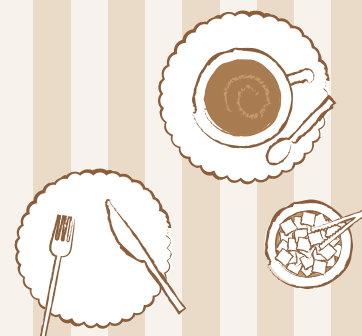


ホシザキデッキオーブン  
HDO-1A  
洋菓子レシピ集



MENU

- 01. マカロンショコラ…………… P01
- 02. スフレチーズケーキ …… P01
- 03. ジェノワーズ …… P02
- 04. クッキー …… P02
- 05. ロールケーキ …… P03
- 06. メレンゲ …… P03
- 07. シュークリーム …… P04
- 08. ビスコッティ …… P04
- 09. パウンドケーキ …… P05
- 10. ベイクドチーズケーキ …… P05
- 11. ミルフィーユ …… P06
- 12. タルト …… P06
- 13. プリン …… P07
- 14. マドレーヌ …… P07
- 15. カヌレ …… P08



Recipe

## 01 マカロンショコラ

Macaron au chocolat



### 材料 (14個分)

アーモンドプードル	70g	グラニュー糖	60g
粉糖	80g	生クリーム	100cc
ココアパウダー	6g	ダークチョコレート	100g
卵白	70g		

卵白は割置きしたものを使用する。

1. アーモンドプードル、粉糖、ココアパウダーを2回以上ふるう。
2. 卵白とグラニュー糖でメレンゲをつくる。
3. 1と2を混ぜ合わせる。
4. 天板にシルパットを敷き、絞り袋で生地を絞り出す。  
その後休ませ、触って手につかないくらいまで表面を乾かす。
5. 【上下 200℃・火力 3】で5分加熱する。  
ダンパーを開け【上下 170℃・火力 2】で10分加熱する。
6. 鍋で生クリームを沸かす。
7. チョコレートを刻み、ボールに入れる。そこに6を注ぎ入れ、  
混ぜ合わせる。ほどよい固さになったら、5に絞り、はさみこむ。

設定①

上火	200℃	火力	3	⌚ 5分
下火	200℃	火力	3	

設定②【スタート時にダンパーを開ける】

上火	170℃	火力	2	⌚ 10分
下火	170℃	火力	2	

### POINT

加熱後、マカロンがシルパットに付いてはがれにくい場合は、オープンの蓋を開け、火力を0にした状態で5分ほど置いてから取り出す。

Recipe

## 02 スフレチーズケーキ

Sozuffle cheesecake



### 材料 (16cm型×6台分)

クリームチーズ	1000g	コーンスターチ	100g
牛乳	750cc	レモンの皮	2個分
卵黄	300g	卵白	450g
薄力粉	150g	グラニュー糖	400g

1. クリームチーズ、牛乳を湯煎にかけてやわらかくする。
2. 1に卵黄を加える。
3. 2に薄力粉、コーンスターチ、すりおろしたレモンの皮を入れ、  
ブラストチラー等で一度冷ます。
4. 卵白とグラニュー糖でメレンゲをつくる。
5. 3に4を加えて1台480gずつ型に流す。
6. 深めのバットにお湯(60℃)を入れ、5を入れる。  
【上火 200℃・火力 3】【下火 160℃・火力 1】で20分加熱し、  
【上下 160℃・火力 1】で10分加熱後、ダンパーを開け、  
さらに30分加熱する。
7. 加熱後、取り出してブラストチラー等で急冷する。

設定①

上火	200℃	火力	3	⌚ 20分
下火	160℃	火力	1	

設定②【10分後にダンパーを開ける】

上火	160℃	火力	1	⌚ 40分
下火	160℃	火力	1	

Recipe

## 03 ジェノワーズ

Genoise



設定①

上火	160℃	火力	4	⌚ 35分
下火	160℃	火力	3	

### 材料（欧州天板1枚分）

グラニュー糖	525g	薄力粉	525g
全卵	935g	バター	185g

薄力粉をふるっておく。  
欧州天板にクッキングペーパーを敷き、カードル(型)を置く。  
溶かしバターをつくる。

1. グラニュー糖、全卵をボウルで混ぜ湯煎にかける。  
人肌程度(40℃)まで温度を上げる。
2. 湯煎から外し、ミキサーで泡立てる。
3. 2. に薄力粉、溶かしバターの順に加える。
4. 型に流し入れ【上火160℃・火力4】【下火160℃・火力3】で35分加熱する。
5. 加熱後、10cmの高さから落とし、ショックを与える。

