

粒あん、カスタードクリーム以外にもジャム、クリームチーズなどを詰めてもおいしくいただけます。また、洋風の場合、クラッシュナッツを生地に混ぜ込んで楽しめます。

洋風鯛焼きの材料

■ 材料		■ 作りかた	
強力粉	150g	1	ボールに A を入れ、よく混ぜ合わせます。
A ベーキングパウダー 小さじ1		2	別ボールに B を入れ、よく混ぜ合わせます。
砂糖	60g	3	2 を 1 に入れ、混ぜ合わせます。
卵黄	2個分	4	ボールに C を入れ、泡立て器でしっかりとメレンゲを作ります。
B 牛乳	60ml	5	4 を 3 に加え、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせます。
バター(溶かし)	75g	6	熱しておいた鯛焼き型に生地を枠からはみ出さないように流し込みます。カスタードクリーム小さじ1~2をのせ、その上に少し生地を流し込み、カバーを閉じます。
C 卵白	2個分		
砂糖	30g		
カスタードクリーム	100g		

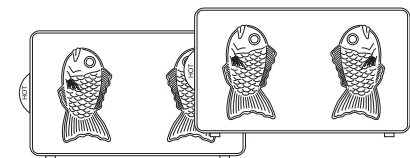
カスタードクリームの作り方		■ 材料	
牛乳	180ml	1	牛乳にコーンスターチを加えて溶かしておきます。
コーンスターチ	16g	2	別のボールに卵黄と砂糖を入れて、よく混ぜ、 1 を加えて、泡立て器で混ぜ合わせます。
砂糖	60g	3	鍋に 2 をこし器を通して入れます。
卵黄	3個	4	鍋を中火にかけ、泡立て器で混ぜながら煮ます。とろみがついてきたら火から下ろし、手早く混ぜてつやを出します。
バニラエッセンス	少々	5	余熱で火が通りすぎないように、すぐに氷水をはったボールに鍋底をつけ、バニラエッセンスを加え、ゴムべらで練り混ぜながら冷やします。

粒あんの作り方		■ 材料	
小豆	150g	1	小豆をひと晩たっぷりの水につけておきます。
砂糖	150g	2	小豆はいったん水を切り、十分な水とともに鍋で沸騰させ、ゆで汁を捨てます。この作業を2~3回繰り返します。
		3	ひたひたにかぶるくらい水を加え、落としづたをし、軟らかくなるまでゆでます。途中、水分が少なく焦げそうときは差し水します。
		4	ゆで汁を捨て、120mlの水と砂糖を加えて木べらで混ぜながら練ります。
		5	ゆっくり15分くらいかけて練ると、適当なかたさの粒あんになります。(できあがりの粒あんは約350g)

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® ポワソンプレート2枚組 取扱説明書 PVWH-10-PO



このたびはポワソン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ミニ鯛焼き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~

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

仕様	
品名	ポワソンプレート 2枚組
品番	PVWH-10-PO
重量(約)	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

●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

ミニ鯛焼きの焼きかた

この鯛焼き型(ポワソンプレート)は、市販の鯛焼きと比べると小さいため、中に入れる粒あんも少しの量ですみます。そのため市販の缶詰を使用することをおすすめします。

■材料 約3~4回(6~8枚)分

薄力粉	150g	砂糖	40g
ベーキングパウダー	大さじ1/2	牛乳	130ml
卵(1個)	55g	粒あん(缶詰)	100g

■生地作り方

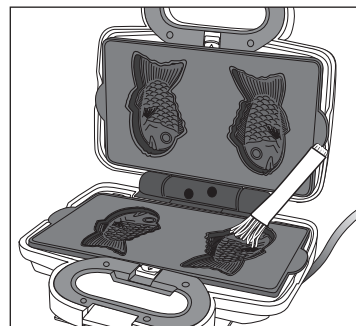
- 1 薄力粉とベーキングパウダーを加えてふるっておきます。
- 2 ボールに卵と砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせます。
- 3 2に1と牛乳を加えてさっくりと混ぜ合わせます。

■焼きかた

- 1 ポワソンプレートをしっかりと取り付けます。電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。

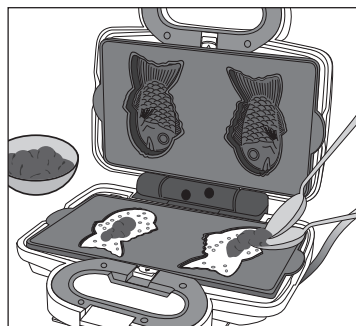


- 2 適温ランプが点灯したら、本体を開け上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。
※適温ランプは通電後、約5分後に点灯します。



- 3 生地をプレートの縁からあふれないよう型の中に半分ほど流し込みます。

- 4 生地が少し膨れて小さな穴が開いてきたら粒あんをスプーンですくってのせます。



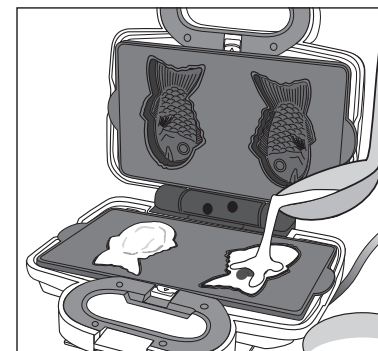
- 4 その上に、型からはみ出さないように生地を流し込みます。

- 5 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。

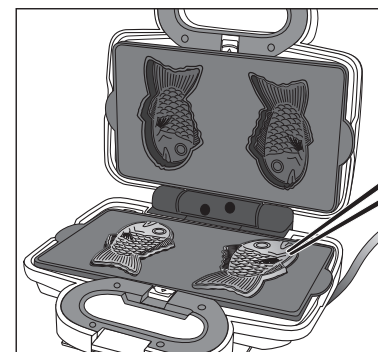
※本体の開閉にはミトンなどを使用し、必ずハンドルを持って行ってください。

※このとき生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあります。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ことがあります。入れすぎに注意してください。



- 6 焼き上がったミニ鯛焼きは木製のはしや、竹串などで取り出します。連続焼きする場合は、さらにプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬり、生地を入れて焼きます。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。



⚠ 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。

※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

- 魚の形の中に半分ほど入れた生地を、フタを開けたまま熱し、生地に小さな穴がプツプツと開いてきたら粒あんのせ、その上に少し生地を流し込んで、生地に隠れるようにします。

【ご使用上の注意】

- 生地の中にガラメ、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。
- 焼きあがった鯛焼きに砂糖、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、ご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。