

**COQUETTE**

ココット



## ココナッツミルク蒸しパン

### ◆材料◆【ココット型3個分】

A	薄力粉	100g
	ベーキングパウダー	小さじ1/3
	重曹	小さじ1

<飾り用>  
クコの実 適宜  
ココナッツの細切り 適宜

B	ココナッツファイン(粉末)	15g
	サラダ油	小さじ2
	全卵	1個(57g)
	ココナッツミルク	60g
	牛乳	65g
	上白糖	100g

### ◆作り方◆

1. ボウルに合わせてふるっておいたAとココナッツファイン、上白糖を加え、泡立て器で混ぜておく。
2. 別のボウルにBを入れてよく混ぜておく。
3. 1のボウルの中心に窪みを作り、2を中心に注ぎ、まわりを崩しながら泡立て器でよく混ぜておき、なめらかな生地にしておく。
4. スチームケースに3を型の半分位(125g)を流し、蓋をして600Wで2分50秒加熱する。
5. 飾りに、ぬるま湯で戻したクコの実と炒めたココナッツの細切りをのせる。



## きのこのマリネ

### ◆材料◆ 【ココット型1個分】

しいたけ	1枚	A	にんにく	3枚(スライス)
しめじ	1/3株		赤唐辛子	1/2個
マッシュルーム	2個		白ワインビネガー	小さじ2
エリンギ	1/2本		砂糖	小さじ1
			コンソメの素	少々
			オリーブオイル	大さじ1

### ◆作り方◆

1. ココットに一口大に切ったきのこを入れ、600Wで1分30秒かける。
2. ボウルにAを入れてよく混ぜ、いったん取り出した1に加え、600Wで20秒かける。冷まして出来上がり。



## ポップコーン

### ◆材料◆ 【ココット型1個分】

ポップコーンの素(とうもろこし)	15g
サラダオイル(バターも可)	10g
塩	少々
カレー粉又はこしょう	少々

### ◆作り方◆

ココットにポップコーンの素をひとならべし、サラダオイル(バター)を入れ、塩こしょう又はカレー粉をふり、フタをして600Wで3分30秒かける。



## パンナコッタ イチゴジャム添え

### ◆材料◆ 【ココット型1個分】

A	牛乳	120ml	<苺ジャムソース>	
	生クリーム	50ml	苺	120g
	水	20ml	グラニュー糖	20g

グラニュー糖	15g
コンデンスミルク	大さじ1
板ゼラチン	7g

### ◆作り方◆

1. 板ゼラチンはたっぷりの水を入れてふやかしておく。
2. ポウルにAを順に入れて混ぜる。
3. スチームケースに2を入れて、蓋をして600Wで1分30秒加熱する。
4. 3を取り出し、1のゼラチンを絞り、加えて混ぜる。
5. 4を冷蔵庫で1時間冷やしておく。

### <苺ジャムソース>

1. スチームケースにヘタを取った苺を入れ、グラニュー糖を加え、蓋をして600Wで1分30秒加熱する。
2. フタをはずし、その後粗熱をとって冷ましておく。

# 1. 小玉ねぎとレンコンのカレーマリネ

## ◆材料◆【ココット型3~4人分】

小玉ねぎ 4ヶ  
レンコン 60g

A	白ワインピネガー	大さじ2
	水	大さじ2・1/2
	砂糖	小さじ2
	カレー粉	小さじ1/2
	コンソメ(顆粒)	小さじ1/2
	塩	少々
	こしょう	少々
ローリエ	1枚	

## ◆作り方◆

1. 小玉ねぎは皮をむき、レンコンは皮をむいて薄切りにし、1/4の大きさのイチョウ切りにする。
2. Aの材料を全て混ぜる。  
スチームケースに、下に小玉ねぎ、上にレンコンを入れ、Aをまわしかけて、蓋をして600Wで5分加熱する。
3. そのまま粗熱が取れるまで置き、その後冷蔵庫で冷やす。



## 2. セロリときゅうりのピクルス

### ◆材料◆【ココット型3~4人分】

セロリ 1/4本  
きゅうり 1/4本

A	白ワインペネガー	大さじ1・1/2
	水	大さじ2
	砂糖	大さじ1・1/2
	鷹の爪	1本
	コンソメ(顆粒)	小さじ1/2
	塩	少々
	黒粒こしょう	少々
	ローリエ	1枚

### ◆作り方◆

1. セロリは皮をむき、4~5cmの長さの拍子切りにする。きゅうりはたて3等分にし、1cm幅の拍子切りにする。
2. Aの材料をスチームケースに入れ、蓋をして600Wで1分加熱する。
3. 一旦取り出し、2に1を加え、蓋をして600Wで1分加熱する。
4. そのまま粗熱がとれるまで置いておき、冷蔵庫で冷やす。

## 3. プチトマトのオリエンタルマリネ

### ◆材料◆【ココット型3~4人分】

プチトマト(赤) 8ヶ  
プチトマト(黄) 7ヶ  
香菜 適宜

A	酢	大さじ1/2
	レモン汁	小さじ1
	砂糖	ひとつまみ
	水	大さじ1/2
	にんにくすりおろし	小さじ1/4
	香菜の茎(みじん切り)	小さじ1/4
	ナンプラー	大さじ1・1/2
	サラダ油	大さじ1/2

