



品質表示

シリコンゴム
(耐熱温度 230度)
(耐冷温度 -40度)

満水容量：23ml (1個分)

プチローズマフィン (1シート分)

材料	<プレーン生地>	<ココア生地>
	ホットケーキミックス…200g	ホットケーキミックス…200g
	卵……………1個	ココア……………大さじ2
	牛乳……………100ml	卵……………1個
	溶かしバター……………大さじ1	牛乳……………110ml
	メイプルシロップ……………30ml	溶かしバター……………大さじ1
	(ハチミツ30ml、砂糖30g)でもよい	砂糖……………大さじ3

※表紙のピンク色のマフィンはプレーン生地に赤い食紅を加えてできます。

<デコレーション>

チョコレート……………	適量	アラザン……………	適量
ホワイトチョコレート……………	適量	ナッツ……………	適量
カラースプレー……………	適量		

- 下準備 ●オーブンを180度に予熱し、型にバター(分量外)を薄く塗っておく。
●ココアの場合には、ホットケーキミックスと合わせてふるっておく。

- 作り方 1) ボウルに卵を割ほぐし、メイプルシロップと牛乳を泡だて器で混ぜる。
2) ホットケーキミックスを加えて泡だて器で混ぜ、溶かしバターを加えてさらに混ぜる。
3) 型の8分目まで生地を入れ、オーブンで23分ほど焼く。
4) 粗熱が取れたら型から外し、冷めたら好みのデコレーションをする。

取り扱い上の注意

- 製菓用の型です。他の用途には使用しないでください。
- 焼き型として使用する場合は以下の事項に注意してください。
 - ・直火、グリル、オーブントースターは避け、必ずオーブンを使用してください。
 - ・加熱直後は型が熱くなっています。火傷をしないように取り扱いには十分注意してください。
 - ・焼く前に型の内側にバターを薄く、まんべんなく塗ってください。型から抜けやすくなります。
- 内容物を取り出す際、補助具を使用する場合はナイフ等避け、木製かプラスチック製のものを使用してください。
- 先の鋭い刃物等にふれないように注意してください。傷や破損の原因になります。
- 火のそばに置かないでください。変形、変質の原因になります。
- 初期状態では、シリコンゴム特有の臭いのすることがありますが、徐々に弱くなってきます。衛生上の心配はありません。
- 熱や食材の付着により変色する場合がありますが、衛生上の心配はありません。
- シリコンゴムの性質上、型の側壁部にあたる部分の生地には、金属製のような焼き色は付きません。

お手入れ方法

- 初めて使用する時は食器用洗剤でよく洗ってください。
- 使用後は柔らかい布かスポンジに洗剤を付けてよく洗い、水分を拭き取ってから収納してください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器に使用できます(家庭用)。



貝印は
スイーツ甲子園を
主催しています

貝印スイーツ甲子園 投票

万一品質に不具合がありました時は、
現品を包装ごと弊社までお送りください。
代品と送料を送らせていただきます。

輸入販売元



貝印株式会社

〒101-8588 東京都千代田区岩本町3-9-5

お客様相談室 電話 (03) 3862-6410

受付時間 9:00~12:00・13:00~17:00

(土・日・祝日を除く)

http://www.kai-group.com

MADE IN CHINA

紙
台紙

箱