

？こんなパンが出来てしまったら…？



**膨らみが足りない
(パンの形にはなっている)**

- ・材料が少なすぎませんか?(砂糖、水、小麦粉)
・小麦粉は、はかりではかってください。
- ・材料が古くありませんか?
・小麦粉、ドライイーストが古いと発酵力が弱まります。
- ・水温、水量を調節しましたか?
・室温によって調節してください。
- ・強力粉をご確認ください
・タンパク質量は11.5~13%のものを使用してください
・国産小麦粉はうまく膨らまない場合があります。
- ・材料を入れる時、ドライイーストが強力粉以外の材料に触れていませんか?
- ・タイマーを使っていませんか?
・室温が高すぎるとき、低すぎるときはうまく膨らまない場合があります。



上部がへこんでいる

- ・水の量が多すぎませんか?
- ・ドライイーストが多すぎませんか?
- ・室温が高すぎませんか?
・水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
- ・パン専用小麦粉(最強力粉)を使っていませんか?
・水の量を5~10%減らしてください。



底に大きな穴があく

- ※羽根の形状あとは残ります
- ・パンを取り出す時にパンケース底の部分を動かしませんでしたか?
・羽根を大きく回すと、回した部分のパンがつぶれることがあります。



**パン羽根が
パンの中に埋まる**

- ・パン羽根はパンの出来上がりによってパンの中に入ったり、取り付け軸にくついた状態になります。
- ・パン羽根がパンの内部に埋まった時は、パンを切る前に付属の羽根取り棒を使ってパン羽根を取り出して下さい。



焼き色が濃すぎる

- ・焼き色を「うすい」にして下さい
- ・保温をしていませんか?
・保温すると余熱が加わりますので、出来上がりブザーが鳴ったらできるだけ早くパンを取り出してください。
- ・砂糖の量が多すぎませんか?
- ・水の代わりに牛乳や卵を使っていませんか?
・牛乳や卵を使うと焼き色が濃くなることがあります。



膨らみすぎる

- ・材料の量が多すぎませんか?
(小麦粉、ドライイースト、砂糖、水)
- ・室温、水温が高すぎませんか?
・水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
- ・パン専用小麦粉(最強力粉)を使っていませんか?
・水の量を5~10%減らしてください。



**まったく
膨らまない**

- ・小麦粉の量が少なすぎませんか?
- ・水の量が多すぎませんか?
- ・ドライイースト(予備発酵不要タイプ)を入れ忘れていますか?
- ・ベーキングパウダーを使っていませんか?
- ・羽根を取り付け忘れてませんか?
- ・小麦粉やドライイーストが古くありませんか?
- ・薄力粉を使っていますか?
- ・強力粉を、付属のカップではかっていませんか?
- ・小麦粉は、はかりではかってください。

**パンづくりのポイントに気をつけて
もパンがうまく焼けないときは、まず
基本メニュー「食パン」(1斤、焼き色ふつう)
をお試しください。**

失敗しないパンづくりのために

siroca ホームベーカリーをお使いのお客様へ

**パンの膨らみ、高さ、焼き色、形などは
毎回変わります!**

出来上がり状態は、日によって違います。



**パンづくりのポイントをよく読んで、
パンを作りましょう。**

※1斤の単位は重さを基準にしていますので、ホームベーカリーでつくるパンのできあがりのサイズ、材料の分量は1斤、1.5斤、2斤で比例しません。

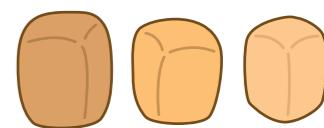
※「siroca 毎日おいしい贅沢食パンミックス」で作ったパンは、付属のレシピで作る食パンと比べて材料の分量が少ないため、出来上がりは小さくなります。



パンの予備知識

パンの膨らみ、高さ、焼き色、形は作るたびに変わります。

パンの出来上がり状態は、同じホームベーカリーでも、作るときの室温、材料、水の温度、タイマーの予約時間に影響されるため、同じ分量で作っても、パンの膨らみ、焼き色が毎回異なります。



