）、水気をしっかり切って冷ます。冷めたらさらに水気を絞り、粗みじんに切る。

ポロネギは小口に、玉ねぎは輪切りにして、ほうれん草と混ぜ合わせる。卵、ちぎったチーズ、ディル、塩、胡椒、植物油 100 ml を加え、全体をよく混ぜる。

パイ生地で作る場合：

植物油を塗ったユニバーサルトレイにパイ生地の半量を敷く。ほうれん草のミックスを生地に乘せ、生地全体に広げる。残りのパイ生地を乗せ、植物油 50 ml を刷毛で塗る。

パートフィロ生地で作る場合：

ユニバーサルトレイに植物油を塗る。パートフィロ生地の半量に植物油を塗り、トレイに重ねて敷く。ほうれん草のミックスを乗せ生地全体に広げる。残りのパートフィロ生地にも植物油を塗って重ね、ほうれん草の上に乗せる。（パートフィロ生地は1枚ずつ油を塗るため、植物油を200 ml 用意しておく。）

ヒントとコツ

ほうれん草のパイ包みは「スパナコピタ」と呼ばれるギリシャの代表的な料理です。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|--------------------------|-------|-------|
| プログラム | | Auto | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / ほうれん草のキッシュ | | |
| 棚位置 | オープンディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 62 | 約 60 | 約 62 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------------------------|-------|-----------|
| プログラム | | △ | |
| 温度 | 運転開始から 50 分：170 それ以降：200 | | 160 ~ 180 |
| 加熱温度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 60 ~ 65 | | 60 ~ 70 |

ハムとルッコラ入りトルテリーニのキャセロール

6人分

材料 作り方

ルッコラ：125 g
 生ハム：100 g
 生クリーム：300 ml
 サワークリーム：400 g
 塩：適量
 胡椒：適量
 トルテリーニ（生）：800 g
 チェリートマト：300 g
 （半分に切る）
 松の実（ロースト）：大さじ4
 パルメザンチーズ（生）：
 50 g（すりおろす）
 エメンタールチーズ：50 g
 （粗めにすりおろす）

ルッコラを洗い、ペーパーで軽く叩いて水気を取り、生ハムと一緒に粗みじんに切る。生クリームとサワークリームを混ぜ、塩と胡椒で味付けする。
 トルテリーニと半分に切ったトマト、ルッコラ、ハムを混ぜ合わせ、バターを塗ったキャセロール（約20×30 cm）に入れ、クリームのソースをかける。
 松の実とパルメザンチーズを散らしてオーブンに入れ、きつね色になるまで焼く。

おすすめの設定

| | H6×0x | H6×6x | H6×9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☞ | | |
| 温度 | 170～190 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/ タイマー設定 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 10分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 20分後 | | |
| 運転時間 | 30～40 | | |

グラタン / ピザ / パイ

ツナ入りパイ

8 ~ 12 人分

材料

ツナ（缶）：500 g
玉ねぎ（大）：2 個
オリーブオイル：大さじ 4
パプリカ：大さじ 1
パイ生地：600 g
トマトピューレ：250 g
ピキージョピーマン缶または
赤ピーマンの瓶詰め：1
（短冊に切る）
卵：2 個（固茹でにする）

つや出し用

卵：1 個

ヒントとコツ

ツナのテリーヌは「ガリシア風エンパナニャーダ」と呼ばれるガリシア州（スペイン）の伝統料理です。

作り方

玉ねぎをさいの目に切る。フライパンにオリーブオイルを入れ、玉ねぎを薄い飴色になるまで弱火で炒める。スライスしたピーマンを加え、火からおろして冷ます。

パイ生地の半量をめん棒で丸く伸ばし、丸型のベーキングトレイ（直径 27 cm）に生地が少しはみ出るように敷く。生地の上に、トマトピューレ、炒めた玉ねぎとピーマン、ほぐしたツナ、みじんについた茹で卵を並べる。

残りのパイ生地を丸く伸ばし上にかぶせる。かき混ぜた卵を生地の端に塗って閉じ、オープンに入れる。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|----------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | ラザニア & グラタン / ツナ入りパイ | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 49 | 約 57 | 約 45 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|-------|-----------|
| プログラム | ☐ | | ☒ |
| 温度 | 210 ~ 230 | | 170 ~ 190 |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | | |
| 運転時間 | 35 ~ 45 | | |

メレンゲ

6～8人分

材料

卵白：5個分
 砂糖：275g
 バニラエッセンス：小さじ1
 ホワイトビネガー：大さじ1
 ダブルクリーム（乳脂肪分の多い濃厚な生クリーム）：600ml
 アイシングシュガー：大さじ1
 ブルーベリー：500g
 苺：500g
 ラズベリー：500g

