

すばやく作れる!

TAKARA TOMY

# ぱぱっとパン屋さん

レシピ付  
と  
取り扱い説明書

おいしいレシピが  
22種類!!

この度は、タカラトミー(ぱぱっとパン屋さん)をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用前に、この取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管してください。

対象年齢8才以上  
安全に遊ぶために  
必ず保護者の方が  
一緒に遊ぶてください。

オープン機能付き  
レンジ必要

電子レンジ対応  
140℃耐熱容器

電池不要  
NO BATTERIES REQUIRED

丸洗いOK!

※写真と実際の商品の色と異なる場合があります。※写真とは異なる場合があります。パンをつくるための食材や食品は本商品には付属していません。

ご使用前に必ずお読みください。

## 注意(ちゅうい)

●火災の危険がありますので必ず次のことをお守りください。

●ぱぱっとパン屋さんは必ず500-600Wの電子レンジを使用してください。

●ぱぱっとパン屋さんはレンジ機能以外の機能やオーブントースターで絶対に使用しないでください。



レンジ機能以外のオーブン、ウォーターオーブン、スチームオーブンの機能やグリルの機能、自動調理機能

オーブントースター

●ぱぱっとパン屋さんを直接火や電熱器、オーブントースターにかけないでください。



電熱器にかける

●加熱する前に、ぱぱっとパン屋さんをお皿等にのせて一緒に加熱するのは絶対にやめてください。食器が加熱され、破損する場合があります。



電熱器にかける

保護者の方へ 必ずお読みください。

●小さなお子様だけの使用は危険です。必ず保護者のもとで使用してください。●ご使用前に取り扱い説明書をよく読んでから使用してください。●やけどの危険がありますので、電子レンジ、オープンの使用は、必ず保護者の方が行ってください。●火気の近くで使用しないでください。変形、火災の危険があります。●ぱぱっとパン屋さんは電子レンジ専用です。直火やオーブングリルで使用しないでください。また電子レンジでのレンジ機能以外の機能での使用はしないでください。●またためボタンなど電子レンジの自動モードを使用すると、過熱加熱となる恐れがありますので、これを行わないでください。●取り扱い説明書にあるレンジ出力(500Wまたは600W)及び加熱時間を必ず守って使用してください。表示よりも過剰な加熱を行うと、容器が破損・変形し、高温の内部物が飛び出たり、飛び散ったりして危険です。●過熱加熱により、食材の焼けによる臭気・発煙が発生した場合は、直ちに電子レンジのスイッチを切り、その後十分時間を置き冷却したことを確認したうえで容器を取り出してください。また変形した容器は使用しないでください。●電子レンジ加熱後の専用フタから蒸気が発生しやけどの危険があります。顔や手を近づけたり、誤ったつまみ方の持ち方をしないでください。●電子レンジによる加熱やオーブンの焼き上げ直後は、容器や庫内が高温となりますのでやけどに注意してください。●不安定な場所や台に置いて作業しないでください。中身がこぼれやけなどの危険があります。作業は安定した平らな場所に置いて行ってください。●食材の焼けやぱぱっとパン屋さんの焼け、変形の原因となりますので連続で使用する場合は、必ずぱぱっとパン屋さんを洗ってからご使用ください。●作ったパンは保存せず、お早めにお召し上がりください。●破損・変形の原因となりますので、空加熱(食材を入れない状態)や、取り扱い説明書に記載以下の分量・材料での加熱はしないでください。●思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は3才未満のお子様手の届かないところに保管してください。●プラスチック製を顔から被ったり、顔を覆ったりしないでください。窒息する恐れがあります。



(使用上の注意)●取り扱い説明書をよく読んでから使用してください。●使用前に、ぱぱっとパン屋さんポット・フタなどのパーツ全てをよく洗ってください。○ご使用後は必ず、ぱぱっとパン屋さんポット・フタなどのパーツ全てを食器用洗剤で洗って乾燥させてから保管してください。水分が残っているとカビやニオイの原因になります。○食器洗い機、乾燥乾燥機を使用しないでください。○たわし、磨き粉などは表面に傷がつく恐れがありますので使用しないでください。○商品を買ってある各種食材は密封後、すぐに捨ててください。

