

お手軽バウムメーカー

木輪ちゃん

取扱説明 → P1

参考レシピ → P5

基本的な焼き方 → P6

焼き方のコツ → P8

はじめに

このたびは本製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。

安全にご使用いただくために、ご使用前に本取扱書をよくお読みいただき、大切に保管してください。

本製品でバウムクーヘンを作る場合、本製品以外に熱源が必要です。別途ご用意ください。

仕様

組立時サイズ：405mm × 192 ～ 290mm × 177 ～ 304mm

収納時サイズ：384mm × 184mm × 68mm

重 量：1.75kg

材 料：ステンレス および 樹脂

取扱い上の注意

この取扱説明書を必ずお読みになり、ご理解した上でご使用ください。この説明書は保管し、使用前に必ず読み返してください。

なお、別途ご用意頂く熱源の取り扱いに関しましては、その製品の取扱説明を遵守して頂きますようお願いいたします。



警告 誤った取扱いをすると死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します

- ・開封後、使用前には必ずパーツ類の不足や破損等がないか確認してください。見つかった場合は使用しないでください。
- ・分解・改造・修理は絶対に行わないでください。
- ・本体に強い衝撃を与えないでください。本体を踏んだり投げたり落としたりしないでください。
- ・子供だけの使用や、幼児の手の届くところでは使用しないでください。
- ・湿度の高いところ、直射日光が当たるところで使用・保存はしないでください。
- ・加熱中は顔等を近づけないでください。



注意 誤った取扱いをすると負傷または物的損害のみが発生する可能性が想定される内容を示します。

- 火気の使用や取扱いが禁止されている場所では、絶対に使用しないでください。
- ・本製品は家庭用です。業務用や他の目的・用途や場所で使用しないでください。
- ・長時間空だきはしないでください。
- ・調理中には本体を移動しないでください。
- ・傾斜がある所や不安定な場所では使用しないでください。テーブルの端などに置かないでください。
- ・本製品の金属部分には鋭利な場所があります。取り扱いには十分ご注意ください。
- ・使用中や使用後しばらくは、本体等が高温になっています。火傷や周囲の危険に十分注意してください。
- ・熱いうちに急激に冷やさないでください。
- ・各ネジにゆるみが発生していないか常に確認してください。ゆるみが発生している場合は速やかに締め込んでください。

使用前の注意

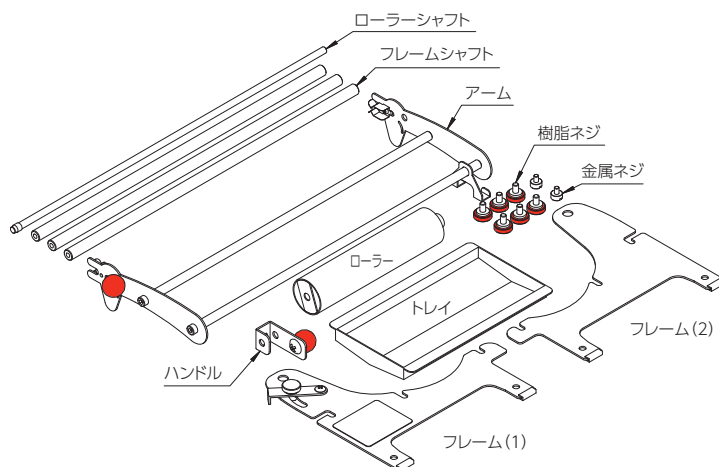
- ・製造過程で新品の製品に細かなキズ等が付く場合があります。品質上は問題ありませんのでそのままご使用ください。
- ・本製品はバウムクーヘンを焼くための調理器具として設計されています。目的以外の用途での使用はしないでください。
- ・取扱説明書の組立方法に従って組み立ててください。
- ・各部品はよく洗浄してからご使用ください。

保管上の注意

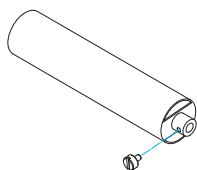
- ・衛生面に悪影響を及ぼさないように、使用後は十分にお手入れしてください。
- ・保管の際には水気を取り除き乾燥した状態で保管をしてください。
- ・火気があるところで保存しないでください。

梱包内容

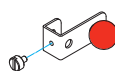
- ・フレーム (1) 1個
- ・フレーム (2) 1個
- ・アーム 1個
- ・ローラー 1個
- ・トレイ 1個
- ・フレームシャフト 3個
- ・ローラーシャフト 1個
- ・ハンドル 1個
- ・樹脂ネジ 6個
- ・金属ネジ 2個



