

ボッシュを使うには、理由があります。



### あなたの手首のスナップを再現する泡立て機能。

私たちは手作りのお菓子やパンの美味しさを知っています。だからこだわったのは、あなたの手の動きを再現すること。

「ボッシュ・コンパクトキッチンマシン」は、アタッチメントが自転しながら、ボウルの内側に沿って回転するダブル回転構造。

繊細かつ力強い動きにより、理想的な泡だて・混ぜ・こね能力を発揮します。

ボッシュは「首振り」ミキサー



底面のコンケイブ構造

### ふわっと空気をとじこめるあの「タテ回転」を実現。

ミキシングボウルは、底面中央部が盛り上がったコンケイブ構造。

こねフックやホイッパーがボウルにぴったり沿って回転するので、少ない材料でも混ぜむらや混ぜ残りがありません。

### ぱっと取り出せて、さっとしまえる。

本体はたったの2.9kg。女性でも軽々と持ち運びができます。

また、使わないときは、コンパクトにたんで収納できます。

### あなたのレパートリーに 応える豊富なアクセサリー。

面倒なみじん切りやすりおろしに便利なマルチブレンダー、スムージーや離乳食もつくれる「グラスブレンダー」など、別売りアクセサリーであらゆる調理に対応できます。

※詳しくは取扱説明書または、公式サイトをご覧ください。

### ■セット内容 販売価格 43,000円(税抜)



### ■製品仕様

品名	コンパクト・キッチンマシン
型式	MUM4415JP
電源	100V 50/60Hz
コードの長さ	1.5m
製品寸法	幅230×奥行245×高さ265mm
製品重量	2.9kg
消費電力	270W
定格時間	10分
回転数	60~370回転(スピード4段階調節)
ボウル容量	3.9L(パン生地材料の最大投入量1000g)
生産国	スロベニア

※デザイン・仕様・価格などは予告なく変更することがあります。本製品は日本国内でのみ使用できます。

発売元 日本グリーンパックス株式会社  
〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町3丁目26番地 浜町京都ビル3F

アフターサービス窓口：0120-460-500

受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)  
アフターサービスはすべて国内で対応しております。

[www.club-bs.jp](http://www.club-bs.jp)

Club Bs



**BOSCH**

Invented for life



あなたにかわってこねる、まぜる、泡立てる。焼きたてのお菓子とパンのおいしさをあなたと。

**COMPACT  
KITCHEN  
MACHINE**

ボッシュ・コンパクトキッチンマシン



# こねる



## こねフック

おいしいパン作りの決め手となる生地「叩きつけ」や引き伸ばしがしっかりできる、こね専用フック。

例 パン、うどん、ピザ生地など



## プチパン

使用するフック：こねフック

## 材料

8個分

[A]	
強力粉	200g
グラニュー糖	20g
スキムミルク	20g
塩	4g
ドライイースト	4g
水	125cc
ショートニング	25g

[つや出し]	
卵黄	1個分
水	大きさ1

## 作り方

- 1 ボウルにAを入れ、本体にセットし「スピード1」で混ぜる。
- 2 ドライイーストを加え混ぜる。
- 3 「スピード2」にし、水を数回に分けて加える。まとまりはじめたら、「スピード2」のままショートニングを3回に分けて加える。※慣れないうちは返飯を止めて、ショートニングを加えてください。
- 4 7~8分捏ねたら運転を止めて生地を確認する。生地を両指で伸ばし、指が透けるくらい薄く伸ばればOK。【写真】
- 5 表面が滑らかになるように丸くまとめてボウルに入れ、ラップをして35°C~40°Cで40分程度寝かせる(1次発酵)。
- 6 生地が2倍程度に膨らんだら、指先に粉をつけて2cm程度入れてみる。指が戻らない程度に伸ばせば発酵完了。
- 7 生地を取り出し、両手で軽く押さえガスを抜く。
- 8 スケッパーなどを使って8等分にし(約48g)、1個ずつ丸める。
- 9 乾かないように布をかけて15~20分休ませる(ベンチタイム)。
- 10 手のひらでもう一度軽くガス抜きをし丸め直す。
- 11 天板にのせて直接生地にふれないように布をかけ、35°C~40°Cで20分程度寝かせる(2次発酵)。
- 12 水で溶いた卵黄を生地の表面にハケで塗る。
- 13 180°Cに予熱をしておいたオーブンに入れ12~15分焼く。



