

## ショコラフィナンシェ (約8個分)

### ■ 材料

卵白	100g	アーモンドプードル	50g
グラニュー糖	80g	ココアパウダー	10g
チョコレート	50g	無塩バター	100g
薄力粉	40g	お好みでラム酒またはブランデー	少々

### ■ 作りかた

- 卵白をコシを切るようにほぐします。
- 1にグラニュー糖を入れ、湯煎で少し温めながら溶かし混ぜます。
- 溶かしたチョコレートを入れ、混ぜ合わせます。
- ふるった薄力粉、アーモンドプードルとココアパウダーを加え、さっくり混ぜ合わせます。
- 焦がしバターを茶こしでこしながら加え、なめらかになるまで混ぜ合わせます。(お好みでラム酒またはブランデーを入れる。)
- 絞り袋に生地を入れ、予熱の完了したフィナンシェプレートに平らになるように絞り入れて焼きます。

### ■ 準備

- 焦がしバターをつくる。
- 薄力粉、アーモンドプードル、ココアパウダーを合わせてふるっておく。
- チョコレートを溶かしておく。

## 紅茶のフィナンシェ (約8個分)

### ■ 材料

卵白	100g	アーモンドプードル	50g
グラニュー糖	90g	紅茶葉	3~4g
はちみつ	20g	無塩バター	100g
薄力粉	40g	お好みでバニラオイルまたはラム酒	少々

### ■ 作りかた

- 卵白をコシを切るようにほぐします。
- 1にグラニュー糖とはちみつを入れ、湯煎で少し温めながら溶かし混ぜます。
- ふるった薄力粉、アーモンドプードルと紅茶葉を加え、さっくり混ぜ合わせます。
- 焦がしバターを茶こしでこしながら加え、なめらかになるまで混ぜ合わせます。(お好みでバニラオイルまたはラム酒を入れる。)
- 絞り袋に生地を入れ、予熱の完了したフィナンシェプレートに平らになるように絞り入れて焼きます。

### ■ 準備

- 焦がしバターをつくる。
- 薄力粉、アーモンドプードル、を合わせてふるっておく。
- 紅茶葉が大きい場合は、すり鉢かミルを使って細かくしておく。

万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様ご相談窓口までお問い合わせください。

### お客様ご相談窓口

株式会社ゼリックコーポレーション・サービスセンター

フリーダイヤル ☎ 0120-779-702

受付時間 月~金 午前9時~午後5時

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

\*販売店

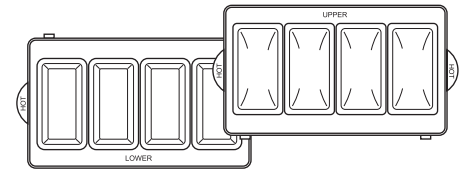
\*お買い上げ日

年 月 日

# Vitantonio<sup>®</sup>

## フィナンシェプレート2枚組

### 取扱説明書 PVWH-10-FC



このたびはフィナンシェプレートをお買い上げいただきまことにありがとうございました。このプレートは、当社下記製品に取り付けてフィナンシェを焼くことができます。

### 対応機種

品番がVWHから始まる製品。	例) VWH-1,100,4000~
品番がVSWから始まる製品。(VSW-4)は除く。	例) VSW-400,410,420~
品番がPWSから始まる製品。	例) PWS-1000~

### 仕様

品名 フィナンシェプレート 2枚組  
品番 PVWH-10-FC

重量(約) UPPER-395g/枚 LOWER-350g/枚

寸法(約) 幅245x奥行137x高さ23mm

主材料 フッ素樹脂加工アルミダイキャスト

原産国 中国

### 非対応機種※本プレートは当社下記製品にはご使用できません。

品番	品名	本体色	発売開始時期	廃盤時期
VSW-4	ピタントオ ヲッフル&ホットサンドメーカー	黒	2001年1月	2004年9月
V2-WS	V2 ヲッフル&ホットサンドメーカー	黒	2005年2月	2007年11月