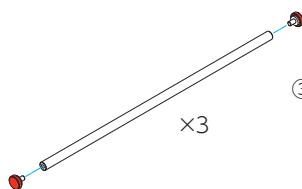
● 組立の準備



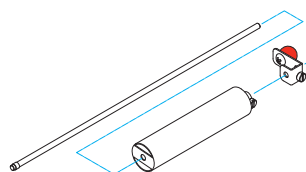
- ①ローラーに金属ネジを取り付ける



- ②ハンドルに金属ネジを取り付ける

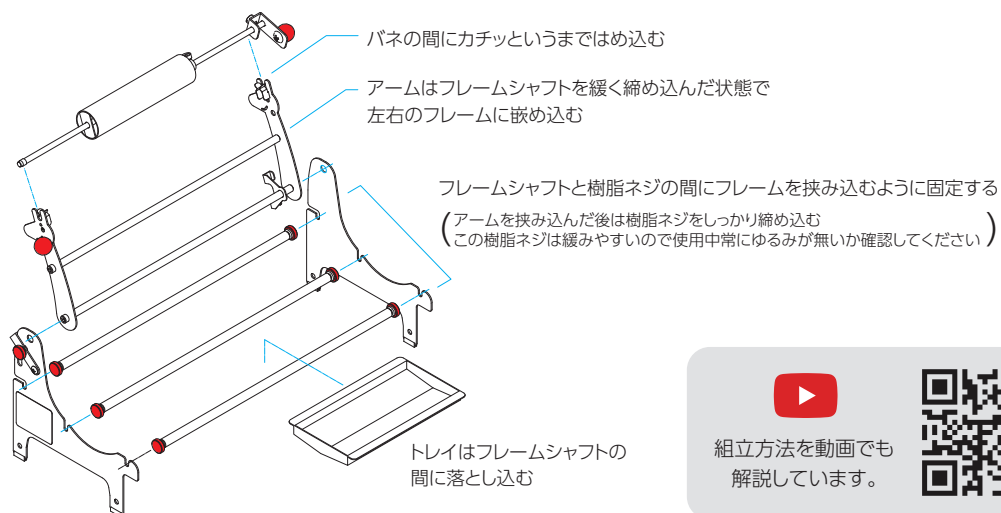


- ③フレームシャフトに樹脂ネジ2個を取り付ける



- ④ローラーシャフトをローラーとハンドルに通す

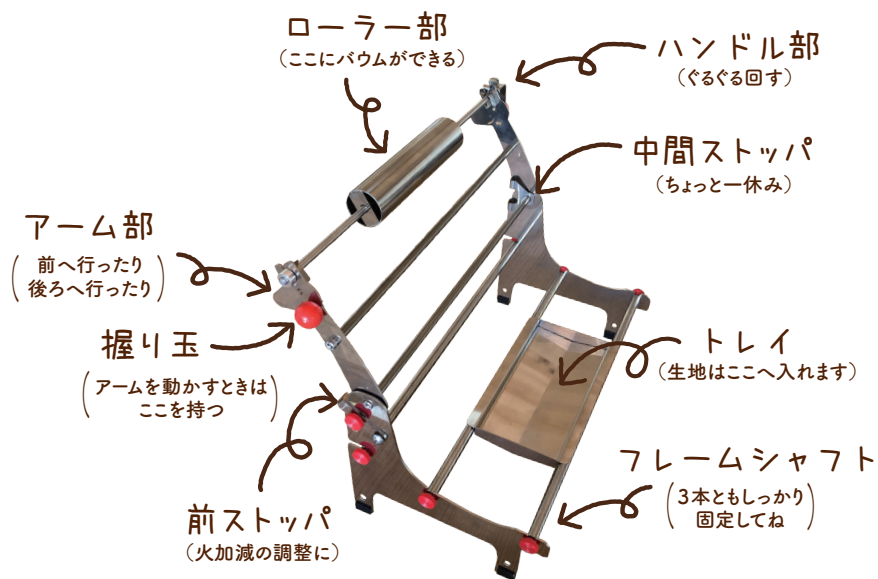
組立方法



組立方法を動画でも
解説しています。



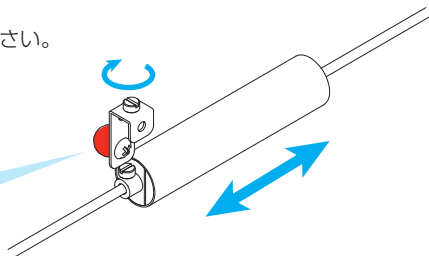
各部の名称



ローラーの固定方法

熱源の位置に合わせて左右に移動後固定してください。
固定にはハンドルをドライバー代わりをして、
しっかり締めてください。

ハンドルがドライバー代わりになります



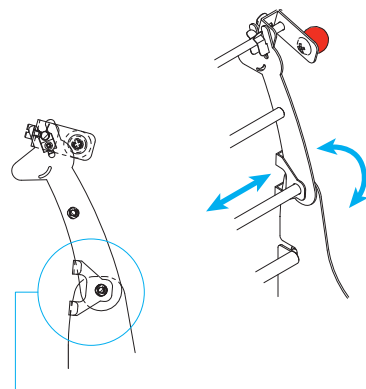
中間ストップの使用法

アームを手前に移動させて、中間ストップをフレーム側へ移動させて、中間ストップの爪がアームとフレームの両方に引っかかるようにしてください。

その状態でアームを奥側へ移動させるとアームはその位置より前へ倒れなくなります。生地をトレイに補給する時、小休止の場合に使用してください。

【解除する場合】

再びアームを手前へ倒し、中間ストップの爪を外し、中間ストップをフレームの反対側へ移動させることにより、再びアームはフリーで動かせるようになります。



爪がフレームとアームにかかるようにする

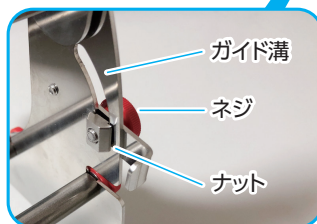
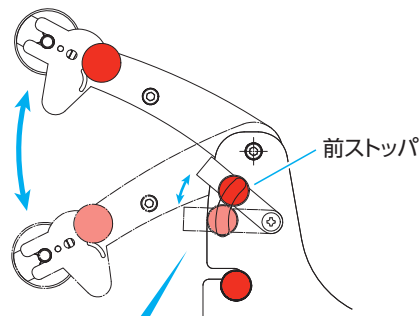
前ストップの調節方法

前ストップは、赤いネジを緩めることによって、上下に振ることができます。