● もくじ ..... 2

● パーツの組み方・パーツの名称・入っているもの ..... 3

● 用意する材料 ..... 3

● 内容物以外で使用する道具 ..... 3

● 注意 ..... 4

● 基本パンのつくりかた ..... 5

● 基本蒸しまんのつくりかた ..... 7

● 基本蒸しパンのつくりかた ..... 9

● アレンジパンのつくりかた  
 ロールパン、ウィンナーパン、お菓子パン ..... 11

● チーズパン、コーンマヨパン ..... 12

● ベーコンのエビパン、レーズンまきパン ..... 13

● 2色まきパン、お花パン ..... 14

● ハートパン、メロンパン、カメメロンパン ..... 15

● 蒸しまんのバリエーション  
 キャラメルまん、ピザまん、チャーシューまん ..... 17

● バンダまん、ゴアラまん ..... 18

● 花まき ..... 19

● 蒸しパンのバリエーション  
 おかず蒸しパン、デザート蒸しパン、  
 ココアバナナ蒸しパン ..... 20

● カエルさん蒸しパン ..... 21

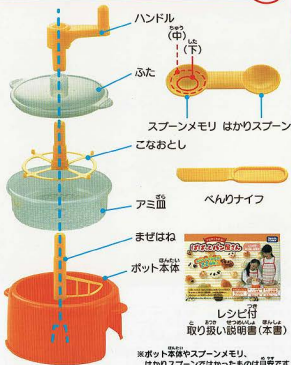
● こんなときは？(Q&A) ..... 22

● 取り扱い上の注意 ●

- 火のそばに置かないでください。
- たわし、みがき粉などでみがくと、傷がつくことがあります。
- 電子レンジ専用ですので直火、オープン、及びグリルでの使用をしないでください。

原料樹脂	ポット、アミ皿、フタ、まぜはね、こなおとし、ハンドル、ナイフ、スプーン	ポリプロピレン
耐熱温度	ポット、アミ皿、フタ、まぜはね、こなおとし、ハンドル、ナイフ、スプーン	140℃
耐寒温度	ポット、アミ皿、フタ、まぜはね、こなおとし、ハンドル、ナイフ、スプーン	-20℃

● パーツの組み方・パーツの名称・入っているもの ●



※ポット本体やスプーンメモリ、はかりスプーンではかったものは自費です。

● 用意する材料 ●



- 基本パンの場合の材料**
- 強力粉 ..... 150g
  - 牛乳 ..... 100cc
  - バター ..... 10g
  - 砂糖 ..... 10g
  - 塩 ..... 1g
  - ドライイースト ..... 4g
- 基本蒸しまんの場合の材料**
- 薄力粉 ..... 130g
  - 水 ..... 70cc
  - バター ..... 10g
  - 砂糖 ..... 10g
  - 塩 ..... 1g
  - ドライイースト ..... 2g
  - ベーキングパウダー ..... 2g
- 基本蒸しパンの場合の材料**
- 薄力粉 ..... 130g
  - 牛乳 ..... 120cc
  - バター ..... 10g
  - 砂糖 ..... 30g
  - ベーキングパウダー ..... 2g



本書のレシピはこの粉を基準に設定しています。

他のパンやまんでは必要な材料はレシピを見てね!

● 内容物以外で使用する道具 ●



- オープン機能付電子レンジ
- クッキングシート
- スプーン
- キッチンミトン
- まな板
- ナイフ
- 材料を入れる容器
- キッチンばさみ
- 5号紙カップ(レンジ使用可能なもの)

あれば便利

- キッチンペーパーまたは布きん
- ラップ
- 伸し棒

**注** 必ず洗ってください

使用前・使用后、連続で使用する場合、必ずしっかり洗ってください



ぱぱっとパン屋さんポット本体、アミ皿、ふた、ハンドル、こねおとし、まぜはね、べんりナイフ、はかりスプーンなどの道具は必ず洗ってください。洗わずに連続して使用された場合、残った材料が腐げついたり、変形する恐れがあります。

※洗った後はよく振ってください。アミ皿などに空気が残っていると乾くつまりの原因になります。

**注** 分量・材料について確認!

1回分の正しい分量・材料で作しましょう



- 材料を多く入れると、ふきこぼれたりします。
- 材料を少なく入れると、焦げたり、変形する恐れがあります。
- 空煎煎すると、変形する恐れがあります。

**注** 電子レンジ オープンについて確認!

「電子レンジ」種・扉と「オープン」を使い間違えないようにしてください。500W~600Wの電子レンジを使用しましょう



- 必ず手動で時間を設定してください。
- レンジ機能を使う際にオープン、ウォーターオープン、スチームオープン機能やグリル機能、自動調理機能は使用しないでください。
- 時間設定はデジタル表記のものを使用してください。
- アナログダイヤル式の場合は、別途デジタルタイマーで時間を確認してください。
- オープンを使用するときは必ずキッチンミトンをしてください。
- オープン使用後は十分に冷めるのを待つから使用してください。
- 電子レンジ、オープンの設定、使用は必ず保護者の方が行ってください。

**注** あたため時間について確認!

正しいあたため時間をきっちりかりましょう



本書に記載のあたため時間を必ず守ってください。

- 電子レンジは種類によって加熱力に違いがあります。一度に長時間の加熱をすると、焦げや発煙、音威が変形する恐れがあります。
- 600wで、本番通り調理して生地が固まってしまう場合は、加熱力が強いので、500wに変更できれば変更してください。できない場合は調理時間を短くしてください。
- パターを溶かすときや、発酵する際にあたため過ぎで高温になるとイーストがはたらかず、ふくらまなくなりま。



基本パンのつくりかた

材料 (約12個分)