### ◆作り方◆

1. Aの材料をスチームケースに入れ、蓋をして600Wで1分加熱する。
2. 一旦取り出し、プチトマトを入れ、蓋をして600Wで30秒加熱する。
3. そのまま粗熱がとれるまで置いておき、冷蔵庫で冷やす。

# LINE UP

## オーバルココット



オレンジ



グリーン



ピンク



## ラウンドココット



オーバルココット 2Pセット



オーバルココット 3Pセット

## 高品質シリコン

原料には純度の高い高品質シリコンを使用し、高い耐熱性を実現しています。  
オープン料理にも安心してお使いいただけます。

## 徹底した品質、安全管理

日本より厳しい欧米の品質、安全基準もクリアしていますので安心してお使いいただけます。

## 本製品の特長

かわいいだけでなく、ソースやデザート作りに活躍するプチサイズ。  
もちろんおかずやおつまみなどもお作りいただけます。

## レシピについて

料理研究家 信太康代さんのレシピを掲載しておりますので、ぜひお試しください。

## ◆シリコンについて◆

「シリコン」というと石油系の化学樹脂とお思いの方もいらっしゃると思いますが、実はシリコンは自然界にあるケイ石を主な原料とした地球に優しい天然素材ですので、人体に悪影響はありません。また、耐熱性、耐冷性、撥水性という優れた特長を持っており、「安全・エコ・高機能な素材」として現在最も注目されています。

## ◆ニオイについて◆

調理する食材によっては、調理後本体にニオイが残ることがございます。ニオイが気になる場合は以下の方法をお試しください。

使用済みのレモンで本体内側を拭くようにこすり、使ったレモンと水を入れたまま電子レンジで1～2分加熱する。  
緑茶の出がらしを入れてお湯をはり、数時間おく。  
お米のとぎ汁を入れ、電子レンジで1～2分加熱後1日程度おく。

## ◆ご使用可能な機器について◆



電子レンジOK



オーブンOK



食洗機OK

・電子レンジ、オーブンでお使いいただけます。耐熱温度内でご使用ください。

耐熱温度：220℃、耐冷温度：-20℃

【日本文化用品安全試験所 試 11010222-1号 及び 11010363 号】

・その他の加熱調理機器(オーブントースター、直火、IHクッキングヒーターなど)ではお使いいただけません。

・本製品は食器洗浄機をご使用いただけます。


## ◆ご使用上の注意◆

- ・ご使用前に中性洗剤でよく洗ってください。
- ・最初に油を塗っておくと、半永久的にこびりつきにくくなります。
- ・火のそばにおかないでください。
- ・本製品はやわらかいシリコンでできていますので、食材などを入れた際はこぼれないようご注意ください。特に調理直後は食材が熱くなっていますのでやけどにご注意ください。
- ・加熱調理後は持ち手も熱くなりますので、取り扱いには十分ご注意ください。取り出しの際にはミトンをお使いください。
- ・熱い蒸気が充満しますので、蓋を開けるときにはやけどにご注意ください。
- ・緑黄色野菜など色素の強い食材の調理時には色移りすることがあります。
- ・根菜類を調理するときは少量の水を入れてお使いください。また、調理後残った湯を捨てる際はやけどにご注意ください。
- ・加熱時間はメーカー、機種によって異なることがあります。
- ・ターンテーブル型(中で回転するタイプ)の機器をご使用の場合はターンテーブルをはみ出してのご使用は避けてください。
- ・ターンテーブルのついていない電子レンジでのご使用の場合、加熱ムラのでる場合がございますので、電子レンジの説明書に従ってご使用頂き、本製品の位置、及び中の食材の位置にご注意ください。
- ・大量の油を使つての調理は製品を傷めることがあります。
- ・本体が傷つきますので、ナイフなどの金属製の硬いもののご使用はお避けください。
- ・金属たわし、磨き粉などは表面を傷つけますので、ご使用にならないでください。
- ・使用後はよく洗って乾燥させてください。また、シンナーなどの揮発油は使用しないでください。


## ◆品質表示◆

材 料：シリコンゴム  
サ イ ズ：オーバルココット (11.9×7.2cm, 300cc)  
(内径・容量) ラウンドココット (9.7cm, 310cc)

耐熱温度：220℃  
耐冷温度：-20℃  
生 産 国：中国

 **MAITRE FRANCAIS** シリコン製品に関するお問い合わせについて  
LA QUALITE DU PROFESSIONNEL

この度は本製品をお求めいただきまして、誠に有難うございます。  
本製品に関して不都合な点やお問い合わせがございましたら下記までご連絡下さい。

 **0120-538-088** FAX 052-442-1081

マトレ フランセ

〒453-0012 愛知県名古屋市中村区井深町4-62  
<http://www.maitre-francais.com/> [info@maitre-francais.com](mailto:info@maitre-francais.com)



 紙  外装 PVC  
MADE IN CHINA