

Vitantonio®

ポワソンプレート(鯛焼き型)

取扱説明書 PVWH-4000-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。

- ワッフル&ホットサンドベーカー
(VWH-4000-K、VSW-400)、
- ワッフル&ホットサンドベーカープレミアムセット
(VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、VSW-440-T)、
- バラエティサンドベーカー
(VWH-4100-W、PWS-1000、PWS-1000-AM)

取り付けはワッフルプレート、ホットサンドプレートと同様の手順で行います。
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。



■ プレートのお手入れ

電源プラグをコンセントから抜き、フタを開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。

- ・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残ったかすを払います。
- ・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジなどで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。
- ・食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。
- プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗ってください。
- ご使用ごとにお手入れをしてください。
こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。

■ プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

- 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、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。
- プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

■ プレートについて

プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げつきにくく、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、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきやすくなります。そのような場合は新しいものと交換してください。

- 万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様サービス係までお問い合わせください。

■ 仕様

品名 ポワソンプレート 2枚組
品番 PVWH-4000-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

鯛焼きレシピ ポワソンプレートレシピ

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。

鯛焼きの材料

■ 材料

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

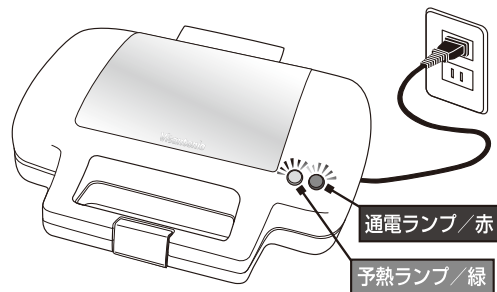
粒あん(缶詰)	100g
---------	------

■ 生地を作ります。

- 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。

■ 鯛焼きを作ります。

- 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 予熱が完了したら、本体を開け、上下のプレートにサラダ油を塗ります。



- 3 ポワソンプレートからはみ出さないように、型の中に半分ほど生地を流し込みます。



- 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。



粒あんの作り方

■ 材料

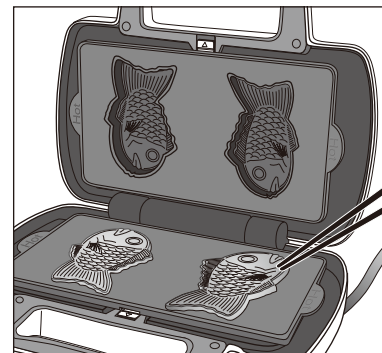
小豆	150g
砂糖	150g

- 1 小豆をひと晩たっぷりの水につけておきます。
- 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、落としぶたをし、軟らかくなるまでゆでます。途中、水分が少なく焦げそうなときは差し水をします。
- 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)

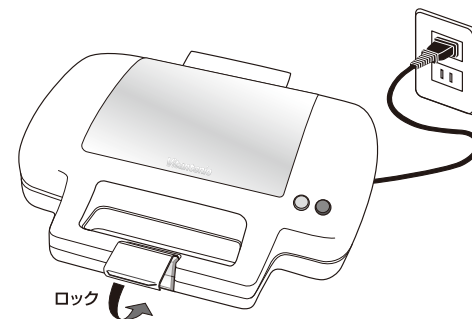
- 5 その上に、型からはみ出さないように生地を流し込みます。



- 7 焼き上がった鯛焼きは木製のはしや、竹串などで取り出します。



- 6 フタを閉じ、ハンドルロックをします。カバーの開閉はミトンなどを使い、必ずハンドルを持って行ってください。



POINT

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をせ、その上に少し生地を流し込んで、粒あんが生地に隠れるようにします。

焼き上がり時間の目安：

VSW-400/PWS-1000本体

：約4〜5分

VWH-4000-K/VWH-4100-W本体

：約3〜4分

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

- 「

強力粉

150g
- A

ベーキングパウダー

小さじ1
- 「

砂糖

60g
- 「

卵黄

2個分
- B

牛乳

60ml
- 「

バター(溶かし)

75g
- C

卵白

2個分
- 「

砂糖

30g
- カスタードクリーム

100g

■ 作り方

- 1

ボールにAを入れ、よく混ぜ合わせます。
- 2

別ボールにBを入れ、よく混ぜ合わせます。
- 3

2を1に入れ、混ぜ合わせます。
- 4

ボールにCを入れ、泡立て器でしっかりとしたメレンゲを作ります。
- 5

4を3に加え、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせます。
- 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大さじ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。

カスタードクリームの作り方

■ 材料

- 牛乳

180ml
- コーンスターチ

16g
- 砂糖

60g
- 卵黄

3個
- バニラエッセンス

少々

- 1

牛乳にコーンスターチを加えて溶かしておきます。
- 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。
- 3

鍋に2をこし器を通して入れます。
- 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。
- 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、ゴムへらで練り混ぜながら冷やします。

株式会社三栄コーポレーション 家電事業部
お客様サービス係

フリーダイヤル ☎ 0120-950-031

受付時間：9：30～12：00 13：00～16：30
(土日・祝日除く)

ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話 (052)735-8964 FAX (052)735-8970
〒464-0858
名古屋市千種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F

*販売店

*お買い上げ日

年 月 日