この前ストップの位置を調節することで、アームの前へ倒れる位置を調節することができます。

好みの焼き具合にするため、またパウムの成長に合わせて熱源からの距離を調節してください。

位置決め後は赤いネジをしっかりと締めるようにしてください。



ネジの裏側はナットになっています。
ネジを緩めすぎるとナットがガイド溝から外れますのでご注意ください。



ローラーの固定方法や、中間ストップの使用法、前ストップの使用法を動画でも説明しています。ぜひご覧ください。



**Let's enjoy making
Baumkuchen!**

生地について
→P5

基本的な焼き方
→P6

焼き方のコツ
→P8



木輪ちゃん

バウムクーヘン 参考レシピ

材料

バター……………	125 g	ベーキングパウダー…	小1.5
砂糖……………	125 g	卵……………	3 個
薄力粉……………	75 g	ラム酒……………	大1
コーンスターチ……………	50 g		

木輪ちゃんオリジナル
「冷凍バウム生地」の
販売も行っております。

詳しくはFielder'sの
サイトをご確認ください。

1

バターは室温に戻すかレンジでクリーム状にする。
砂糖は1/3を別にとっておく。
卵は2個は卵黄卵白に分ける。
粉類は全て混ぜ、ふるっておく。



2

別にした1/3の砂糖を入れた卵白2個分を
しっかり泡立てメレンゲを作っておく。



3

バターをハンドミキサーでよく混ぜクリーム状
にし砂糖2/3を加えよく混ぜる。
全卵1 卵黄2を加えよく混ぜラム酒を加える。



4

粉類を数回に分けて加え、
ヘラで切るように混ぜる。

先程のメレンゲを生地に加え
馴染む程度に混ぜる。

完成!



このレシピはバターを多く使っていますので、周囲の温度によってできあがった生地の固さが変化します。
少々生地が固くても、ローラーを予熱することにより、問題なく焼くことができます。
動画でも説明しておりますので参考にしてください。

生地作りの
動画を
CHECK!