作り方

卵白を角が立つまで泡立て、砂糖をかき混ぜながら少しずつ振り入れて混ぜる。バニラエッセンスを加え、ホワイトビネガーをメレンゲの泡をつぶさないようにそっと混ぜ入れる。

大きいメレンゲをひとつ作る場合は、ベーキングトレイ1枚にバターを塗り、メレンゲを3～4cmの厚みの丸型になるように乗せる。小さいメレンゲに分けて作る場合は、ベーキングトレイ2枚にバターを塗ってベーキングシートを敷き、メレンゲを8cmほどの塊になるようにすくい、ベーキングシートの上に落としていく。

メレンゲを乗せたトレイをオープンに入れて焼く。焼き上がったら、オープンに入れたまましばらく冷ます。

ダブルクリームとアイシングシュガーをかき混ぜてメレンゲの上に塗り、フルーツを飾る。

おすすめの設定（大きいメレンゲをひとつ作る場合）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|---------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | デザート / メレンゲ / かたまり (大) 1個 | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 100 | | |

おすすめの設定（小さいメレンゲを複数作る場合）

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|---------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | デザート / メレンゲ / 幾つかに分ける (小) | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 60 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|----------------------------------|-----------|-------|-------|
| プログラム | ☐ | | |
| 温度 | 110 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| クリスプ機能 | オン | | |
| 棚位置 | | | |
| かたまり (大) 1個 | 1 | 2 | 1 |
| 幾つかに分ける (小) | 1 + 2 | 1 + 3 | — |
| 運転時間 | | | |
| かたまり (大) 1個 | 80 | | |
| 幾つかに分ける (小) | 40 | | |
| 調理後に冷ます時間 (スイッチを切り、オーブドアを開けた状態で) | 大小とも : 20 | | |

キャラメルクリームケーキ

6～8人分

材料

キャラメルシロップ
(市販のもの) : 80～100 g
牛乳 : 500 ml
卵 : 4 個
卵黄 : 2 個分
砂糖 : 80 g
レモンの皮 : 1/2
(すりおろす)

作り方

プリン用の器 (またはラメキン) の側面と底にキャラメルを塗る。

牛乳とレモンの皮を火にかけて (沸騰させないように) 熱する。ボウルに卵、卵黄、砂糖を合わせて入れ、泡立て器で混ぜる。牛乳を漉しながら卵のミックスに加える。

自動プログラムを開始するか、手動設定の場合は予熱を開始する。

プリンミックスを大きいプリン用ボウル (直径約 24 cm) に注ぎ入れるか、ラメキン (直径 7～8 cm) 8～10 個に分けて入れる。ユニバーサルトレイに並べて予熱したオーブンに入れ、約 1ℓ (H6x9x では約 2ℓ) の湯を注ぎ入れて湯煎にする。

おすすめの設定 (プリン用ボウルでまとめて焼く場合)

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-----------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | デザート / キャラメルクリームケーキ / 焼き型 (大) 1 個 | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 41 | 約 43 | 約 36 |

おすすめの設定 (ラメキンで分けて焼く場合)

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|---------------------------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | デザート / キャラメルクリームケーキ / 焼き型 (小) (2～8 個) | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 32 | 約 34 | 約 25 |

ヒントとコツ

スペインやポルトガルで人気が高く、フランスで生まれたおなみじの “crème caramel” (カスタードプリン) にもよく似たデザートです。

自家製キャラメルシロップの作り方 : 砂糖 80 g と水 30 ml を鍋に入れ、かき回さずに強火でキャラメル色になるまで煮立て (苦くなるので焦がさないように)、プリン用ボウルまたはラメキンに注ぎ入れます。

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|------------|-----------|-------|---------|
| プログラム | [人] | | |
| 温度 | 150 ~ 170 | | 160 |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | | | |
| プリン用ボウルの場合 | 40 ~ 45 | | 35 ~ 40 |
| ラメキンの場合 | 30 ~ 35 | | 22 ~ 26 |

キャラメルプリン

8人分

プリン材料

バニラの鞘：1本
牛乳：600 ml
ダブルクリーム（乳脂肪分の多い濃厚な生クリーム）：300 ml
砂糖：85 g
卵：6個

キャラメル材料

砂糖：100 g

作り方


バニラの鞘を開き、ナイフで種をすくい出し、牛乳、ダブルクリーム、砂糖、種を取ったバニラの鞘も一緒に火にかけて沸騰させ、冷ましてから鞘だけを取り出す。砂糖 100 g を鍋に入れ、かき回さずに強火でキャラメル色になるまで煮詰め（苦くなるので焦がさないように）、耐熱皿（約 30 × 12 cm）に注ぎ入れる。自動プログラムを開始するか、手動設定の場合は予熱を開始する。

