

こんなパンが焼けたら・・・

ふくらみが悪い
(パンの形にはなる)

☑ 材料の量が少なすぎませんか？

- ・ドライイースト、小麦粉、砂糖、水、バターの量をご確認ください。
- ・小麦粉は必ずデジタルはかり(重さ)ではかってください。

☑ 水温・水量・ドライイーストの量の調節はしていますか？

- ・室温によって調節が必要です。
- ・発酵不足になったり、過発酵になることがあります。

☑ 材料が古くなっていませんか？

- ・小麦粉やドライイーストは古くなるとパンがふくらみにくくなります。
- ・表示の賞味期限をお確かめください。

☑ 指定以外の米粉を使っていますか？

生地が固さが変わるため、上手にふくらみません。

☑ 強力粉以外の粉や国産小麦粉を使っていますか？

- ・準強力粉や国産小麦粉などは銘柄によってうまくふくらまない場合があります。
- ・たんばく質量が11.5～14%の強力粉を使用してください。
- ・【Menu06 フランスパン風】は準強力粉推奨。

☑ 「予約(タイマー)機能」を使っていますか？

室温が高すぎる、または低すぎる時はうまくふくらまない場合があります。

ふくらみすぎる



☑ 材料の量が多すぎませんか？

- ・ドライイースト、小麦粉、砂糖、水、バターの量をご確認ください。
- ・小麦粉は必ずデジタルはかり(重さ)ではかってください。

☑ 室温や水温が高すぎませんか？

過発酵になります。

☑ パン専用粉(最強力粉)を使っていますか？

ふくらみすぎる傾向がありますので、各材料を10%づつ減らしてください。

側面が折れる



☑ パンケースにしばらく放置していませんか？

米粉パンなどの柔らかいパンは特につぶれやすくなります。

焼き色が濃すぎる



☑ パンケースにしばらく放置していませんか？

余熱で焼き色が濃くなります。できあがったらすぐに[厚釜パンケース]から取り出してください。

☑ 水の代わりに牛乳や卵を使っていますか？

牛乳や卵を使うと焼き色が濃くなる場合があります。

☑ 水温・水量の調節はしていますか？

☑ 砂糖が多すぎませんか？

砂糖は粒の大きさなどによって多く入る場合があります。デジタルはかり(重さ)でご確認ください。

☑ 【焼き色】を【薄い】にしてください。

上部が平たくなる



☑ 水の量が多すぎませんか？

☑ 小麦粉の量が少なすぎませんか？

- ・小麦粉は必ずデジタルはかり(重さ)ではかってください。
- ・上部が白く平たく焼き上がります。

☑ 薄力粉を使っていますか？

白くふくらみが悪く焼き上がります。

底面に大きな穴が開く



☑ パンを取り出すときに【厚釜パンケース】の駆動部を動かしませんでしたか？

駆動部を大きく回してしまうとパンに穴が開きます。
※[羽根]のあとは残ります。

まったくふくらまない



☑ ドライイーストを入れ忘れていませんか？

☑ [羽根]をつけ忘れていませんか？

できあがり時間を設定する「予約(タイマー)機能」

できあがりまでの時間を、各Menuの所要時間を含めた**最大13時間00分後**まで設定できます。

※Menu 01・03・04・05・06は「予約(タイマー)機能」を使用できます。

★夏・冬では室温によってパンの仕上がりが変わるため、「予約(タイマー)機能」の使用はおすすめできません。

★牛乳、たまご、ジュース、野菜などを使ったパンを作るときは、**食材が腐食する**場合がありますので、「予約(タイマー)機能」は使用しないでください。

<使い方>

Menuを選んだあとに、[予約]ボタンを押し、できあがりまでの「時」「分」を設定。



前日23時にセットし、翌朝7時に焼き上げたいときは、**8時間後(ディスプレイ表示 8:00分後)**に予約を設定。

※【スタート／一時停止】ボタンを押してからできあがりまで、【00:00分後】という表示になります。