基本的な焼き方をご紹介します。

1



熱源に合わせてローラーの左右位置を調整します。
位置が決まったらハンドルをドライバ代わりにして
しっかりネジを固定します。

2



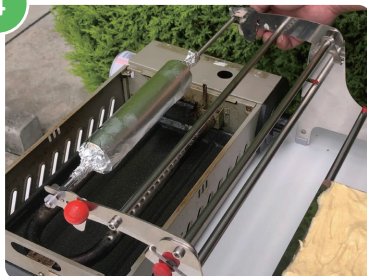
ローラーにアルミホイルを巻きます。
両端はしっかり閉じておきます。
アルミホイルは25cm幅のものを使用してください。

3



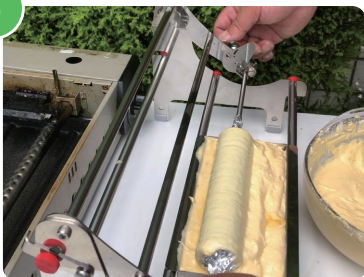
トレイに生地を入れます。

4



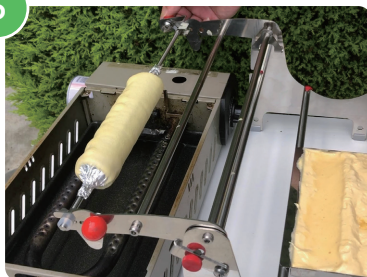
ローラーを予熱します。

5



アームをトレイへ移動させて、
生地をローラーへ付けます。

6



素早くアームを熱源側へ移動させて、
ハンドルで回しながら少し焼き目が
付くまで焼きます。

10～15回

⑤～⑥を10回から15回繰り返します。
バウムが大きくなるとバランスが悪くなりますので、
前へ倒れないよう十分注意してください。



7



焼き終わったら、十分冷ましてください。
各部の温度が高くなっていますので、
火傷には十分注意してください。

8



冷えたら、ローラー部を取り外し、
ローラー端部のアルミホイルを破り、
baumをローラー部から外します。

9



baumに付いているアルミホイルを
ねじりながら取り外します。
これで完成です。



一連の流れを動画にしています。参考にしてください。

前準備です!



焼きます!



後作業です!



さらに上手に焼くために、「焼き方のコツ」をご参照ください。

上手に焼くための5箇条



その1. 前準備はキッチリするべし

その2. 最初にローラーの予熱をしっかりとるべし

その3. 生地を付ける時は、前の層が剥がれないように、優しく扱うべし

その4. 焼く時は生地が固まる前は素早く、固まったらじっくり回すべし

その5. 各層は少しきつね色になるまで焼くべし



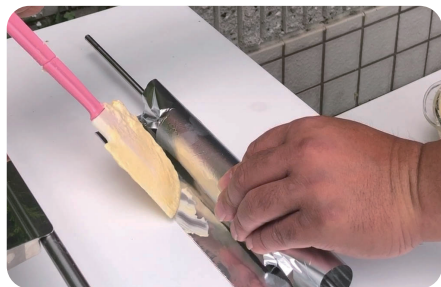
前準備はキッチリするべし

POINT 1 ローラーの左右位置をローラー全面に均等に熱が当たるように調整する。

これをきっちり合わせておかないと、均等に熱が当たらず、片端焼きすぎ、もう片端生焼けとなります。
アルミホイルを巻いて焼き初めてからでは修正できないので、アルミホイルを巻く前に調整してください。
焼き始めてから調整する場合は本体ごと移動させてください。

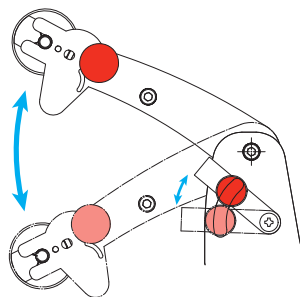
POINT 2 アルミホイルはキッチリ巻く。

巻いたアルミホイルの最後の部分が浮いてしまうと、そこが段差になって生地が綺麗につきません。
最後まで綺麗に焼くためには、最初の層を綺麗に焼くことが大事です。
生地をホイルの最後の部分にちょっと付けて、接着剤代わりになると浮きが防げます。
また、アルミホイルの両端をねじる時も浮かないよう注意してください。



POINT 3 火からの距離を調節する。

前ストップを調節してローラーの焼位置を決めます。
基本は強火の遠火。最適位置は熱源によって変わりますので、都度調整してください。
またバウムの成長に合わせて焼いている途中でも微調整してください。

