

Petit Steamer

プチスチーマー



807-FG Frog

フロッグ

サイズ(内寸):14×14×4.2cm
容 量:590cc



807-PG Pig

ピッグ

サイズ(内寸):14×14×4.2cm
容 量:590cc



807-SF Sun Flower

サンフラワー

サイズ(内寸):14×14×4.2cm
容 量:590cc



807-RS Rose

ローズ

サイズ(内寸):14×14×4.2cm
容 量:590cc





バターケーキ

◆材料◆

薄力粉	80g	牛乳	大さじ2
ベーキングパウダー	小さじ1	バニラエッセンス	少々
砂糖	80g	ブランデー	小さじ1
卵	2個	ココア	適宜
バター	80g		

<下準備>

薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振っておく。
オーブンを170℃に温めておく。

◆作り方◆

1. ボウルに卵と砂糖を入れて混ぜ合わせ、ふるっておいた粉類を入れて、底からすくい上げるようにして混ぜる。
2. 本体にバターを入れ、600Wで1分程加熱し、1に加えて、生地に馴染むまで混ぜる。
3. 牛乳にバニラエッセンス、ブランデーを加え、2に入れて、生地がリボン状に落ちる位まで混ぜる。
4. 型にバターを塗り、3を流し入れ、温めておいたオーブンで30分焼く。
5. 乾燥しない様、覆いをし、粗熱が取れたら、静かに型から外す。

★ポイント★

※型にバターを塗った後、目や鼻にココアパウダーを振っておくと、顔の表情が出やすい。

※型から外した後、ラップをしておくと、しっとりした食感になる。



スポンジケーキ

◆材料◆

薄力粉	80g	バター	30g
卵	2個	牛乳	20cc
グラニュー糖	80g	バニラエッセンス	少々
ベーキングパウダー	小さじ1	ココア	適宜

<下準備>

薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振っておく。

卵は卵白と卵黄に分けておく。

オーブンを170℃に温めておく。オーブンレンジの場合は、作り方4のあとに温める。

◆作り方◆

1. ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ加えて、ツノが立つまで泡立てメレンゲをつくる。
2. 1に卵黄を加え、気泡を壊さないように混ぜる。
3. 2に振った粉を少しずつ加え、リボン状に落ちる位まで混ぜる。
4. 本体にバターと牛乳を入れ、600Wで1分加熱する。
5. 3にバニラエッセンス、4を少しずつ加え、底から救い上げるように混ぜる。
6. 型にバターを塗り、生地を流し入れ、温めておいたオーブンで30分焼く。
7. 乾燥しない様、覆いをし、粗熱が取れたら、静かに型から外す。

★ポイント★

※型にバターを塗った後、目や鼻にココアパウダーを振っておくと、顔の表情が出やすい。

※型から外した後、ラップをしておくと、しっとりした食感になる。



フラワーサラダ

◆材料◆

(ポテトサラダ)

じゃがいも	2個	
玉ねぎ	1/6個	
にんじん	1/8本	
きゅうり	1/4本	
カニカマボコ	2本	
ゆで卵	1個	
A	マヨネーズ	大さじ2
	塩	適量
	こしょう	適量

(パンプキンサラダ)

かぼちゃ	1/4個
バター	5g
塩	適量
こしょう	適量

スモークサーモン・ゆでエビ・
オクラ等 … 適宜

◆作り方◆

1. じゃがいもは8等分、玉ねぎとにんじんは細切りにして、シリコンスチーマーに入れ、600Wで5分加熱する。加熱後、熱いうちに中身をよくつぶし、Aで和え、粗熱をとる。
2. カニカマボコは、赤い部分と白い部分を分け、白い部分をみじん切りにする。ゆで卵は、黄身と白身を分け、黄身はザルで裏ごしし、白身はみじん切りにする。
3. 1に、刻んだカニカマボコの白い部分、白身を加え、さっくり混ぜる。
4. 型の花びらの部分に沿わせるように、カニカマボコの赤い部分を敷き、上から裏ごしした黄身を敷き詰める。黄身の上に、型の一段目まで3のをのせ、軽く押さえる。段の変わり目に千切りし、水気を切ったきゅうりを載せる。
5. かぼちゃを8等分に切り、シリコンスチーマーに入れ、バターを加えて、600Wで5分加熱する。加熱後、熱いうちに中身をよくつぶし、塩、こしょうで味をととのえ、粗熱をとる。
6. 型の中に5を敷き詰め、軽く押さえる。10分ほど冷蔵庫で冷やした後、皿に型を伏せておき、ゆっくり丁寧に押さえながら型を外す。



