

パンの出来上がりについて

出来上がりは毎回変わります

！写真はPY-E632食パン1斤焼き色ふつうの場合



ガイドシート
対象機種：PY-E635
PY-E632
PY-E731
PY-YD20

膨らみ、形、
焼き色などは
毎回変わります。

材料、室温、湿度、
タイマーの使用などが
影響します。



こんなパンが焼けたら・・・

！写真はPY-E632食パン1斤／焼き色ふつうの場合



膨らみが悪い
(パンの形にはなる)

- 材料の量が少なすぎませんか？
・砂糖、水の量をご確認ください。
・小麦粉は必ずはかり(重さ)ではかってください。
- 水温・水量・イーストの調節はしていますか？
・室温によって調節が必要です。
・発酵不足になったり、過発酵になることがあります。
- 材料が古くなっていませんか？
・小麦粉やドライイーストは古くなるとパンが膨らみにくくなります。
！表示の賞味期限をお確かめください。

- 指定以外の米粉を使っていますか？
・生地の固さが変わるため、上手く膨らみません。
- 強力粉以外の粉や国産小麦粉を使っていますか？
・準強力粉や国産小麦粉などはうまく膨らまない場合があります。
・タンパク質量の目安は11.5～13%です。

日清製粉の「カメリヤ」をおすすめします。



上部が平たくなった
失敗例

上部が平たくなる

- 水の量が多すぎませんか？
- 小麦粉の量が少なすぎませんか？
・小麦粉は必ずはかり(重さ)ではかってください。
- 薄力粉を使っていますか？
- 「米粉パン(グルテンフリー)」でつくっていませんか？
・上部が白く平たく焼き上がります。



膨らみすぎる

- 材料の量が多すぎませんか？
・イースト、小麦粉、砂糖、水、バター
の量をご確認ください。
- 室温や水温が高すぎませんか？
・過発酵になります。
- パン専用粉(最強力粉)を使っていますか？
・まずは小さめのパンサイズからお試
ください。
・膨らみすぎる傾向がありますので、
各材料を10%ずつ減らしてください。



焼き色が濃すぎる

- パンケースにしばらく放置
していませんか？
・余熱で焼き色が濃くなります。
パンケースからなるべく早く取り
出してください。
- 水温・水量の調節はしていますか？
・室温によって調節が必要です。
- 砂糖が多すぎませんか？
・砂糖は粒の大きさなどによって多く
入る場合があります。
はかり(重さ)でご確認ください。



側面が折れる

- パンケースにしばらく放置
していませんか？
・ソフトパン、ごはんパン、米粉パン
などの柔らかいパンは特につぶれ
やすくなります。



底面に大きな穴が開く

- パンを取り出すときに
パンケースの駆動部を
動かさなかったか？
・駆動部を大きく回してしまうと
パンに穴が開きます。
！羽根のあとは残ります。



まったく膨らまない

- イーストを入れ忘れて
いませんか？
- 羽根をつけ忘れて
いませんか？

押さえておきたいパンづくりのポイント



材料に気をつけることで
失敗しにくくなります。

ドライイースト

- 保存は必ず密封して冷蔵庫で。

！イーストは生き物です。
・冷蔵庫の奥の方で保存。
・常温で保存しない。湿気に注意する。
・保存状態が悪いものは発酵力が低下。
・開封後は1ヶ月を目安に使い切る。

- 室温が高い(25℃以上)ときはメニューに
合わせてイーストの分量を調節する。

日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします

粉 類

- 必ずはかり(重さ)ではかる。

・付属の計量カップは水計量用です。



はかりはデジタルで
1g単位以下のものをおすすめ



- 開封後は密封する。夏場は冷蔵庫で保存。
- 賞味期限に注意、開封後は早めに使い切る。

小麦粉

- タンパク質11.5～13%の強力粉を使う。
・タンパク質が100g中11.5～13gのものを使う。
・タンパク質が少ないと膨らみにくくなる。
・特に国産小麦は膨らみにくい場合が多い。

日清製粉「カメリヤ」をおすすめします

米 粉

- グルテン入りのパン用のものを使う。
- グルテンの入っていないもの、上新粉や
自家製の米粉は使わない。

必ずグリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス
粉(グルテンフリー)」をご使用ください。

・銘柄によって出来上がる生地の固さが異なる為
上手く出来ない場合がある。

米 粉

(グルテンフリー)

- グアガム(増粘剤)等の入ったミックスを使う。
- 上部が白く平たく焼き上がります。

グリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス
粉(グルテンフリー)」をご使用ください。

砂糖(糖分)

- 正確にはかるために、はかり(重さ)ではかる。
・粒の大きさによってスプーン1杯の量が大きく変
わる場合がある。
- 黒砂糖や蜂蜜は様子を見ながら。
・生地がだれてしまう場合がある。
- 合成甘味料は使わない。
・膨らまない。

室 温

- 室温は20℃程度が適温。
・室温が高すぎると膨らみが悪くなったり膨らみすぎた
りする。
・室温が低すぎると膨らみが悪くなったり焼き色が濃
くなったりする。
- 室温が高いとき
・室温が高い(25℃以上)ときは冷水(5℃)を使う。
・メニューに合わせて水とイーストの分量を調節する。
- 室温が低いとき
・室温が低い(10℃以下)ときはぬるま湯(30℃)を使う。
- タイマーご使用のとき
・室温が高すぎる(30℃以上)場所や低すぎる(10℃以
下)場所をなるべく避ける。

それでもうまくいかないときは・・・

一度基本の材料で「食パン/焼き色ふつう」をお試ください。

材料と分量	2斤タイプ の場合	1.5斤タイプ の場合	1斤タイプ の場合
水	310ml(310g)	260ml(260g)	180ml(180g)
砂糖(上白糖)	大さじ4(40g)	大さじ3(30g)	大さじ2(20g)
塩(精製塩)	小さじ1+1/2(8.1g)	小さじ1+1/4(6.8g)	小さじ1(5.4g)
スキムミルク	大さじ2(16g)	大さじ1+1/2(12g)	大さじ1(8g)
バター	20g	15g	10g
強力粉 (日清製粉 カメリヤ)	450g	380g	250g
ドライイースト (日清製粉スーパーカメリヤ)	小さじ1+1/2 (4.5g)	小さじ1(3g)	小さじ1(3g)

材料と分量の()内は、おすすめ材料です。

ドライイーストと粉類は
必ず新しいものをお使いください。

！表示の賞味期限をお確かめください。



基本のパンの作りかたの各工程を動画で紹介しています

QRコードから



インターネットから

http://www.twinbird.jp/c/knowledge_howtomake.php