- 強力粉...150g 牛乳...100cc パター...10g
- 砂糖...10g 塩...1g ドライイースト...4g 卵...1個

材料をはかる



1 強力粉をポット本体の上の線までトントンとしながら入れ、別容器に移します。(150g) スプーンメモリ(下)に合わせ、塩を入れます。(1g)



2 牛乳をポット本体の下の線まで(100cc)入れます。そこへ、常温にしておいたバターをはかりスプーンにすり切り1杯入れます。(10g)

生地をつくる



3 まぜはねをポット本体の凸に差し込んでセットし、ふたをします。



4 500~600wの電子レンジで20秒あたためます。

POINT

高温だとイーストがはたらかなくなります。人肌(38℃±2℃)目安



5 電子レンジから取り出します。



6 ハンドルをセットして蓋し、バターを溶かします。

まずは基本パンの生地の作り方に慣れてみましょう!



7 ふたとハンドルを外してアミ皿とこねおとしをセットします。



8 卵黄をスプーンメモリにすり切り1杯(10g)とり、アミ皿の上まんにまんべんなく入れます。



9 ふたとハンドルをセットしてハンドルを回し、全てふさい落とします。

POINT 塩はまだ! ドライイーストと塩は必ず前々に入れてください。

10 ハンドルとふたを外してアミ皿の上  
に①で用意した強力粉と湯を入れます。



11 ふたとハンドルをセットしてハンドルを  
回し、全てふるい落としたり、その後  
1分間ハンドルを回します。  
(途中で逆回転するとまぜやすいです。)



12 ハンドルとふた、こねおとし、アミ皿を  
取り外します。



### 一次発酵

13 ふたをして500~600wの電子レンジ  
レンジで150~200wの電子レンジ  
設定で30秒あたためます。



14 まげはねを取り外します。べりりナイフ  
で生地をそくと取り外しやすいです。



15 べりりナイフで粉っぽさがなくなる  
まで生地をかきまぜます。



### 形をつくる(手で作る場合)

16 手で作るときは生地を外側から内側に  
巻き込むように丸めます。

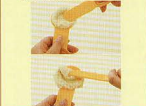


### 形をつくる(手を汚さない場合)

17 べりりナイフで生地を切り取り、はかり  
スプーンに盛りします。  
(生地の12等分くらいです。)



18 べりりナイフで生地を外側から内側にむかして  
のびし、のびた生地を外側に折り込む  
ようにとめます。



19 はかりスプーンの上で生地をくるっと  
回してできあがり。



### 二次発酵

20 クッキングシートの上にはなして置き  
クッキングシートをかぶせます。



21 500~600wの電子レンジで150~200w  
の電子レンジ設定で30秒あたためます。



22 電子レンジからクッキングシートごと  
生地を取り出し15分間おいておきます。  
(この間にオーブンを予熱しておく  
とスムーズです)



23 生地が1.5~2倍にふくらんだら上にか  
けたクッキングシートを取り外します。



### 焼き

24 予熱したオーブンを200℃で15分間  
て完成です。焼きが足りない場合は  
時間を調整してください。  
※必ず低温の方が行ってください。  
※必ずキッチンミトンをしてください。



焼く前に湯気蒸を落とすと表面がつや  
つやになります。

6



### 材料

- 強力粉...130g
- 水...70cc パター...10g
- 砂糖...10g 塩...1g
- ドライイースト...2g
- ベーキングパウダー...2g
- 板チョコ...1枚

### 材料をはかる

1 強力粉をポット本体の上の線までトントンとしなが  
ら入れ、別容器に移します。(130g)



スプーンメモリ  
(下)に合わせて  
塩を入れます。  
(1g)

ボウルなど別容器

2 水をポット本体の下の線まで入れ、そこからはかり  
スプーンで3杯取り除きます。(70cc)  
そこへ、常温にしておいたバターをはかりスプ  
ーンすり切り1杯入れます。(10g)



## 基本蒸しまんのみくりかた

### 生地をつくる

3 まげはねをポット本体の  
凸に差し込んでセットし、  
ふたをします。



4 500~600wの電子レンジで  
20秒あたためます。

POINT 高温だとイーストが  
はたらくなくなります。

5 取っ手を持って  
電子レンジから  
取り出します。



6 ハンドルをセット  
して回し、バターを  
溶かします。



## 蒸しまんがつくれたらお料理のほばがひろがる!

7 ふたとハンドルを外し  
アミ皿とこねおとしを  
セットします。



8 湯桶をスプーンメモリすり切り1杯(10g)  
アミ皿の上にもまんなく入れます。



POINT 湯はまた！  
ドライイーストと湯は必ず  
別々にしてください。

9 ふたとハンドルを  
セットしてハンドル  
を回し、全てふるい  
落とします。



10 ハンドルとふたを  
外してアミ皿の  
上にかけたクッキング  
シートをセットし、  
電子レンジで30秒  
あたためます。



7

- 11 ふたとハンドルをセットしてハンドルを回し、全てふるい落としたり、その後1分間ハンドルを回します。  
(途中で逆回転するとまぜやすいです。)



