

## マドレーヌ/黒ゴマ (約20~24個分)

### 材料

全卵	Mサイズ 1個	A	薄力粉	60g
グラニュー糖	60g		ベーキングパウダー	小さじ1/4
練りゴマ (無糖のもの)	15g	B	無塩バター	50g
いりごま (黒)	10g			

### 準備

- A を一緒にしてふるっておきます。
- バターを湯せんにあてて溶かしておきます。

### 作りかた

- 1 ボウルに全卵を入れてときほぐし、グラニュー糖を加えてよく混ぜ、練りごまを入れて混ぜます。
- 2 Aを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
- 3 溶かしたバターを少しずつ加えて混ぜます。
- 4 Bを加えて混ぜます。
- 5 ふたをして約3分半焼いたらできあがり。  
※2回目からは油がにじみ出てくるので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってから焼いてください。

## バジル & チーズ サレ (約13~16個分)

### 材料

全卵	Mサイズ 1個	A	薄力粉	60g
牛乳	大さじ1		ベーキングパウダー	小さじ1/4
塩	小さじ1/3	B	パルメザンチーズ	15g
オリーブオイル	50g		ドライバジル	小さじ3/4
			ブラックペッパー	適宜

### 準備

- A を一緒にしてふるっておきます。

### 作りかた

- 1 ボウルに全卵を入れてときほぐし、牛乳、塩を加えてよく混ぜます。
- 2 Aを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
- 3 オリーブオイルを少しずつ加えて混ぜます。
- 4 Bを加えて混ぜます。
- 5 ふたをして約4分焼いたらできあがり。  
※2回目からは油がにじみ出てくるので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってから焼いてください。

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

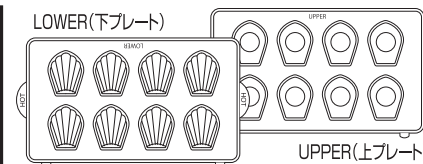
\*お買い上げ日

年 月 日

# Vitantonio®

## マドレーヌプレート2枚組

### 取扱説明書 PVWH-10-MD



このたびはマドレーヌ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マドレーヌ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 マドレーヌプレート 2枚組  
品番 PVWH-10-MD

重量(約) UPPER-350g/枚 LOWER-360g/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	廃番時期
VSW-4	ビタントニオ ワッフル&ホットサンドメーカー	黒	2001年1月	2004年9月
V2-WS	V2 ワッフル&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をし、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をし、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
	プレートに生地を多量に入れない。	生地の破裂によりけが・やけどの原因
!	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付着した糖分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

# マドレーヌの焼きかた

## マドレーヌ/ベーシック (約20~24個分)

### ■ 材料

全卵	Mサイズ1個	A	薄力粉	60g
グラニュー糖	60g		ベーキングパウダー	小さじ1/4
レモン皮	1/4個分		無塩バター	50g

### ■ 準備

- レモンの皮をすりおろしておきます。
- Aを一緒にしてふるっておきます。
- バターを湯せんにあてて溶かしておきます。

### ■ 生地作り

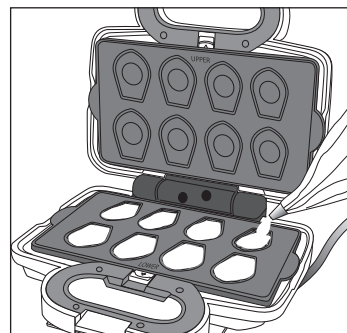
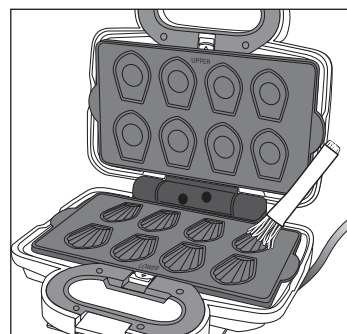
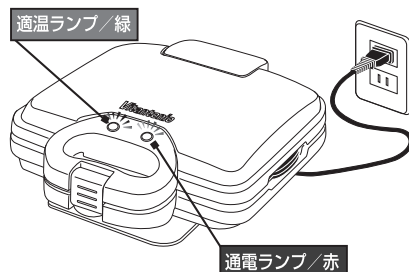
- 1 ボウルに全卵を入れてときほぐし、グラニュー糖を加えてよく混ぜ、レモン皮のすりおろしを入れて混ぜます。
- 2 Aを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
- 3 溶かしたバターを少しずつ加えて混ぜます。
- 4 ふたをして約3分半焼いたらできあがり。  
※2回目からは油がにじみ出てくるので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってから焼いてください。

### ■ 焼きかた

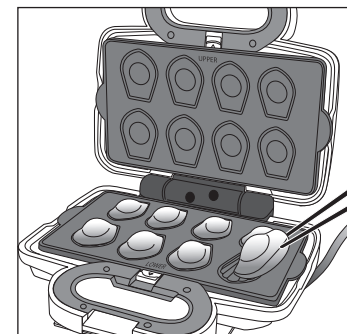
- 1 マドレーヌプレート (UPPER) を上、マドレーヌプレート (LOWER) を下にセットします。電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。
- 2 適温ランプが点灯したら、本体を開け上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。  
※適温ランプは通電後、約5分後に点灯します。
- 3 生地を絞り袋に入れ、プレートの縁からあふれないように絞り出します。カバーを閉じハンドルロックをします。約3分~4分焼きます。ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。  
※本体の開閉にはミトンなどを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。  
※このとき生地に含まれる水分により蒸気が出る場合があります。やけどにご注意ください。  
※生地を入れすぎるとプレートからあふれ出る場合があります。入れすぎに注意してください。

### ⚠ 注意

- 本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。
- 金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレートの傷や劣化の原因になります。
- 長時間の連続使用はおやめください。故障の原因となります。



- 4 焼き上がったマドレーヌは木製のはしや、竹串などで取り出します。ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。



※2回目からは油がにじみ出てくるので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってから焼いてください。特にサレシビは油が出やすいため、プレートからこぼさないようにきれいに拭き取ってください。

※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、110等) を用いた場合です。焼き上がり時間は生地の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。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ってください。

### アドバイス

- 絞り袋を使用すると、生地を素早く入れやすいです。

### 【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。
- 焼きあがったマドレーヌに砂糖、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。プレートの損傷や故障の原因になります。
- 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。
- 遮熱板にすき間から、油分や食材などが入り込むことがあります。遮熱板、ヒーター部にかす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。
- 型に入れる生地の量が多いと、生地が膨張した際に型からはみ出したり、破裂し、うまく焼きあがらない場合があります。生地を入れすぎないようにご注意ください。

## マドレーヌ/紅茶 (約20~24個分)

### ■ 材料

全卵	Mサイズ1個	A	薄力粉	60g
グラニュー糖	60g		ベーキングパウダー	小さじ1/4
紅茶の葉 (ティーバッグのもの)	1袋 (2g)		無塩バター	50g

### ■ 準備

- 紅茶の葉は、ティーバッグから出しておきます。
- Aを一緒にしてふるっておきます。
- バターを湯せんにあてて溶かしておきます。

### ■ 作りかた

- 1 ボウルに全卵を入れてときほぐし、グラニュー糖を加えてよく混ぜます。
- 2 Aを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ、紅茶の葉を入れます。
- 3 溶かしたバターを少しずつ加えて混ぜます。
- 4 ふたをして約3分半焼いたらできあがり。  
※2回目からは油がにじみ出てくるので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってから焼いてください。  
※ティーバッグ以外の紅茶の葉で作る場合は細かくしてご使用ください。