※時計の時間表示ではありません。

*料理を始める前に、詳しい使い方や注意点について、製品に付属の取扱説明書を必ずお読みください。

BB-RKB1-02-2205

récolte®



Compact Bakery



失敗しないパン作りのために

パンのふくらみ、高さ、形、焼き色は作るたびに違います。

作るときの室温や材料、水の温度、予約時間に影響されるため、同じ分量でも毎回異なります。

基本1

新鮮な材料を使う

材料は製造年月日、賞味期限を確認し、開封後はできるだけ早く使い切ってください。

基本2

正確にはかる

粉類(小麦粉など)は必ず「**デジタルはかり**」を使用し、**重さ**を正確にはかってください。

目盛りが便利！
付属の[計量スプーン]を使うのもおすすめ



大スプーン 1/2 の目盛
=砂糖 約4g



小スプーン 3/4 の目盛
=ドライイースト 約2.5g



基本3

室温と水の温度について

パン作りの室温の適温は20℃です。季節や室温によって、水の温度を調節してください(本体内部の温度が-5℃以下になると、エラーとなり運転を停止します)。

〈室温が高いとき(25℃以上)〉⇒冷水5℃を使う

過発酵により、ふくらみすぎたり、上部がへこんだパンになることがあります。

〈室温が低いとき(10℃以下)〉⇒ぬるま湯30℃を使う

発酵が不足し、ふくらみが足りないパンになったり、焼き色が濃くなったりすることがあります。

材料について

ドライイースト

●必ず密封して、冷蔵庫で保存

- ・ドライイーストは生き物です。保存状態が悪いと発酵力が低下します。
- ・冷蔵庫で保存してください(常温保存はNG)。
- ・湿気を帯びないように密封しましょう。
- ・開封後は1か月を目安に使い切りましょう。

●発酵でふくらみすぎたときは、次回からメニューに合わせてドライイーストの量を0.5g～1g減らす

砂糖(糖分)

●デジタルはかりで、重さをはかる

●黒砂糖やはちみつは様子を見ながら入れる

生地がだれてしまうときがあります。

●合成甘味料は使わない

発酵しにくくなります。



粉類

●デジタルはかりで、重さをはかる

●開封後は密封して保存。夏は冷蔵保存

小麦粉

- たんばく質11.5～14%の強力粉を使う(100g中、たんばく質が11.5g～14g)

・たんばく質が少ないと発酵しにくく、ふくらみにくくなります。

・【Menu06 フランスパン風】の場合、準強力粉推奨。

★国産小麦粉は外国小麦粉に比べてグルテンが弱く量も少ないので、ふくらみは少し劣りますが風味豊かでおいしいです。

米粉

(グルテンフリー)

- パンの上部が、白く平たく焼き上がる

★パン用米粉「ミズホチカラ」をおすすめします。

スキムミルク・牛乳

●スキムミルクを牛乳で代用する場合、水の量で調節

牛乳代用時の水の量 = レシビの水の量 - (牛乳量 × 0.9)

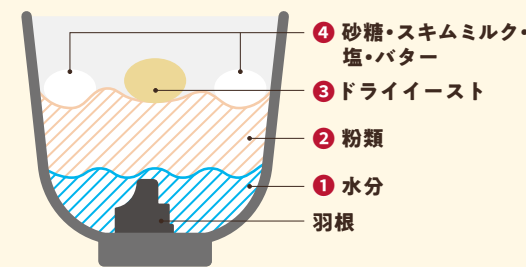
※スキムミルクの分量(g) × 10 = 牛乳の(g)で計算。



〈基本の食パンの例〉

スキムミルク6g(大スプーン1) + 水160g + そのほかの材料

⇒牛乳60g + 水106g + そのほかの材料

①～④の番号順に材料を入れる
★ドライイーストと塩、水分が触れないよう注意！

※材料を手で混ぜる必要はありません。
※液体(牛乳・溶き卵・米油・オリーブオイル・はちみつ)を入れる場合は①と同じタイミングで入れてください。

上から見た厚釜パンケース内



粉類の**中央**をくぼませてドライイーストを入れ、ドライイーストに触れないように、砂糖・スキムミルク・塩・バターを[厚釜パンケース]の**四隅**に入れてください。