### POINT

加熱中、焼き色にムラが出てきたら、天板を反転させ、手前と奥を入れ替える。

Recipe

## 04 クッキー

Cookie



設定①

上火	190℃	火力	3	⌚ 15分
下火	160℃	火力	3	

### 材料（欧州天板30個分）

薄力粉	180g	バター	100g
アーモンドパウダー	50g	バニラオイル	適量
グラニュー糖	45g	グラニュー糖(周りに付ける)	適量

薄力粉をふるっておく。

1. 薄力粉、アーモンドパウダー、グラニュー糖、バター、バニラオイルをミキサーで混ぜる。
2. 棒状に伸ばし、プラストチラー等で急冷する。
3. まわりにグラニュー糖をつけて8mmにスライスする。
4. 【上火190℃・火力3】【下火160℃・火力3】で15分加熱する。  
加熱後、オーブンから取り出す。

Recipe

## 05 ロールケーキ

Swiss roll cake



設定①

上火	200℃	火力	4	⌚ 15分
下火	200℃	火力	4	

### 材料（欧州天板1枚分）

卵黄	200g	卵白	400g
グラニュー糖A	90g	グラニュー糖B	100g
サラダ油	40g	アルブミナ	4g
牛乳	80g	生クリーム(47%)	400cc
米粉	200g	練乳	80g
ベーキングパウダー	5g		

薄力粉をふるっておく。

欧州天板にクッキングペーパーを敷く。

カードル(型)側面にもクッキングペーパーを貼り、天板の上に置く。

1. 卵黄、グラニュー糖Aをボウルで白っぽくなるまで、混ぜ合わせる。
2. 1にサラダ油、牛乳、米粉、ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。
3. 卵白にグラニュー糖B、アルブミナを入れ泡立てる。2に加える。
4. 【上下200℃・火力4】で15分加熱する。  
加熱後、ケーキクーラーに乗せ、ブラストチラー等で急冷する。
5. 生クリームを8分立てに泡立て、練乳を加える。
6. 4と生クリームをロール状に巻き込み、ブラストチラー等で急冷する。

Recipe

## 06 メレンゲ

Meringue



### 材料（欧州天板1枚分）

卵白	100g	トレハロース	50g
グラニュー糖	50g	粉糖	100g

1. 卵白にグラニュー糖、トレハロースを加え泡立てる。  
粉糖を加え、艶をだす。
2. シルパットを敷いた天板に1を絞り【上下80℃・火力1】で240分(120分経過後、天板を反転させ、手前と奥を入れ替え)加熱する。

設定①【120分後に天板を反転】

上火	80℃	火力	1	⌚ 240分
下火	80℃	火力	1	

Recipe

## 07 シュークリーム

Chou a la creme



材料（欧州天板12個分）（シュー生地のみ）

水	100g	グラニュー糖	1g
牛乳	100g	薄力粉	120g
無塩バター	90g	全卵	200g
塩	2g		

薄力粉をふるっておく。

1. 水、牛乳、無塩バター、塩、グラニュー糖を鍋に入れ、一度沸騰させる。火からおろし、薄力粉を一度に加え、再び火にかける。火が良く通ったら、ボウルに入れ、全卵を3回に分けて入れ、混ぜ合わせる。
2. 絞り袋に入れ、天板に直径4cm（38g）で絞り出す。表面を濡らしたフォークで押さえ、霧吹きする。
3. 2を【上火180℃・火力4】【下火190℃・火力4】で22分加熱する。（食材投入後、スチームボタンを1回押す）
4. ダンパーを開け【上火180℃・火力4】【下火160℃・火力4】で20分（10分経過後、天板を反転させ、手前と奥を入れ替え）加熱する。

設定①【食材投入後にスチーム1回】

上火	180℃	火力	4	⌚ 22分
下火	190℃	火力	4	

設定②【スタート時にダンパーを開ける】  
【10分後に天板を反転】

上火	180℃	火力	4	⌚ 20分
下火	160℃	火力	4	

Recipe

## 08 ビスコッティ

Biscotti



材料（欧州天板1枚分）

バター	65g	ベーキングパウダー	4g
グラニュー糖	330g	アーモンド	330g
全卵	130個	全卵（塗卵）	50g
薄力粉	330g		

バターを常温に戻しておく。

薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

1. バター、グラニュー糖をミキサーで混ぜる。
2. 1に全卵、薄力粉、ベーキングパウダーを加えてさらに混ぜる。
3. 2にアーモンドを加える。
4. 分割し、棒状に成形する。一度、プラストチラー等で冷却する。
5. 天板に乗せ、刷毛で全卵を塗る。
6. 【上下180℃・火力3】で30分（20分経過後、天板を反転させ、手前と奥を入れ替え10分）加熱する。加熱後、オーブンから取り出す。
7. 粗熱が取れたらナイフで棒状にカットし、再びオーブンに戻す。ダンパーを開け【上下120℃・火力3】で40分加熱する。