- 12 ハンドルとふた、こねおとし、アミ皿を取り外します。



### 一次発酵

- 13 ふたをして500~600wの電子レンジで、150~200wの電子レンジ設定で、30秒あたためます。



- 14 まぜはねを取り外します。ペリナイフで生地をそくと取り外しやすです。



- 15 ペリナイフで伸ばさなくなるように生地をかきまぜます。



### POINT

蒸しまんは蒸すと大きくなるので、蒸さずに作るのがコツです。

- 16 まな板の上にはかりスプーンのウラで薄力粉を広げ打ち粉をします。そこへペリナイフで生地を12秒分けてひとつりだし生地を外から内に折り込むようにして丸くします。



- 17 丸めた生地を指で外側に円くのばします。



- 18 板チョコを2かけら生地中央にかきわたります。



- 19 上下左右から生地をよせてくっつけます。



- 20 写真のような見た目になります。



- 21 形を作ったあと、しめらせたキッチンペーパーをのせ15分おかせます。



### 蒸す

- 22 生地のすきまにチョコレートの小さいかけらを入れます。



- 23 指で生地全体に水をつけます。



- 24 ポット本体にはかりスプーン2杯分くらい水を入れます。



- 25 ふくらんだ裏でくっつかないようにアミ皿にはなして3箇所おきます。ふたをして電子レンジで1分あたためて完成です。



注意! ふたを外すときは手の指先を持ってください。

チョコの代わりにいろいろ作れるよ! くわしくはP17~19をみてください。

## 基本蒸しパンのつくりかた

## かわいいうしパンに挑戦!



材料 (約15個分)  
薄力粉...130g 牛乳...120cc バター...10g 砂糖...30g  
ベーキングパウダー...2g 5号紙カップ...15個程度

### 材料をはかる

- 1 薄力粉をポット本体の上の線までトントンとしながら入れ、別容器に移します。(130g)



- 2 牛乳をポット本体の下の線まで入れ、さらにはかりスプーンに2杯分定めます。(120cc) そこへ、常備にしておいたバターをはかりスプーンにすり切り1杯入れます。(10g)



### 生地をつくる

- 3 まぜはねをポット本体の口に差し込んでセットし、ふたをします。



- 4 500~600wの電子レンジで20秒あたためます。



- 5 取っ手を持って電子レンジから取り出します。



- 6 ハンドルをセットして回し、バターを溶かします。



- 7 ふたとハンドルを外し、アミ皿とこねおとしをセットします。



- 8 砂糖をスプーンメモリにすり切り3杯(30g)取り、アミ皿の上まんばんなく入れます。



ベーキングパウダーをスプーンメモリ(下)に2杯(2g)取り、アミ皿の上まんばんなく入れます。

- 9 ふたとハンドルをセットしてハンドルを回し、全てふるい落とします。





- 11 ふたとハンドルをセットしてハンドルを回し、全てふるい落とす。その後1分間ハンドルを回します。(途中で逆回転するとまぜやすいです。)



- 12 ハンドルとふた、こなおとし、アミ皿を取り外します。



- 13 まぜはねを取り外します。べんりナイフで生地をそくと取り外しやすいです。

- 14 ベんりナイフで粉っぽさがなくなるように生地をかきまぜます。



### POINT

- 15 用意した5号紙カップに生地を2/3程度入れます。15個くらい作れます。



### POINT

高くと大きくなりますのでカップに入れ過ぎないでください。

- 16 生地の上にチョコクリームや好きなジャムをトッピングします。



### 蒸す

- 17 ポット本体にはかりスプーン2杯分くらい水を入れます。



- 18 アミ皿をセットして作った蒸しパン3個をくっかないように置きます。



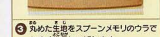
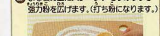
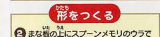
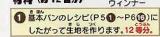
- 19 ふたをして電子レンジで1分間あたためます。



注意! ふたを列すときは柄の取っ手を持ってください。

トッピングを喜べればデザート蒸しパンからおかず蒸しパンに早変わり! (くわしくはP20~をみてください)

## アレンジパンのつくりかた



- 1 生地の方の端を指で揃くします。



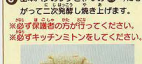
- 2 幅の広い方から巻いていき、最後に細い部分をしっかりと巻きつけます。



### Arrange



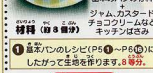
- 3 丸めた生地をスプーンメモリのウラでうすく伸ばします。



- 1 基本パンのレシピ(P5①~P6⑩)にしたがって生地を作ります。8等分。



- 2 まな板の上にスプーンメモリのウラで強力粉をひけます。(打ち粉になります。)