豚まん（ピザ味）

◆材料◆

（皮）		（具）	
強力粉	100 g	豚ひき肉	150 g
薄力粉	100 g	パプリカ（赤・黄）	各 1/6 個
ドライイースト	小さじ 2	ピーマン	1 個
砂糖	大さじ 3	片栗粉	小さじ 2
サラダ油	小さじ 2	ピザソース	大さじ 3
野菜ジュース	120 cc	塩	少々
		こしょう	少々
		とろけるチーズ	適量

※ビニール袋を用意して下さい。

◆作り方◆

1. 本体に野菜ジュースを入れ、電子レンジで 40℃位に温める。パプリカとピーマンは 5mm 角に切っておく。
2. ビニール袋に強力粉と薄力粉を入れ、よく振る。温めた野菜ジュースに砂糖を溶かし、ドライイーストと一緒にビニール袋の中に入れ、なめらかになるまでこねる。
3. ある程度まとまってきたら、サラダ油を入れ、再度まとまるまでこねる。
4. まとまった 3 を丸め、軽く洗った本体に入れ、200W で 30 秒加熱する。
5. 4 をビニール袋に戻し、2 倍の大きさになるまで寝かせる。
（この時、乾燥に気をつける）
6. 本体に、豚ひき肉、パプリカ、ピーマン、片栗粉を入れて混ぜ、塩、こしょう、ピザソースを加え混ぜる。
7. 6 の中心にチーズを入れて、丸くまとめておく。
8. 2 倍に膨らんだ 5 のガス抜き、打ち粉をした台の上で直径 20cm、厚さ 1cm くらいの円に延ばし、型に敷く。目・鼻・耳は、形が出るように、型に沿わせながら、生地全体が厚さ 5mm になるまで指で伸ばす。
9. 8 の中心に具を置き、8 ではみ出した部分で、具が出てこないように閉じる。
10. 600W で 5～6 分加熱し、竹串等で中まで火が通っているのを確認し、1 分蒸らす。



寒天寄せ

◆材料◆

粉寒天	4g
野菜ジュース	50cc
コンソメ(顆粒)	小さじ1
水	350cc
海老	3尾
とうもろこし	大さじ1
いんげん (グリーンピースでも良い)	2本
塩	小さじ1/2
こしょう	少々

◆作り方◆

1. 海老は食べやすい大きさに切り、いんげんは1cm幅に切る。
2. シリコンスチーマーに、コンソメ・水(150cc)・海老・とうもろこし・いんげん・塩・こしょうを入れて混ぜ、600Wで3分加熱し、蒸らす。
3. 鍋に水200ccと粉寒天を入れ、よくかき混ぜて煮立たせる。
4. 野菜ジュースに3を50cc加え、よく混ぜ、型の花びら部分に流し込み、冷凍庫で15分ほど、冷やし固める。
5. 2に3の残り(150cc)を注ぎ入れ、よく混ぜ、粗熱をとる。4の花びら部分が固まった上に流し入れ、冷蔵庫で2~3時間冷やし固める。
6. 確実に固まってから、型をお皿に伏せて置き、ゆっくり外す。



バラの押し寿司

◆材料◆

(酢飯)

炊きたてごはん	2合
A 酢	大さじ 4
砂糖	大さじ 3
塩	小さじ 1/2

(トッピング)

いくら	適宜
えび(ゆでたもの)	適宜
しらす	適宜
錦糸たまご	適宜
グリーンピース	適宜
青菜	適宜
焼き海苔(細切り)	適宜
紅しょうが	適宜

(具)

かんぴょう(もどしておく)	30cm
干しいたけ	2枚
にんじん	50g
レンコン	50g
いんげん	3本
B 薄口しょうゆ	大さじ 2
だし汁	大さじ 1
酒	大さじ 1
砂糖	小さじ 1
でんぶ	15g

◆作り方◆

1. ごはんに A を回しいれ、よく切るように混ぜて冷ます。
2. かんぴょうといんげんは、5mm 位に刻み、にんじんは 2cm ほどの短冊切り、しいたけはみじん切りにする。レンコンは薄切りにし、酢水にさらす。
3. 2 と B をシリコンスチーマーに入れ、600W で 3分加熱し、上下を返して、さらに 1分加熱し、5分蒸らす。
4. 1 に 3 を加え、全体に味がなじむように、よく混ぜ合わせる。(煮汁は、多すぎないように、調整して下さい。)
5. 型にでんぶを厚めに敷き詰め、スプーンのうらで押し固める。
6. 型に 4 をいれ、全体を均等になるよう上から押す。
7. 皿に青菜を敷き、その上に 6 を伏せておき、丁寧に押さえながら型を外す。
8. お好みの具材を添える。