設定①【20分後に天板を反転】

上火	180℃	火力	3	⌚ 30分
下火	180℃	火力	3	

設定②【スタート時にダンパーを開ける】

上火	120℃	火力	3	⌚ 40分
下火	120℃	火力	3	

Recipe

## 09 パウンドケーキ

Pound cake



### 材料

バター	100g	レモンの皮	1個分
グラニュー糖	100g	粉糖	60g
全卵	100g	レモン汁	30cc
薄力粉	100g	ピスタチオ	適量
ベーキングパウダー	2g		

バターを常温に戻しておく。

薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

設定①

上火	170℃	火力	3	⌚ 20分
下火	160℃	火力	3	

設定②【20分後に天板を反転】

上火	170℃	火力	3	⌚ 30分
下火	160℃	火力	3	

1. バター、グラニュー糖、全卵、薄力粉、ベーキングパウダーの順にミキサーで混ぜる。
2. レモンの皮を加える。
3. パウンド型に流し入れる。
4. 【上火170℃・火力3】【下火160℃・火力3】で20分加熱する。一度オーブンから取り出し、膨らみやすいよう表面にナイフで切り込みを入れる。
5. オーブンに戻し、4と同じ設定で30分(20分経過後、天板を反転させ、手前と奥を入れ替え)加熱する。
6. 加熱後、オーブンから取り出す。
7. 粉糖、レモン汁でアイシングを作り、粗熱が取れたパウンドケーキに上掛けし、ピスタチオをふり乾かす。

Recipe

## 10 ベイクドチーズケーキ

Baked cheesecake



### 材料 (16cm 6台分)

クリームチーズ	960g	レモン汁	96g
サワークリーム	240g	薄力粉	192g
グラニュー糖	360g	クラッカー	360g
全卵	480g	溶かしバター	240g
生クリーム	960g		

クラッカーをフードプロセッサーにかけ、溶かしバターを混ぜておく。型にクッキングペーパーを敷いておく。

設定①【50分後に天板を反転】

上火	180℃	火力	3	⌚ 65分
下火	150℃	火力	3	

1. クリームチーズ、サワークリーム、グラニュー糖をフードプロセッサーで混ぜる。
2. 1に全卵、生クリーム、レモン汁、薄力粉の順で混ぜ合わせる。
3. 型の底に溶かしバターと併せたクラッカーを1台100gずつ敷き詰め、2を1台550gずつ流し入れる。
4. 【上火180℃・火力3】【下火150℃・火力3】で65分(50分経過後、天板を反転させ、手前と奥を入れ替え15分)加熱する。
5. プラストチラー等で粗熱を取り、型から外す。

Recipe

# 11 ミルフィーユ

Millefeuille



### 材料

冷凍パイシート	2枚	カスタード	100g
粉糖	適量	または 生クリーム	100g

冷凍パイシートを解凍後、2mmほどに伸ばし、パイローラーで穴をあけておく。

1. 天板にパイシートを置き、上からクッキングペーパー、天板を乗せる。  
【上下200℃・火力5】で20分(15分経過後、天板を反転させ、手前と奥を入れ替え)加熱する。
2. 焼きあがったら、上に乗せた天板とクッキングペーパーを取り外す。
3. 上から粉糖をふり【上火200℃・火力5】【下火200℃・火力0】で10分ほど焼きカラメリゼする。
4. カットし、お好みでカスタードや生クリームを挟む。

設定①【15分後に天板を反転】

上火	200℃	火力	5	⌚ 20分
下火	200℃	火力	5	

設定②【粉糖が溶けるまで】

上火	200℃	火力	5	⌚ 10分
下火	200℃	火力	0	

Recipe

# 12 タルト

Tarte



### 材料 (16cm 6台分) A. パートシュクレ B. クレームダマンド

A. バター	360g	A. アーモンドプードル	90g
A. 塩	9g	B. バター	300g
A. 粉糖	228g	B. アーモンドパウダー	300g
A. 全卵	90g	B. 粉糖	300g
A. 薄力粉	650g	B. 全卵	300g