パンの出来上がり状態は、時期によって変わります。

夏場の時期など室温が高いときは、パンが過発酵になりやすく、膨らみ過ぎたり、上部がへこんだパンになる場合があります。また、冬の気温が低い時期は、発酵が不足し膨らみが悪いパンになる場合があります。季節や室温に応じて、水温を調整してください。

<水温の目安>

- ・室温が高い(25°C以上)場合:水温 5°C
- ・室温が低い(10°C以下)場合:水温 20°C



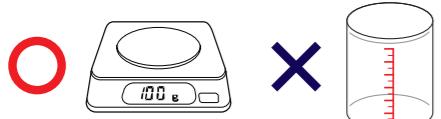
ホームベーカリーで作ったパンは、表面がしっかりと焼き上がります。

siroca ホームベーカリーで作ったパンは、市販の食パンに比べると、表面がカリッとした食感に焼き上がります。パンの耳が硬いと感じるときは、出来上がったパンの粗熱が取れたら、ラップに包むかビニール袋に入れて、しばらくたってから切ってください。パンの表面を柔らかくしたい場合は、お好みによって、出来上がりブザーが鳴る数分前にストップボタンを2秒以上押して、パンを早めに取り出してください。

パンづくりのポイント

小麦粉

- 小麦粉は必ず「はかり」(重さ)ではかる
計量カップではかけません。



- タンパク質が11.5%~13%の
強力粉を使う (100gあたり11.5g~13g)
パンづくりには発酵でできるガスを包み込む丈夫
なグルテン膜が必要なので、タンパク質の量が多い
強力粉がパンづくりに適しています。
- 国産小麦粉は膨らみが悪くなる場合が
あります
- 開封後は密封する。夏場は冷蔵庫で
保存
- 賞味期限に注意し、開封後は早めに
使い切る

水

- 室温が高い(25°C以上)ときは、
冷水(5°C)を使う
- 室温が低い(10°C以下)ときは、
ぬるま湯(20°C)を使う

ドライイースト・生種

*イースト・生種は生き物です

〈ドライイースト〉

- 開封後は密封し、冷蔵庫で保存する
- 賞味期限に注意し、開封後は早めに使いきる
- 予備発酵が不要なドライイーストを使う

〈天然酵母〉

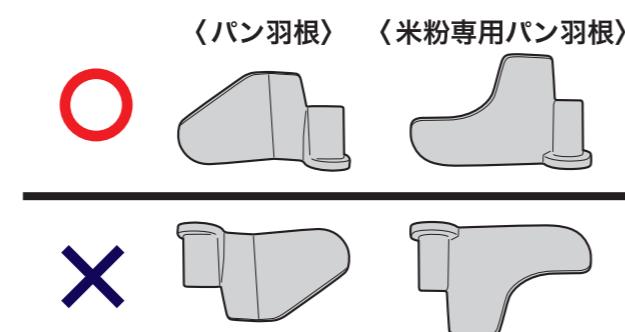
- 「ホシノ天然酵母パン種」を使う
- 必ず冷蔵庫で保存する
- 賞味期限に注意し、開封後は早めに使いきる

タイマー

- 室温が高すぎるとき、低すぎるときはなるべく使用を避ける
- 室温が25°Cを超える場合、待ち時間の間に材料の温度が上がり、膨らみが悪くなったり、過発酵になり、パンや生地がうまくできないことがあります。
- 夏場や湿気の多い時期、冬場の室温が低い時期は、タイマー予約はおすすめしません。