ソフトクッキー

◆材料◆ 基本プレーン味 1個分

ホットケーキミックス	100g	砂糖	40g
バター	40g	牛乳	30cc

◆作り方◆

- ボウルに牛乳と砂糖を入れ、よく混ぜる。
ホットケーキミックスを入れて混ぜ、さらにバターを入れ、混ぜ合わせる。
- 型に、1を入れ、型の隅々まで生地が入るように押さえ、冷蔵庫で30分以上寝かせる。オーブンを170℃に温めておく。
- 温めたオーブンで20～25分焼く。
焼き上がったら、そのまま冷まし、型から外す。
(※熱いうちに型から外すと、クッキーが割れやすいので、冷ましてから外す。)

アレンジ編 ★基本をマスターしたらチャレンジ!!★ ※写真参照

◆材料◆

A. サンフラワー型 (レーズン・アーモンド)	B. ローズ型 (ココア味)	
レーズン	ココア	大さじ1
刻んだアーモンド	オレンジピール(刻む)	適量
		適量

◆作り方◆

上記手順1の、ホットケーキミックスを加える際に、材料を加える。

★ポイント★

色々な生地を順に上から重ねると、層ができてあがる。

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。

MAITRE FRANCAIS のシリコン製品について

LA QUALITE DU PROFESSIONNEL

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ていますので、オープン料理にも安心してお使いいただけます。

強度のある構造

縁と底には特に強度を持たせ、たたんだ時のコンパクトさと、使用時の安定性を両立させています。

たっぷりの食材を調理する際でも安心です。

本製品の特長

- ・フロググ、ピッグ、サンフラワー、バラのかわいいシェイプ。
- ・蓋は、ケーキやちらしずし等の型としてお使いいただけます。
- ・本体はたたむことができ、コンパクトに収納できます。

プチスチーマーの 活用方法



フタの使い方

★フタとして使う

電子レンジ料理で、しっかりと仕上げる

★型として使う

- ①すし型として、簡単おもてなしちらしずし
- ②ケーキの型として、キッズに人気の3Dケーキ
- ③パーティーに華を添える、オシャレなお花の形のお惣菜

本体の使い方

★電子レンジで使う

1. 温めるときの容器として使う
2. 加熱調理する

- ①蒸す シュウマイ、肉まん、野菜蒸し
- ②煮る 煮物、カレー、スープ
- ③ゆでる そうめん、パスタ、野菜
- ④炊く 白米、ピラフ、おこわ、おかゆ

★オーブンで使う

- ①焼く ケーキ、パン、グラタン、ピザ
- ②蒸す プリン、茶わん蒸し

★冷蔵庫で使う

- ①冷やすゼリー、寒天、マリネ、ジャム

★冷凍庫で使う

- ①凍らせる アイスクリーム、シャーベット、フローズンヨーグルト

★ボウルとして使う

◆ご使用可能な機器について◆



電子レンジOK オープンOK 食洗機OK

- ・電子レンジ、オープ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℃

※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)では本製品はお使いいただけません。

◆食器洗浄機でのご使用について◆

- ・本製品は食器洗浄機をご使用いただけます。

◆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。いずれの場合も、その後よく水洗いして、風通しのよい所で乾燥させて下さい。
 - ◎ 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2～3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。

加熱時間の目安

※100gあたり、600Wでの加熱時間です。

※洗って、水をくぐらせた状態です。

※電子レンジの機種、食材の大きさ等で加熱時間は異なる場合があります。

- | | | | |
|--------------------------|-------|-----------------------|-----|
| ・かぼちゃ（約2cm角） | 1分30秒 | ・白菜 | 1分 |
| ・じゃがいも（約2cm角） | 2分 | ・もやし | 1分 |
| ・にんじん（約5mmの輪切り、水大さじ1） | 2分 | ・枝豆（さや付き） | 3分 |
| ・たまねぎ（厚さ5mm） | 2分 | ・しめじ（小房に分ける） | 1分 |
| ・なす（縦に4等分、あくをぬく） | 2分 | ・ブロッコリー（小房に分ける、水大さじ1） | 2分 |
| ・れんこん（厚さ8mmの半月切り、あくをぬく） | 3分 | ・アスパラガス | 1分 |
| ・ごぼう | 2分30秒 | | |
| （厚さ3mmの斜め切り、あくをぬく、水大さじ1） | | ・豆腐の水きり（キッチンペーパーに包む） | 2分 |
| ・大根（厚さ5mmの半月切り） | 2分 | ・こんにゃくのおく抜き（薄切り） | 1分 |
| ・キャベツ（葉の部分） | 1分 | ・白はんぺんのおく抜き（1枚） | 40秒 |