### 形をつくる



- 3 丸めた生地をスプーンメモリのウラで円く伸ばします。



- 4 のばした生地の中央に市販の力スタードクリームやチョコレートを通順のめます。



- 5 生地を真ん中からたむるように折り曲げしっかりとつまんでくっつけます。



- 6 くっつけた生地の部分をキッチンばさみでゆれ込みを入れます。



※保冷袋の方と一緒に行ってください。

- 7 基本パンのレシピ(P6の②~)にしたがって二次発酵し焼き上げます。



## アレンジパンのつくりかた

難易度： **チーズパン**  
材料 (約10分)



基本のパンの材料  
市販のパンの材料  
チーズ、  
キッチンばさみ

1 基本パンのレシピ(P5①~P6⑩)にしたがって生地を作りませう。

2 まな板の上にスプーンメモリのうらで強力粉をばし、打ち粉をし、べんりナイフで10等分した生地を手で丸くします。



3 スプーンメモリのうらで生地を円くのばします。



4 のばした生地中央に市販のゆでコーンを適量のせ、上にマヨネーズをしぼります。



**Arrange**  
ここで細かくきざんだチーズを入れるとチーズパンになるよ!

5 生地でまわりから具を巻き込むようにせ、しっかりとつまんでくっつけます。



6 パンをひっくり返してハサミで上に十字に切れ目をいれます。



7 具を入れるスペースができたなら、そこに少し油をつけます。



8 基本パンのレシピ(P6の⑩)にしたがって二次発酵して焼き上げたら完成です。  
※必ず保護者の方が行ってください。  
※必ずキッチンミトンをしてください。



12

## アレンジパンのつくりかた

難易度： **ベーコンのエビパン**  
材料 (約6分)



基本のパンの材料  
ベーコン適量、キッチンばさみ

1 基本パンのレシピ(P5①~P6⑩)にしたがって生地を作りませう。

2 まな板の上に強力粉をばし、打ち粉をし、丸めた生地をうすく楕長にのばします。



3 生地の長さにあわせてベーコンを切り、のせませう。



4 生地を裏返し、写真のように、キッチンばさみでななめに切れ込みを入れます。



5 生地を裏返し、写真のように、キッチンばさみでななめに切れ込みを入れます。



6 生地を上下に分けていきます。



7 基本パンのレシピ(P6の⑩)にしたがって二次発酵して焼き上げ完成です。  
※必ず保護者の方が行ってください。  
※必ずキッチンミトンをしてください。



難易度： **レーズンまきパン**  
材料 (約8分)



基本のパンの材料  
レーズン、ナイフ

1 基本パンのレシピ(P5①~P6⑩)にしたがって生地を作りませう。

2 まな板の上に強力粉をばし、打ち粉をし、丸めた生地を長方形にのばします。



3 レーズンを置かないように並べませう。両端は空けておきます。



4 端から巻いて筒状にします。



5 生地をしっかりとつまんで閉じます。



6 生地を裏返してナイフで4等分します。



7 断面を上にしてクッキングシートの上に置き、基本パンのレシピ(P6の⑩)にしたがって二次発酵して焼き上げ完成です。  
※必ず保護者の方が行ってください。  
※必ずキッチンミトンをしてください。



13

## アレンジパンのつくりかた

難易度:



### 2色まきパン

材料 (約16個分)  
基本のパンの材料2回分  
+ ココアパウダー 4g  
アーモンドダイス、ナイフ

#### 生地をつくる

- 基本パンのレシピ(P5①~P6⑩)にしたがって生地を作りクッキングシートをかけた冷蔵庫に入れておきます。次に、基本のレシピの牛乳にココアパウダーをはかりスプーンすり切り1杯入れて混ぜる生地を作ります。先に作った生地を冷蔵庫から出してクッキングシートと同じタイミングで二次発酵させます。(P6⑩~⑪)



#### 形をつくる

- まな板の上に薄力粉をばらけて打ち粉をし、べんりナイフで4等分した丸めた生地を手で長方形にのばします。



- 2色の生地をずらしてかさね、外側の生地を巻き込むように巻きます。



- 生地を横断してナイフで4等分します。



※保護者の方と一緒に行ってください。

- 断面の上にしてクッキングシートの上に置きアーモンドダイスをふりかけます。基本パンのレシピP6の⑨~⑩にしたがって二次発酵して焼き上げ完成です。

※必ず保護者の方が行ってください。  
※必ずキッチンミットをしてください。



難易度:



### お花パン

材料 (約5個分)  
基本のパンの材料2回分  
パンキンパウダーなど

#### 生地をつくる

- 基本パンのレシピ(P5①~P6⑩)にしたがって生地を作りクッキングシートをかけた冷蔵庫に入れておきます。次に、基本のレシピの牛乳にパンキンパウダーをはかりスプーンすり切り1杯入れて混ぜる生地を作ります。先に作った生地を冷蔵庫から出してクッキングシートと同じタイミングで二次発酵させます。(P6⑩~⑪)



#### 形をつくる

- べんりナイフで生地を8等分にわけて丸く形作ります。



● 白つき生地: 大...12個  
● 白つき生地: 大...13個  
● 白つき生地: 小...3個  
● 白つき生地: 小...2個

- 花のサイズに切ったクッキングシートの上に作った生地をお花形に並べます。(二次発酵でくっつきます。)