### ●お手持ちの製品の取扱説明書に従い、プレートを取り付けてください。

### 知っておいていただきたいこと

はじめてお使いの際はプレートを台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水ですすぎ洗いし、乾かしてからご使用ください。

### プレートは消耗品です。

プレートにはフッ素樹脂加工を施してありますので、焦げにくく、またお手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、フッ素樹脂加工が薄れ、焼きムラができたり、焦げ付きやすくなります。また、ご使用により、プレートのツメが緩み、外れやすくなる場合があります。緩んだツメは危険ですので、そのような場合新しいプレートをお買い求めいただくか、当社「お客様ご相談窓口」までお問い合わせください。

### プレートのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために

- ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。
- お手入れの際、磨き粉やナイロンたわし、金属たわしなど使用しない。
- プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。

### お手入れのしかた

ご使用ごとにお手入れをしてください。電源プラグをコンセントから抜き、本体を開けた状態で放置して、冷めてからお手入れをします。

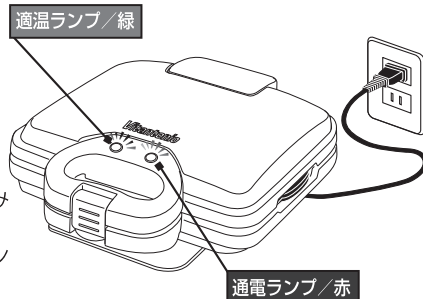
- 毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凸凹部分に残った食材のかすを取り払います。
  - 台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、良く水ですすぎ洗いし、乾いた布巾でふき取ります。
  - プレートにごびりついた汚れはぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗い取ってください。
- ※お手入れの際に磨き粉やナイロンたわしなど、鋭利なものは使用しない。

## ⚠ 注意

⊘	食器洗い洗浄機や食器乾燥機、熱湯は使用しない。	故障の原因
	長時間の連続使用はしない。	1時間程度ご使用されたら一旦電源プラグを抜いて本体を休ませてください。
	プレートを鋭利な金属でこすらない。	プレート損傷の原因
!	取り付け前にプレートにツメが付いていることを確認する。	けがの原因 ツメが付いていない場合、当社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
	突起部をしっかりと差し込む。	けが・故障の原因
	1回焼くごとにプレートに残ったパンくずやかすなどをきれいにふき取る。	プレートの損傷・焼きムラ・ごびりつき・故障の原因 キッチンペーパー等を使用し、木製のはしでふき取ってください。
	遮熱板、ヒーター部に油分・食材が付着しているときは、電源を抜き本体・プレートが冷めてからふき取る。	火災・やけど・故障の原因
	プレートの取り付け・取り外しは本体・プレートが十分に冷めてから行う。	けが・やけど・プレート損傷の原因

## フィナンシェの焼きかた

- 1 フィナンシェプレートを取り付ける。  
  - UPPER(上プレート)が上側、LOWER(下プレート)が下側になるように取り付けてください。
  - プレートがしっかり取り付けられていることを確認します。
- 2 本体を閉じ、電源プラグをコンセントに差し込み電源スイッチを入れる。  
  - 本製品は電源スイッチを入れると、通電ランプ(赤)が点灯し、本体が加熱されます。
- 3 適温ランプ(緑)が点灯したら本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を塗る。  
  - 適温ランプ(緑)は約5分で点灯します。
  - 本体の開閉にはミトンを使用し、必ずハンドルを持って行う。