※根菜類について

野菜の中心部は比較的火が通り易くやわらかいのに対し、外側は、若干固い場合がありますので、お好みに合わせて加熱時間を調整して下さい。

<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。
- ・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。
- ・加熱調理後は製品も熱くなりますので、取り扱い是十分ご注意ください。
取り出しの際にはミトンをお使いいただき、製品がたわまないように全体を下から支えるように持ってください。
また、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。
- ・本製品を使用してお米を炊く場合は、水分がふきこぼれる場合がございますので、やけどな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。
- ・少なめの容量で調理する場合は加熱時間を短めに設定するなど温度、時間を調整してご使用ください。
- ・大量の油を使つての調理は素材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性溶剤は使用しないでください。
- ・たたむ時は、上から両手で押しつぶしてください。



807-RT ラビット

サイズ(内寸)

14×14×高さ4.2cm

容量:590cc



807-BR ベア

サイズ(内寸)

14×14×高さ4.2cm

容量:590cc



807-CT キャット

サイズ(内寸)

14×14×高さ4.2cm

容量:590cc



パンプディング

◆材料◆

A	卵	1/2個	アプリコット	1個
	牛乳	100ml	バナナ	1/4本
	生クリーム	100ml	レーズン	10g
	グラニュー糖	25g	プリオッシュ	1個
	バニラエッセンス	少々	粉糖	適宜

◆作り方◆

1. Aをボウルに順に入れ混ぜていく。
2. 一口大に切ったアプリコットとバナナ、レーズン、プリオッシュをスチームケースに入れ、1を流し、600Wで5分かける。
3. 粉糖をふり、好みの量を取り分ける。



シーフードグラタン

◆材料◆

玉ねぎ	1/4ヶ	〈ホワイトソース〉	
イカ	1/4杯	牛乳	150ml
帆立	4ヶ	薄力粉	10g
えび	4尾	バター	10g
白ワイン	大さじ1	ナツメグ	少々
コーン	40g	塩	少々
グリーンアスパラガス	2本	こしょう	少々
塩	少々	パセリ	適宜
こしょう	少々	粉チーズ	適宜
バター	小さじ2	ピザ用チーズ	適宜

◆作り方◆

1. 玉ねぎは薄切りにする。イカ、帆立、えびは塩こしょうをして、白ワインをふり下味をつける。
2. スチームケースに玉ねぎとバターを入れて、蓋をして600Wで2分加熱する。
3. 2の上にホワイトソース(下記)をかける。アスパラをのせ、コーンを散らし、チーズをのせる。蓋をして600Wで2分加熱する。仕上げに粉チーズを振り、パセリをふる。

ホワイトソース

1. スチームケースに薄力粉とバターを入れて蓋をして600Wで1分加熱する。
2. 全体を混ぜ合わせ、牛乳を加えて更に混ぜる。蓋をして600Wで1分～1分30秒加熱する。
3. 更に全体を混ぜて、塩こしょうで味を整える。



ミートボール 野菜たっぷりトマト味

◆材料◆

A	合い挽き肉	150g	B	サラダ油	小さじ1
	玉ねぎ	1/6ヶ		トマト水煮缶	150g
	パン粉	大さじ2		水	30ml
	牛乳	小さじ2		トマトケチャップ	大さじ1/2
	卵	1/4個		コンソメ顆粒	小さじ1/2
	塩	少々		塩	少々
	こしょう	少々		こしょう	少々
	薄力粉	大さじ1	C	ミックスベジタブル	45g
	サラダ油	大さじ1		ブロッコリー	30g
	コンソメ顆粒	少々		パプリカ	30g
	水	大さじ2		玉ねぎ	15g
				プチトマト	適宜
				パセリのみじん切り	少々

◆作り方◆

1. Aはボウルに入れてよく混ぜる。団子状にして薄力粉をまぶす。
2. スチームケースに1とサラダ油、コンソメ顆粒、水を入れて蓋をして600Wで2分加熱する。
3. Bを加えて、Cの1口大に切った野菜を上のにのせて蓋をして600Wで更に2分30秒加熱して、塩こしょうで味を整える。
4. パセリのみじん切りとプチトマトをのせる。

◆品質表示◆

素 材：シリコンゴム 耐熱温度：220℃
容 量：590cc 耐冷温度：-20℃
生 産 国：中国


MAITRE FRANCAIS
LA QUALITE DU PROFESSIONNEL

シリコン製品に関するお問い合わせについて

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

メトレ 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