パン羽根

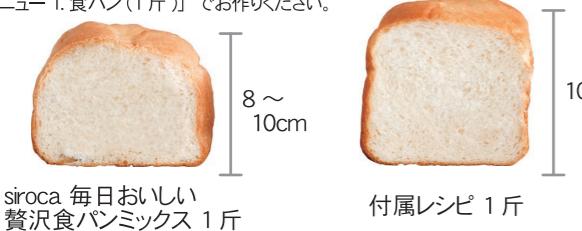
パン羽根は正しい向きで
セットして下さい



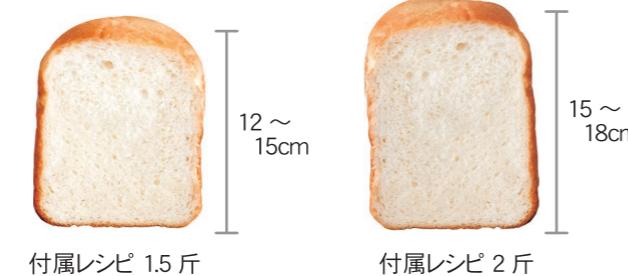
食パンの大きさの目安

SHB-700シリーズで焼いた 食パンの大きさの目安

siroca 食パンミックスは、
「メニュー 1. 食パン(1斤)」でお作りください。



*1斤の単位は重さを基準にしていますので、ホームベーカリーでつくるパンの
できあがりのサイズ、材料の分量は1斤、1.5斤、2斤で比例しません。
*「siroca 毎日おいしい贅沢食パンミックス」および
「siroca 每日おいしいお手軽食パンミックス」で作ったパンは、
付属のレシピで作る食パンと比べて材料の分量が少ないため、出来上がりは小さくなります。



*焼き上がりの大きさは、温度や湿度、材料や配合によって異なります。食パン以外のパンの場合、ここで示した大きさとは異なります。

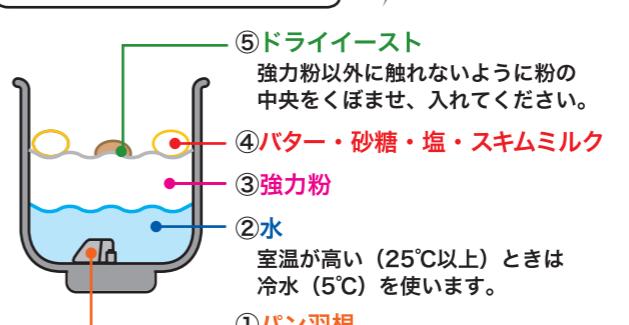
材料の入れ方

番号の順に材料を入れてください

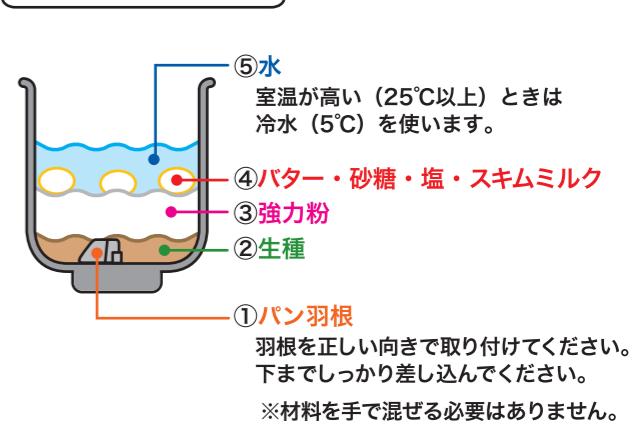


パン作りやもち作りでは、
付属品のジャムふたを取り付けない
でください。
使用するとパンケースの熱でジャムふたが変形します。

ドライイーストのときは・・・



天然酵母のときは・・・



本体操作のポイント

液晶ディスプレイのバックライト
(オレンジ色)は、一定時間経過
すると消灯します

点灯させたいときは、
 以外の
ボタンを触ってください。

タイマー予約は、各メニューの
出来上がり時間を含めて、
最大13時間後まで設定できます

*スタートを押してから出来上がりまで、
○時間○分後という表示になります。
○時○分のような、時計の時間表示ではありません。

〈例〉前日23時にセットし、翌朝7時に焼き上げたい時は、
8時間後にタイマーセットします。

メニュー1 食パンの場合



シロカの最新情報はこち
らでチェック！



シロカ公式
Facebook
www.facebook.com/siroca.jp



シロカ公式
Instagram
www.instagram.com/siroca.jp/



シロカ
サポートストア
siroca.jp