**⚠ 注意**  
 本体、プレートは高温になっているため、直接触れない。  
 (やけどの原因)

- 4 生地を入れ、本体を閉じてハンドルロックをする。

**⚠ 注意**  

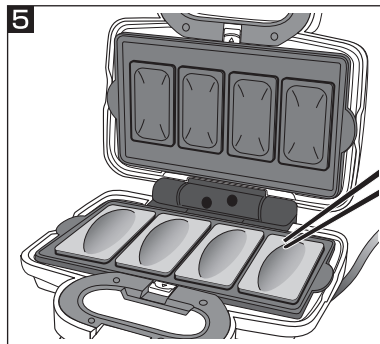
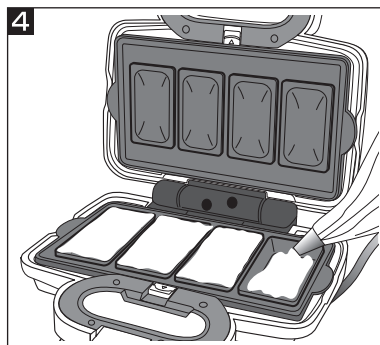
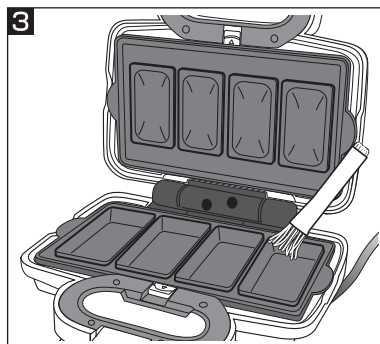
- 生地を入れすぎに注意する。
- 生地に含まれる水分により蒸気が出ることもあるため、本体を開ける際は注意する。(やけどの原因)

- 5 焼き上がったフィナンシェを取り出す際は木製のはしや竹串を使用し、金属製のフォークやヘラは使用しない。  
  - 焼き上がり時間の目安は約3~5分です。
  - 生地材料の成分や分量によって焼き上がり時間は異なります。ときどき本体を開け、焼き具合を確認してください。

**⚠ 注意**  

- 焼き上がったフィナンシェを取り出す際は木製のはしや竹串を使用し、金属製のフォークやヘラは使用しない。(プレートの傷や劣化の原因)
- 使用後は必ず電源スイッチを切り、電源プラグを抜く。
- 長時間の連続運転はしない。(故障の原因)

 ※連続焼きする場合は、プレートに付着した糖分、バターやかすなどをきれいにふき取ってから再度プレートに生地を入れて焼いてください。



### 【ご使用上の注意】

- 生地の中にザラメ、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜてご使用になる場合や、砂糖を増量してご使用になる場合など、糖分が多いものを焼く場合は焦げやすくなるのでご注意ください。
- 焼きあがったフィナンシェに砂糖、はちみつ、シロップなどをかけて焼き直すことはおやめください。  
 プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。
- 一回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取ってから、次の生地を焼いてください。これを怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。
- プレートと遮熱板のすき間から油分や食材などが入り込むことがあります。遮熱板やヒーターに油分や食材などが付着しているときは、十分に冷めてからきれいにふき取ってください。

### 焦がしバターの作り方

#### ■ 作りかた

- 1 バターを鍋に入れ中火にかけます。
- 2 バターがとけ、パチパチと音がなりはじめます。
- 3 音がおさまり大きな泡から細かいクリーミーな泡へ変わります。
- 4 少し濃いキツネ色まで茶色く色づき、香ばしい良い香りがしたら、火からおろします。
- 5 鍋の余熱でも焦げてしまうので、焦げすぎないように冷たい水で鍋を冷やしあら熱をとります。

### フィナンシェ (約8個分)

#### ■ 材料

卵白	100g	薄力粉	40g
グラニュー糖	90g	アーモンドプードル	50g
はちみつ	20g	無塩バター	100g

#### ■ 準備

- 焦がしバターをつくる。
- 薄力粉、アーモンドプードルを合わせてふるっておく。

#### ■ 作りかた

- 1 卵白をコシを切るようにほぐします。
- 2 1にグラニュー糖とはちみつを入れ、湯煎で少し温めながら溶かし混ぜます。
- 3 ふるった薄力粉とアーモンドプードルを加え、さっくり混ぜ合わせます。
- 4 焦がしバターを茶こしでこしながら加え、なめらかになるまで混ぜ合わせます。
- 5 絞り袋に生地を入れ、予熱の完了したフィナンシェプレートに平らになるように絞り入れて焼きます。

※本レシピの焼き上がり時間の目安は、品番がVWHから始まり、その後の数字が3桁の製品 (VWH-100、200等) を用いた場合です。焼き上がり時間は生地材料の成分や分量によって異なります。時々本体を開け焼き具合を確認してください。