卵を軽くかき混ぜ、冷ました牛乳のミックスを少しずつ加えて混ぜ、裏ごししてからキャラメルの上に注ぎ入れる。



耐熱皿をユニバーサルトレイに並べて予熱したオーブンに入れ、約 1ℓ（H6x9x では約 2ℓ）の湯を注ぎ入れて湯煎にする。

調理が終了したら耐熱皿を逆さにしてプリンを取り出し、ベリー類や季節のフルーツで飾り、ホイップクリームを添えてサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|---|-------|
| プログラム | |  | |
| メニュー | デザート / キャラメルプリン | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 118 | 約 133 | 約 130 |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|--|-----------|-----------|
| 予熱 | 必要 ( 130℃) | | |
| プログラム |  | | |
| 温度 | 120 ~ 140 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | | |
| 運転時間 | 105 ~ 115 | 120 ~ 130 | 125 ~ 135 |

レモンメレンゲパイ

8～10切れ分

生地材料

薄力粉：275 g
 バター：150 g
 上白糖：25 g
 卵黄：2 個分
 冷水：大さじ 1.5～2

フィリング材料

レモン（大）：4 個
 （果汁+すりおろした皮）
 コーンスターチ：75 g
 水：500 ml
 卵黄：5 個分
 砂糖：175 g

メレンゲトッピング材料

卵白：5 個分
 砂糖：275 g

作り方

薄力粉にバターを擦り込み、細かいパン粉状になったら上白糖を加える。卵黄、冷水を加えて混ぜ合わせパイ生地を作る。ラップをかけて冷蔵庫で 30 分休ませる。生地をめん棒で伸ばし、タルト型（波形 / 直径 25 cm / 高さ 3.25 cm）に敷き、フィリングを作る間、冷蔵庫で冷やしておく。

レモン果汁と皮、コーンスターチを混ぜ合わせて軽く沸騰した湯に入れ、濃厚なカスタード状になるまで休まずかき回し続ける。砂糖と卵黄を混ぜ、レモンカスタードに加えて混ぜる。ふたたび軽く沸騰させてから火からおろして冷ます。

レモンカスタードをパイ生地の上に注ぎ、全体に塗り広げる。

清潔なボウルに卵白を入れて角が立つまで泡立て、砂糖をひとさじずつ加え、その都度よく混ぜ、密度が濃くつやのあるメレンゲを作る。メレンゲをレモンカスタードの上にスプーンで乗せてオーブンで焼く。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | デザート / レモンメレンゲパイ | | |
| 棚位置 | オープンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 55 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|---------|-------|-------|-------|
| プログラム | △ | | |
| 温度 | 180 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| クリスマス機能 | オン | | |
| 棚位置 | 1 | | |
| 運転時間 | 約 45 | | |

プラムコンポート入りダンプリング

6人分

材料 作り方

強力粉：500 g
生イースト：42 g
砂糖：50 g
牛乳：250 ml（温める）
シナモン（粉末）：小さじ1
塩：ひとつまみ
バター：100 g
（常温で柔らかくする）
卵：1個
プラムコンポート：120 g

デコレーション用

アイシングシュガー：40 g

強力粉、細かく砕いたイースト、砂糖、牛乳、シナモン、塩、バター、卵を合わせてこね、なめらかな生地を作る。オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を30分間発酵」で30分寝かせて発酵させる。

生地を12個の球状に成形し、それぞれにくぼみを作ってプラムコンポート大さじ1を詰め、生地をかぶせて閉じる。バターを塗ったキャセロール（約20×30cm）に閉じ口を下にして並べる。

オーブンに入れ、自動プログラムの「ケーキ/イースト生地/生地を15分間発酵」で15分寝かせて発酵させてから、きつね色になるまで焼く。

アイシングシュガーで飾り、バニラカスタードを添えてサーブする。

ヒントとコツ

フィリングのバリエーション：
プラムを半分に切ってダンプリング生地のくぼみに詰め、砂糖少々を振りかけてから生地を閉じます。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|-----------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 150～170 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 2/タイマー設定 | | |
| 水の量 | オープンディスプレイ表示を参照 | | |
| 1回目のスチーム噴射時間 | 5分後 | | |
| 2回目のスチーム噴射時間 | 15分後 | | |
| 運転時間 | 35～45 | | |

チョコレートデザート

6人分

材料

ブラックチョコレート：200 g
 バター：200 g
 砂糖：200 g
 卵黄：3 個分
 卵白：3 個分

作り方

チョコレートとバターを鍋に入れ弱火で溶かす。しばらく冷ましてから、砂糖と卵黄を混ぜ入れる。

自動プログラムを開始するか、手動設定の場合は予熱を開始する。

卵黄を泡立て、チョコレートのミックスと混ぜ合わせる。

バターを塗ったラメキン（直径 10 cm）6～8 個にミックスを注ぎ入れ、オーブンに入れる。


ヒントとコツ

フランス生まれのこのチョコレートデザートは、外をサクッと、中をしっとり焼き上げるのがおいしさの秘訣です。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|-------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | デザート / チョコレートデザート | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 25 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|---|-------|-------|
| プログラム |  | | |
| 温度 | 170～190 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 2 | | 1 |
| 運転時間 | 15～20 | | |