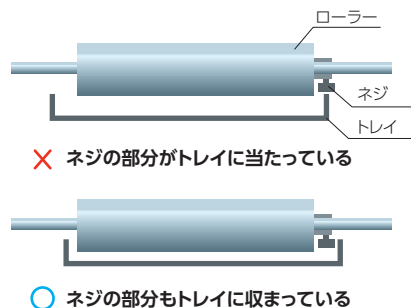


POINT 4 ローラーとトレイの位置を合わせる。

ローラーに対してトレイの位置が左右にずれていると、ローラーが下がりきらず生地が付けられません。

アルミホイルを巻いてしまうと、位置が分かりにくくなりますが、図のような位置となるようにトレイを置くようにしてください。

特にネジとトレイが当たっていないか十分確認してください。



その2

最初にローラーの予熱をしっかりするべし

参考レシピのようなバターが多い生地は、そのバター成分を溶かしながら生地をローラーへ、付けていくことになります。

ですから1分程度しっかり予熱をすることが必要です。

2層目以降は生地が熱を持っているので、その熱で溶かしながら塗ることができます。

途中で作ることをやめて、冷えてから続きを作ろうと思っても、上手く生地を付けることはできません。

再開する時はもう一度生地を熱してからにしてください。(この時焦がさないように注意してください)

その3

生地を付ける時は、前の層が剥がれないように、優しく扱うべし

恐らくこの生地付けでの失敗が一番多いと思います。

生地を付ける時にローラーを「沈めすぎ」たり「早く回しすぎ」たりで前の層に力がかかり、前の層がべろんと剥がれることが多いです(特に端の部分)。

これを防ぐためのポイントは・・。

POINT 1

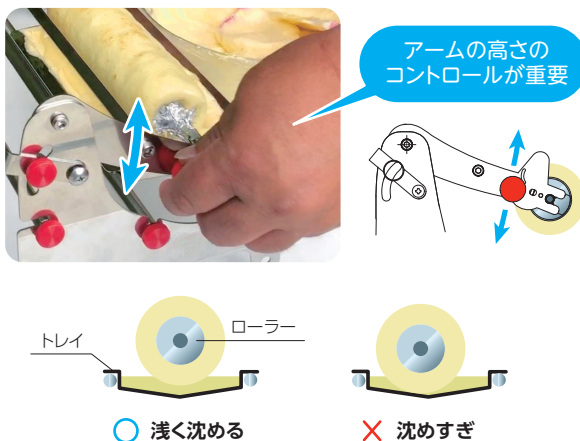
表面だけが生地に触れる程度になるようにアームの高さをコントロールしてください。

どっぷりと生地に浸るように下げすぎると生地にかかる力が大きくなり生地が剥がれます。

またトレイの生地が溢れてこぼれる原因になります。

アームの左側にある握り玉での高さコントロールがとても重要です。

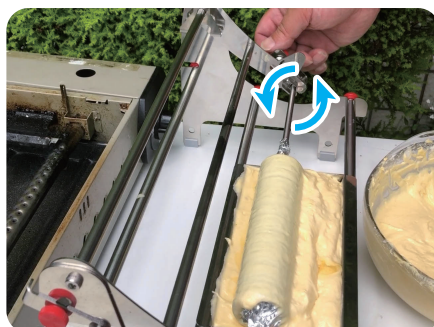
この時ローラーとトレイの位置が合っているか、再度確認してください。



POINT 2

ローラーの回転方向は、ハンドル側から見て時計回しがお勧め。トレイ上でローラーが奥から手前へ移動する回転方向となります。

生地がちゃんと付いているか確認しやすいですし、トレイから生地も溢れにくくなります。



POINT 3

生地を付ける時、ローラーはゆっくり回す。

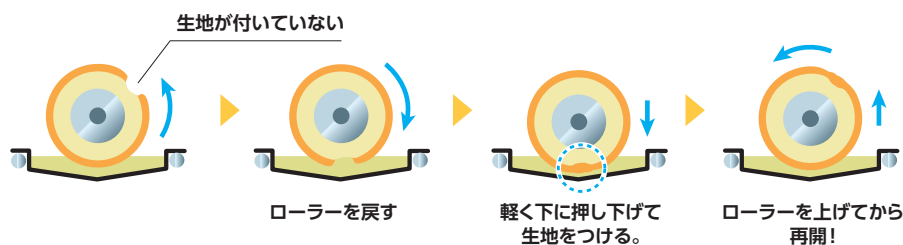
ローラーを早く回すと生地にかかる力が大きくなり生地が剥がれます。また、生地がちゃんと付いてるかの確認ができなくなります。