バターは常温に戻しておく。

1. Aの材料をバター、塩、粉糖、全卵の順でフードプロセッサーで混ぜ合わせる。
2. 1にふるった薄力粉とアーモンドプードルを加える。
3. 作業台に取り出し、ひとまとめにする。冷蔵庫で一晩寝かせる。
4. 厚さ3mmほどに伸ばし、タルト型に敷き詰める。  
フォークで全体的に穴を開ける。
5. フードプロセッサーにBの材料をすべて入れ、混ぜ合わせる。
6. 4の上に5の生地を絞る。
7. 【上火170℃・火力3】【下火180℃・火力3】で40分(30分経過後、天板を反転させ、手前と奥を入れ替え10分)加熱する。
8. 表面に焼き色がついたら上火の火力を0にし17分加熱する。
9. 粗熱が取れたら型から外す。好みのフルーツ、クリームを盛り付ける。

設定①

上火	170℃	火力	3	⌚ 40分
下火	180℃	火力	3	

設定②【30分後に天板を反転】

上火	170℃	火力	0	⌚ 17分
下火	180℃	火力	3	

### POINT

パートシュクレ底面の焼き色が足りない場合は、型から外して追加で焼き色をつける。

Recipe

# 13 プリン

Pudding



### 材料（1個90g 30個分）

牛乳	1650cc	グラニュー糖	225g
バニラオイル	適量	カラメルタブレット	15個
全卵	820g	(半分に割る)	

ガラス瓶にカラメルタブレットを入れておく。

1. 牛乳、バニラオイルを鍋に入れ、沸騰直前まであたためる。
2. ボウルに全卵を溶きほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせる。
3. 1を2に加える。シノワで一度濾す。
4. カラメルタブレットを入れたガラス瓶に3を充填する。
5. 【上火160℃・火力3】【下火160℃・火力2】で25分湯煎焼き（湯煎温度60℃）する。

設定①	上火	160℃	火力	3	⌚ 25分
	下火	160℃	火力	2	

Recipe

# 14 マドレーヌ

Madeleine



### 材料（欧州天板36個分）

バター	220g	薄力粉	200g
全卵	200g(4個)	ベーキングパウダー	5g
グラニュー糖	180g	レモンの皮	1個分
蜂蜜	20g		

薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

シリコン型にオイルスプレーをかけておく。

1. 鍋にバターを入れる。火にかけ焦がしバターを作り、氷水で粗熱を取る。
2. ボウルに卵を溶きほぐし、グラニュー糖、蜂蜜を加える。薄力粉、ベーキングパウダー、レモンの皮を加え混ぜ合わせる。
3. 2に1を加え、冷蔵庫で一晩寝かせる。
4. シリコン型に生地(22g)を絞り【上火180℃・火力4】【下火170℃・火力4】で23分加熱する。
5. 加熱後、型から外し、粗熱を取る。

設定①	上火	180℃	火力	4	⌚ 23分
	下火	170℃	火力	4	



Recipe

# 15 カヌレ

Canele



## 材料 (カヌレ型5.5cm 14個分)

牛乳	460g	薄力粉	60g
生クリーム	40g	強力粉	60g
バニラ棒	1本	ラム酒	30g
全卵	1個	バター	30g
卵黄	2個	バター(型用)	適量
グラニュー糖	200g		

カヌレ型(銅型)に溶かしたバターを塗っておく。焦がしバターを作る。

1. 牛乳、生クリーム、バニラ棒を鍋に入れ、沸騰寸前まで温めて、プラストチラー等で冷ましておく。
2. ボウルに全卵、卵黄、グラニュー糖を入れ、混ぜ合わせる。さらに粉類をすべて加え混ぜ合わせる。
3. 2に1を濾しながら加え、ラム酒、焦がしバターも加える。冷蔵庫で24時間寝かせる。
4. 型に流し入れ【上下240℃・火力3】で10分加熱し、温度を落とし【上下200℃・火力3】で10分加熱する。さらに温度を落とし【上下160℃・火力3】で70分(30分経過するごとに天板を反転させ、手前と奥を入れ替えながら)加熱する。加熱後、温かいうちに型から外し冷却する。焼き色が薄い場合は型から外して5分ほど焼き色を付ける。

設定①	上火	240℃	火力	3	⌚ 10分
	下火	240℃	火力	3	
設定②	上火	200℃	火力	3	⌚ 10分
	下火	200℃	火力	3	
設定③	上火	160℃	火力	3	⌚ 70分
	下火	160℃	火力	3	

### POINT

グルテンを出さないように、生地をさっくり混ぜ合わせ、しっかりと冷蔵庫で寝かせて膨らませすぎないこと。始めは高温で生地にスを入れ、その後温度を落とし、しっかりと焼く。