# まぜる



## 攪拌器

バターを練る、ハンバーグ作りなど、お菓子作りからお料理の下準備まで幅広く使える攪拌器。

例 パウンドケーキ、クッキー、ハンバーグなど



## クルミとプルーンの パウンドケーキ

使用するフック：攪拌器

## 材料

パウンド型20×8×高さ6cm  
1台分

無塩バター	120g
砂糖	120g

全卵(Mサイズ)	2個
卵黄(Mサイズ)	1個

薄力粉	150g
ベーキングパウダー	2g

クルミ(生)	80g
ドライプルーン	80g
アプリコットジャム	50g

## 準備

- ・型の内側にクッキングシートを敷いておく。
- ・オーブンを180°Cに予熱しておく。
- ・バターを室温にもどしておく。
- ・薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ・全卵と卵黄を合わせてときほぐし、室温にもどしておく。
- ・クルミはフライパンで軽く炒り、4つ割りにする。
- ・ドライプルーンはレーズン大に切る。
- ・クルミとプルーンをボウルに入れ、ふるっておいた粉から大きさ3杯分を加えてまぶしておく。

## 作り方

- 1 ボウルにバターを入れ、本体にセットし「スピード2」で混ぜる。
- 2 バターがクリーム状になったら、砂糖を3~4回に分けて加え、白っぽくツヤがでるまで混ぜる。
- 3 「スピード3」にし溶きほぐした卵を少しずつ加えよく混ぜる。【写真】
- 4 運転をとめ、本体からボウルを外す。粉を一度に加え木ベラまたはゴムベラで切り混ぜる。
- 5 クルミ、プルーンを加えさっくりと混ぜ合わせる。
- 6 型に生地を入れ、表面を平らにする。
- 7 オーブンを170°Cにし、50分ほど焼く。(焼き始めて10分ほどしたら水で濡らしたナイフで縦に切れ目を入れると焼き上がりが綺麗になります。)
- 8 焼きあがったら型から外して冷ます。
- 9 アプリコットジャムを鍋に入れ、小さじ1程度の水でのばし中火にかけて軽く煮詰める。
- 10 ジャムが熱いうちにケーキの表面全体に塗る。



# 泡立てる



## ホイッパー

手首のスナップを再現するような動きで、メレンゲやホイップクリームも素早くできるホイッパー。

例 シフォンケーキ、スフレチーズケーキ、ロールケーキなど



## シフォンケーキ

使用するフック：ホイッパー

## 材料

シフォンケーキ型 17cm 21cm

卵白(Mサイズ)	3個	6個
グラニュー糖	35g	70g

卵黄(Mサイズ)	3個	6個
グラニュー糖	25g	50g
サラダオイル	40cc	80cc
水	40cc	80cc

薄力粉	60g	120g
ベーキングパウダー	小さじ1	小さじ2

## 準備

- ・薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ・オーブンを180°Cに予熱しておく。

## 作り方

- 1 ボウルに卵白とグラニュー糖1/4を入れ、本体にセットし「スピード3」で30秒ほど混ぜて卵白をほぐす。
- 2 「スピード4」にし、残りのグラニュー糖を3回に分けて加えながら、3分ほど泡立てる。【写真】別のボウルに移し、冷蔵庫に入れておく。
- 3 ボウルに卵黄を入れ、本体にセットして「スピード3」で15秒ほど混ぜて卵黄をほぐす。グラニュー糖を一度に加え「スピード4」で2分ほど泡立てる。
- 4 「スピード3」にし、サラダオイルを少しずつ加えてよく混ぜる。水を少しずつ加えてよく混ぜる。
- 5 ふるった粉類を加え「スピード2」でざっくり混ぜる。
- 6 「スピード2」のまま、②の1/4量を加えて混ぜる。
- 7 本体からボウルを外し、残りのメレンゲを3~4回に分けて加え、木ベラかゴムベラで混ぜる。
- 8 型に生地を入れる。
- 9 オーブンを170°Cにし、17cmで30分、21cmで50分ほど焼く。
- 10 焼きあがったら逆さにして冷ます。