※必ず保護者の方が行ってください。  
※必ずキッチンミットをしてください。

- 基本パンのレシピ(P6の⑨~⑩)にしたがって二次発酵し焼き上げで完成です。



14

## アレンジパンのつくりかた

難易度:



### ハートパン

材料 (約6個分)  
基本のパンの材料  
+ やさいジュース 90cc、チョコチップ、ナイフ

#### 生地をつくる

- 基本パンのレシピ (P5①~P6⑩)の牛乳をやさいジュースに変えて生地を作ります。やさいジュースの分量はポット本体の下の線よりはかりスプーン1杯分減らしてください。(90cc)



#### 形をつくる

- 強力粉をばらけたまな板の上でべんりナイフで6等分した生地を手で丸めてから長方形にのばします。



※保護者の方と一緒に行ってください。

- 生地の上にチョコチップをしきつめます。両側は空けておきます。



- 端から巻いていき、巻き終わりの生地をしっかりとつんで閉じます。



- 丸めた生地を写真のように折り返します。



- 生地が2重になっている方にナイフで切れ込みを入れます。



※保護者の方と一緒に行ってください。

- 切れ込みを入れたところから左右に開き、下の部分を指でつまんでとがらせてます。



- 基本パンのレシピ(P6の⑨~⑩)にしたがって二次発酵し焼き上げ完成です。

※必ず保護者の方が行ってください。  
※必ずキッチンミットをしてください。



難易度:

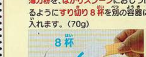


### メロンパン

材料 (約6個分)  
基本のパンの材料  
+ 薄力粉 70g、バター 20g、砂糖 30g、卵黄 1個、ベーキングパウダー 4g、抹茶、グラニュー糖、ナイフ、ラップ

#### 生地をつくる

- はじめにクッキー生地を作ります。薄力粉を、はかりスプーンにおしつけるようにすり切り8杯を別の容器に入れます。(70g)



15



## アレマジパンのつくりかた

- 2 バターをはかりスプーンですり切り2杯分ト本体に入れ、まぜはねをセットします。



- 3 ふたをしてレンジ強で20分あたためバターを溶かします。



- 4 砂糖をスプーンメモリにすり切り3杯(30g)、ベーキングパウダーをスプーンメモリ(中)1杯(4g)、抹茶をスプーンメモリ(中)1杯をはかり、溶かしたバターに入れます。



- 5 ふたとハンドルをセットしてハンドルを回してまぜます。



- 6 卵黄の溶き卵を入れまぜます。



- 7 アミ皿をのせ、①で粗熱した海力粉を入れてふたをし、ハンドルを回してふるまぜます。



- 8 全体の粉っぽさがなくなるまでべんりナイフでまぜます。



- 9 できたクッキー生地をラップにくるんで静かにし、冷蔵庫に入れておきます。



- 10 基本パンのレシピ(p5①~p5⑥)にしたがって生地を作ります。(このとき砂糖は20gにします。)

### 形をつくる

- 11 生地を团のように分けず。



- 12 クッキー生地をラップでぐるんで丸く平らにします。



- 13 ラップをひらき、クッキー生地をパン生地をつまみこむように置き、ラップでぐるん形をととのえます。



- 14 クッキングシートにグラニュー糖をひき、作った生地をのせ、パン生地で作った側と手置をはさみこみます。



グラニュー糖

- 15 ごらうにナイフでもようをつけず。



※保冷庫の方ともしっかりに行ってください。

- 16 グラニュー糖をふりかけ、基本パンのレシピ(P6の②~④)にしたがって二次発酵し焼き上げたら完成です。

※必ず冷蔵庫の方が行ってください。  
※必ずキッチンミントンをしてください。

グラニュー糖



**Arrange** 通常のメロンパンを作るにはクッキー生地を抹茶を混ぜずにバニラエッセンスをまぜて作りましょう。餅や手足をつけずに完成です。

## 16

## 蒸しまんのパリエーション

### キャラメルまん



材料 基本の蒸しまんの材料  
キャラメル 12個  
(約 12 個分)

- 1 基本蒸しまんのレシピ(P7①~P8⑦)にしたがって12等分で生地を作ります。

### 形をつくる

- 2 生地のもん中にキャラメルを1粒置きまぜます。



- 3 周りから生地をたんでまん中でつまんで閉じ、製造します。



- 4 基本蒸しまんのレシピ(P8の⑧~⑩)にしたがって蒸したら完成です。

### ピザまん



材料 基本の蒸しまんの材料  
チーズ、ウィンナー、ピザソース、パセリ  
(約 12 個分)