POINT 4

生地が付かない部分があった場合、少しローラーを戻して、その付いていない部分を真下にし、生地に触れるようにして**軽く下に押し下げて**生地を付けるようにしてください。

付かないからといって、強く押し下げた状態でローラーを回さないでください。生地が剥がれます。

太くなればなるほど生地を浸けるのは難しくなります。ゆっくり回して、浅く浸けて生地に力かけないように心がけてください。



POINT 5

トレイへの生地の補充は溢れない程度にたっぷり。生地が少ないと付けるのが難しくなります。特にバウムが大きくなると生地の減りが速くなります。こまめに補充してください。

※強く押し下げた状態でローラーを回すと生地が剥がれます。

Let's enjoy making Baumkuchen !

各層は少しきつね色になるまで焼くべし

少し焼き目が付くくらいまで焼いてください。
焼きが足りないと、年輪が綺麗に出ませんし、
生地を付ける時の剥がれの原因になります。

最後の層は少ししっかり目に焼く方が、
見た目が良くなります。

色々試して、
自分だけのバウムを
作ってくださいね。



完成!



木輪ちゃんオプションのご紹介

Fielder'sのサイトで販売しています

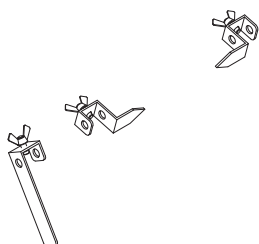
木輪ちゃん

検索

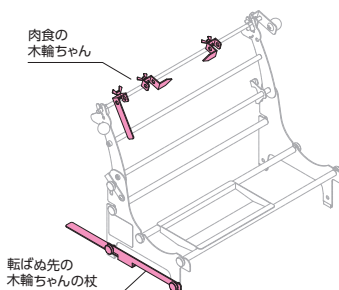
<https://fielders.ocnk.net>



●肉食の木輪ちゃん



使用イメージ

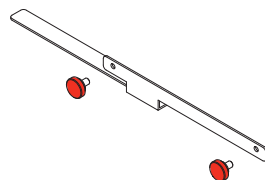


ローラーの代わりに塊肉などを軸に刺して、ローストビーフなどを作る際に使用します。肉を固定する「肉支え板」2個と、軸の回転を規制する「回り止め」からなります。

「肉食の木輪ちゃん」
「転ばぬ先の木輪ちゃんの杖」
使い方動画

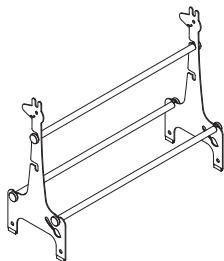


●転ばぬ先の木輪ちゃんの杖

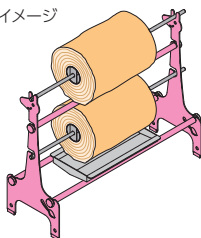


前ストッパが付いている側のフレームに取り付けます。大型のパウムや、肉などの重いものを焼く場合に、バランスが悪くなり、前へ転倒しそうなことを防ぎます。

●木輪ちゃんの冷やし台

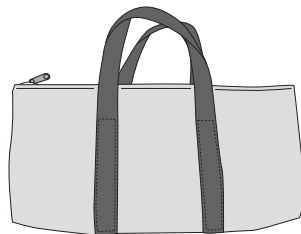


使用イメージ



焼き上がったパウムを乗せることができる台です。2本のパウムを乗せることができます。またトレイも2個載せることができます。シュガーコーティングやチョココーティングをする時に便利です。

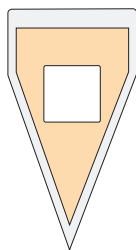
●キャリングケース



木輪ちゃん一式を中に入れて、簡単に持ち運びできるようになります。

●冷凍パウム生地

パウム1本分の生地をパックして冷凍しました。1回使い切りのパウチ状で、使用前に解凍しておけば、手や道具を汚すことなく、トレイに絞り出すことができ、とても便利です。



製品改良のため、外観および仕様、価格等を予告なく変更する場合があります。

開発元



販売元



Fielder's

<http://fielders.co.jp>

TEL : 0265-98-6421