注意

羽根 …… [羽根]は正しい向きで取り付けてください。

下までしっかり差し込んでください。

内ブタ …… パン作りをするときは、付属の

[内ブタ]を取り付けねてください。

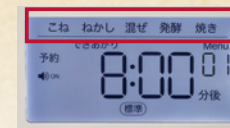
使用すると[厚釜パンケース]の熱で[内ブタ]が変形します。



内ブタ



パン作りの工程



※運転時の工程はディスプレイに表示されます。



[本体] 天面にある

※工程の確認はなるべく
[本体フタ]を開けず、
[窓]から確認ください。

こね・ねかし

工程表示

こね

繰り返し

ねかし

混ぜ

具入れブザーが鳴ったら具材を入れてください。タイミングは各Menu※で異なります。

一次発酵

工程表示

発酵

ガス抜き

工程表示

ねかし

※Menu01.03.04.05.06.07は生地に具材を入れることができます

こね:[羽根]を回転 / ねかし:[羽根]を停止 これを複数回繰り返します。

庫内を発酵温度で温めます。

ふくらんだ生地を軽くこねて丸め直します。

〈セット状態〉



〈こね途中〉



〈ねかし〉



〈こね上がり〉



グルテンフリーの生地

米粉パン（グルテンフリー）はゆるいこね上がりになります。

〈生地が2～3倍にふくらみます〉



途中で1度丸めなおしの作業が入ります

〈ガス抜き途中〉



〈ガス抜き終わり〉



こんな時は！
どろどろでまとまらない



なめらかにまとまらない



具入れブザーが鳴った時点で生地がどろどろしてまとまていない場合やなめらかにまとまらない場合は、水分が多いまたは少ないことが原因です。

Q 粉は、デジタルはかりで計量しましたか？
Q スキムミルクを牛乳に代用したときに水を減らしましたか？
Q 国産小麦粉を使っていますか？

一度【スタート／一時停止】ボタン→【取消】ボタンを押し、【Menu09 こねる】※を選びなおして様子を見ながら、水または粉を増やして生地を調節してください。その後、【Menu10 発酵】※・【Menu11 焼く】※などで焼き上げてください。

※Menu09～11の詳細は取扱説明書をお読みください。失敗してしまった生地でもピザ生地やドーナツ生地として使えます。

こんな時は！

【厚釜パンケース】をはみ出してふくらむ



ふくらみすぎてしまっていたら早めに【スタート／一時停止】ボタン→【取消】ボタンを押し、【Menu09 こねる】※を選びなおして様子を見ながら丸め直し、【Menu10 発酵】※・【Menu11 焼く】※で様子を見ながら焼き上げてください。

※Menu 09～11のマニュアルメニューの詳細は、取扱説明書をお読みください。

ガス抜き工程は、
空気を送りこんで
もっとよくふくらむように
する工程です！



成形

工程表示

発酵

二次発酵

工程表示

発酵

焼き

工程表示

焼き

パンを取り出す

成形後の形によって焼き上がるパンの形が変わります。

庫内を発酵温度で温めます。

焼き上げます。

できあがったらすぐに【厚釜パンケース】を
ミトンでつかんで下に向けて振り、
パンを取り出します。

〈成形途中〉



〈成形終わり〉



〈このくらいふくらみます〉



〈できあがり！〉



こんな時は！
生地の切れ目が上に来た場合



生地の切れ目が上へ向くと焼き上がりの天面がきれいに仕上がらない場合があります。気になる場合は成形直後に打ち粉した手で手早くならしてください。手にならずときに力を加えすぎるとうまくふくらまなくなる場合があります。

こんな時は！
【厚釜パンケース】をはみ出してふくらむ



ふくらみすぎてしまっていたら早めに【スタート／一時停止】ボタン→【取消】ボタンを押し、【Menu11 焼く】※で焼き上げてください。

※Menu09～11の詳細は、取扱説明書をお読みください。

こんな時は！
焼き上がり時にしぼむ



各発酵の工程で過発酵が続くと、焼き途中で縮むことがあります。涼しい環境で使用するか、ドライイーストを少なめに調節してください。



※【厚釜パンケース】は熱くなっているのでミトン等を使用して取り出してください。

【厚釜パンケース】に【羽根】がない場合は、
【羽根取り棒】を使って取り出します。



羽根取り棒