- 1 基本蒸しまんのレシピ(P7①~P8⑦)にしたがって12等分で生地を作ります。

### 形をつくる

- 2 生地のもん中にカットしたチーズ、ウィンナー、ピザソースの順にのせます。



- 3 周りから生地をたんでまん中でつまんで閉じ、製造します。



- 4 基本蒸しまんのレシピ(P8の⑧~⑩)にしたがって蒸し、パセリをふりかけ完成です。

### チャーシューまん



材料 基本の蒸しまんの材料  
ごま油、チャーシュー、メンマ  
(約 12 個分)

- 1 基本蒸しまんのレシピ(P7①~P8⑦)にしたがって12等分で生地を作ります。

### 形をつくる

- 2 生地にごま油をぬり、まん中に詰かくカットしたチャーシューとメンマを置きまぜます。



- 3 周りから生地をよせ、ひだを作るようにつまんで閉じます。



- 4 基本蒸しまんのレシピ(P8の⑧~⑩)にしたがって蒸したら完成です。

- 4 形を作った後しめらせたキッチンペーパーをのせ15分ねかせます。



- 5 ねかせた後ひだが消えていたらべんりナイフで押してひだをつけまぜます。



- 6 基本蒸しまんのレシピ(P8の⑧~⑩)にしたがって蒸したら完成です。



## 蒸しまんのパリエーション

難易度:



### パンダまん コアラまん(割包風)

基本の蒸しまんの材料

材料  
(約8個分) ココアパウダー(4g)、ごま油、スプーン

1 基本蒸しまんのレシピ(P7①~P8⑩)にしたがって生地を作ります。

2 白、黒、目になる分の生地をはかりスプーンで山盛り1杯(約30g)を取り、ラップしておきます。



3 残りの生地を8等分して、打ち粉をしたまな板に取出し、楕円状に伸ばし、楕円に外側から巻き込むように丸く仕上げ、目をつまんで閉じます。



### POINT 形をつくる

4 打ち粉をした楕円で生地を大円形にのばし、生地の片側にスプーンでごま油をぬります。



### POINT

ごま油をぬると皮で焼くやくなります。ごま油がない場合は強力粉で打ち粉します。

5 ごま油をぬった生地を内側にして半分折り、はかりスプーンで目のしるしをつけて形を整えます。



6 これを8個分作りますが、目の形を整えるとコアラまんになります。



7 ②で用いた白、黒、目の生地にはココアパウダーを混ぜておきます。



8 形をととのえて水をつけて④の目にはりつけます。



### POINT

蒸すとふくらむので目、鼻、目は小さく作っておきましょう。

9 形を作った後しめさせたキッチンペーパーをせ15分ねかせます。



### 蒸す

10 基本蒸しまんのレシピ(P8の②~⑩)のように蒸して完成です。パンダまん、コアラまんは大きいので2層ずつ蒸してください。生地を削った部分をべんりナイフで削けばサラダ菜や角煮をはさんで割包風に!

18

## 蒸しまんのパリエーション

難易度:



### はな 花あき

基本の蒸しまんの材料

材料  
(約16個分)  
基本の蒸しまんの材料  
市販の炒めつぶあん、ナイフ

1 基本蒸しまんのレシピ(P7①~P8⑩)にしたがって生地を作ります。

### POINT 形をつくる

2 まな板の上にスプーンメモリのうらで薄力粉を広がります。(打ち粉になります。)



3 べんりナイフで生地を4等分した生地をまわりから内側に巻き込むように丸めます。



4 打ち粉をつけた楕円で長方形にのばします。



5 ゆでつぶあんを厚りをあけてうすくせめます。



6 縁から生地を巻いていき、生地の最後はつまんで閉じます。



7 閉じたところを下にして、巻いた生地の太さが均一になるように整えます。



8 図のようにナイフで切ります。



9 写真のように長い辺が下になるように生地を立てます。



10 生地のまん中を切らないようにべんりナイフの背でぎゅっとつぶします。



11 基本蒸しまんのレシピ(P8の②~⑩)にしたがって蒸します。大1層、小1層ずつ蒸してください。



19

## 蒸しパンのバリエーション

難易度：

### おがず の 蒸しパン



材料 (約 15 個分)

基本の蒸しパンの材料  
きんぴらごぼう、ひじきなど

- ① 基本蒸しパンのレシピ (P9①~P10⑫) にしたがって生地を作ります。

- ② きんぴらごぼう、ひじきなどお好みのお野菜をのせます。

#### POINT

水気が多いと生地が切割りでキッチンペーパーなどでつゆを軽くおさえてからのせてください。

- ③ 基本蒸しパンのレシピ (P10の⑭~) にしたがって蒸したら完成です。

難易度：

### デザート の 蒸しパン



材料 (約 15 個分)

基本の蒸しパンの材料  
ドライフルーツなど

- ① 基本蒸しパンのレシピ (P9①~P10⑫) にしたがって生地を作ります。

- ② ドライフルーツ、ナッツなどお好みのトッピングをのせます。

- ③ 基本蒸しパンのレシピ (P10の⑭~) にしたがって蒸したら完成です。

難易度：

### ココアバナナ の 蒸しパン



材料 (約 15 個分)

基本の蒸しパンの材料  
ココアパウダー 4g、バナナ

- ① 基本蒸しパンのレシピ (P9①~P10⑫) にしたがって生地を作ります。このとき砂糖と一緒にココアパウダーをほかりスプーンにすり切り 1 茶 (4g) 入れます。



POINT

#### 形をつくる

- ② カップに小さくカットしたバナナを入れます。



POINT  
カットしたバナナはレモン汁につけておくとかんたんなるのを付けます。つけすぎるとすばくなるので注意してね!