チョコタルト

7人分

材料 作り方

バター：70 g
 砂糖：70 g
 卵黄：4 個分
 ブラックチョコレート：70 g
 アーモンド（粉末）：70g
 パン粉：20 g
 卵白：4 個分
 バニラカスタード：500 ml
 ダブルクリーム（乳脂肪分の多い濃厚な生クリーム）：200 ml

デコレーション用

アイシングシュガー：40 g

チョコレートを鍋に入れ弱火で溶かし、しばらく冷ます。バター、砂糖、卵黄をクリーム状になるまでかき混ぜる。チョコレート、アーモンド、パン粉を加えて混ぜる。自動プログラムを開始するか、手動設定の場合は予熱を開始する。

卵白を角が立つまで泡立て、泡をつぶさないように、チョコレートミックスにそっと混ぜ入れる。

ラメキン（直径 6 cm）7 個にチョコレートミックスをスプーンで入れる。ユニバーサルトレイに並べて予熱したオーブンに入れ、約 1ℓ（H6x9x では約 2ℓ）の湯を注ぎ入れて湯煎にする。

ダブルクリームを泡立て、バニラカスタードと混ぜる。人数分のケーキ皿を用意し、それぞれにカスタードのミックスを薄く敷く。ラメキンの縁にナイフを回し入れ逆さにしてプリンをカスタードの上にそっと乗せる。アイシングシュガーを振りかけて飾り、温かいうちにサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-----------|------------------|-------|-------|
| プログラム | Auto | | |
| メニュー | デザート / チョコタルト | | |
| 棚位置 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| プログラム運転時間 | 約 52 | | |

その他の設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|-------|-----------|---------|-------|
| プログラム | ☐ | | |
| 温度 | 150 ~ 170 | | |
| 予熱 | 必要 | | |
| 加熱速度 | 標準 | | |
| 棚位置 | 1 | | |
| 運転時間 | 35 ~ 45 | 30 ~ 35 | |

スイートチェリースフレ

8人分

材料 作り方

- バター：適量
- ナッツ（粉末）：50 g
- サワーチェリー：200 g
- 卵黄：2 個分
- アイシングシュガー：80 g
- バニラの鞘：1 本
（種をすくい出して使う）
- クアルクチーズ
（フレッシュチーズ）：250 g
- コーンスターチ：20 g
- 卵白：2 個分
- デコレーション用**
- アイシングシュガー：40 g

ラメキン 8 個にバターを塗り、ナッツを振りかける。チェリーの水気を切り、スプーンでラメキンに入れる。卵黄とアイシングシュガー 60 g を、軽くふんわりとした感触になるまでかき混ぜる。バニラの種、クアルク、コーンスターチを加え、さらにかき混ぜる。卵白と残りのアイシングシュガーを合わせて角が立つまで泡立て、泡をつぶさないようにそっと混ぜ入れスフレ状にする。

ラメキン（直径 7～8 cm）8 個にスフレのミックスをスプーンで入れる。ユニバーサルトレイに並べて予熱したオーブンに入れ、約 1ℓ（H6x9x では約 2ℓ）の湯を注ぎ入れて湯煎にする。

アイシングシュガーで飾ってからサーブする。

おすすめの設定

| | H6x0x | H6x6x | H6x9x |
|--------------|------------------|-------|-------|
| プログラム | ☺☺☺ | | |
| 温度 | 170～190 | | |
| 加熱速度 | 速 | | |
| 棚位置 | 1 | 2 | 1 |
| スチーム噴射の回数/方法 | 1/自動 | | |
| 水の量 | オーブンのディスプレイ表示を参照 | | |
| スチーム噴射時間 | 自動 | | |
| 運転時間 | 20～30 | | |



愛情点検

長年ご使用の電気オープンの点検を!

ご使用の際、
このようなことはありませんか

- スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- 運転中に異常な音や振動がする
- 本体ケースが変形していたり、異常に熱い
- 電気オープンにさわるとビリビリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある



● 使用を中止してください ●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社

コンタクトセンター 固定電話からはフリーダイヤル ☎ 0120-310-647
携帯電話・PHSからはナビダイヤル 📞 0570-096-300

〒153-0063 東京都目黒区目黒2-10-11 目黒山手プレイス

www.miele.co.jp



レシピブック H63xx/ H64xx/ H65xx/ H66xx/ H67xx/ H68xx/