- ③ 生地をカップの 2/3 程度入れ、カットバナナを飾ります。



- ④ 基本蒸しパンのレシピ (P10の⑭~) にしたがって蒸したら完成です。

20

## 蒸しパンのバリエーション

難易度：

### カエルさん の 蒸しパン



材料 (約 15 個分)

基本の蒸しパンの材料  
抹茶 (3g)、レーズン、スプーン

- ① 基本蒸しパンのレシピ (P9①~P10⑫) にしたがって生地を作ります。このとき砂糖と一緒に抹茶をスプーンメモリ (下) 2 杯入れます。(3g)



POINT

#### 形をつくる

- ② カップに生地を 1/3 程盛ります。1/3 杯



- ③ 基本蒸しパンのレシピ (P10の⑭~) のように電子レンジで 40 秒蒸します。



- ④ 少し固まったら蒸し籠から取り出します。

注意！ ふたを外すときは蒸の気ももってください。

- ⑤ レンジにかけた生地の上に、残りの生地をスプーン等でたらして目のふくらみを作ります。



POINT  
ふくらむと大きくなるので目の間をあけて小さめにたらしめます。

- ⑥ レーズンをつぶして目ののせます。レーズンを細く切りカエルの口を作ります。



#### 蒸す

- ⑦ 基本蒸しパンのレシピ (P10の⑭~) にしたがって蒸します。

- ⑧ 目と目の間を指でおさえ形をととのえて完成です。

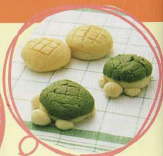


21

- Q.** 電子レンジの弱キーや150～200W設定が無いのですが？ **A.** 500～600Wの電子レンジであれば、10秒間かけるなど、高温にならないよう※500～600W電子レンジの弱キー＝150～200Wに時間を短くして調整してみてください。
- Q.** 電子レンジやオーブンは回転式、非回転式どちらでも問題ありませんか？ **A.** 問題ありません、お使いの機種を取り扱い説明書にしたがってご使用ください。
- Q.** 取り扱い説明書で薄力粉130g、強力粉150gの量り方が同じですが、合っていますか？ **A.** 小麦粉の比重の違いなので、目安ですが合っています。
- Q.** 2次発酵してねかせた後も、ふくらまないのですが？ **A.** ・古いイーストや、開封後の保存状態の良くないイーストを使うとふくらみません。新しいイーストにして作り直してください。  
・電子レンジ発酵時に、高温になりイーストがたたらなくなりました可能性があります。必ず、電子レンジ「弱キー」が150～200W設定で30秒加熱を守ってください。
- Q.** パン生地を手で大きく伸ばすのが難しいのですが？ **A.** ・材料分量の違いで生地が固い可能性があります。分量をしっかりと量ってから行ってください。それでも伸ばしにくい場合は、生地にラップをかけ、その上から伸ばすと伸ばしやすいです。もしくは市販の伸ば棒をご使用ください。
- Q.** 蒸しがうまくできないのですが…？ **A.** ・ポットに入れた水が多いと蒸発に時間がかかります。はかりスプーン2杯の水で蒸してください。  
・生地にはしっかり水をつけてふたをして蒸してください。  
・電子レンジによって加熱力が違いますので、中身やフチが生っぱい時は、追加で蒸して調整してください。
- Q.** 溶き卵を塗ってパンを焼くと、そこだけ焦げてしまうのですが？ **A.** ・卵黄だけを使っていますか？ 卵黄だけを使うと焦げやすい場合があります。卵白を少し混ぜたり、水で少し溶かすと、お試しいただきお好みの状態を見つけてください。

すばやく作れる！

## ぱいぱいとパン屋さん



発売元：株式会社 タカラトミー

タカラトミーでは、子供たちに安全で楽しい遊びを提供し続けることを目指しています。そのため、常に製品に対し厳格な品質管理を行っており、お買い上げの際には必ずご確認のうえ、パッケージの裏面やイラストなどと異なる箇所がごさいますかご確認ください。製品につきましても、万が一の事故を防ぐべく製品に当たってはありますが、万一の事故の際には必ず責任を持って対応させていただきます。

●このし、タカラトミーの情報はインターネットで<http://www.takatomy.co.jp>

タカラトミー お客様相談室 03-5650-1031

〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10

TEL 03-5650-1031

〒532-0003 大阪府大阪市淀川区塩原3-3-31

TEL 06-6395-1031

●電話受付時間 月～土曜日(祝日・祭日を除く) 10～17時

© TOMY