

【ご使用前に】

本商品は通常のケーキ型に比べサイズが大きいため、オーブンに入らないことがあります。ご使用前に必ずお使いになるオーブンの庫内サイズをご確認ください。

【取り扱い上の注意】

◆ご購入後、製品のご使用前に必ず中性洗剤とお湯で洗浄してからお使いください。◆まれに製品の表面に小さな傷やへこみ、ざらつき、細かな突起状の粒が発生する場合がありますが、ご使用には問題ありませんので安心してお使いください。◆高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないようにお取り扱いください。◆製造工程上、製品ごとに若干の色の違いやムラが出たりすることがありますが、ご使用上の問題はございません。◆製品の内側には生地が離れやすいようにコーティングがほどこされていますが、ケーキ型に生地を流し込む前には、必ず型の内側に無塩バターなどを塗って冷蔵庫で冷やした後、強力粉をはたいてください。◆オーブンで加熱後は型が大変熱くなっていますので、なべつかみなどを使用し、やけどには充分ご注意ください。また、ビニル製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には直接置かないでください。◆ケーキの型くずれを防ぐために、焼き上がったケーキはオーブンから取り出した後、型ごと10分ほど冷ましてから、型の外側を数回たたきケーキクーラーの上に取り出してください。◆レシピによってはケーキが型にくっついてうまく抜けません。シフォンケーキ、スポンジケーキ、ジャムやハチミツ入りのケーキレシピは、特にくっつきやすいのでご注意ください。◆洗浄する場合は、柔らかいスポンジに中性洗剤をお使いください。研磨用スポンジ、金属たわし、クレンザー等を使用しますと、表面が傷つきますのでお避けください。◆電子レンジや直火での使用はできません。また、食器洗い機や漂白剤は使用しないでください。◆製品に巻いているラベル裏の保証に関する記述（英語表記）につきましては、日本国内での販売においては対象外となりますので、あらかじめご了承ください。◆本製品は米国ノルディックウエア社の厳格な品質基準を満たしておりますので安心してご使用ください。◆お子さまの手の届かないところでご使用、保管してください。◆本来の用途以外には使用しないでください。

【焼く際の注意】

※ノルディックウエアのケーキ型は、生地の状態・型の温度や状態・湿度等の微妙な影響で、型からケーキがきれいに抜けません場合があります。

※オーブンの機種によって仕上がりや焼き時間に多少違いがでる場合があります。

生地を見て焼けていなかったり、竹ぐしでさして生地がくっつくようでしたら、焼き時間を少し調整して下さい。

【製品情報】

アメリカ製 素材 / アルミニウム(シリコンコーティング)、容器包装の材質 / ラベル:紙

ローズパン

Rose Pan



ノルディックウエア輸入販売元

グリーンエージェント株式会社 〒362-0807 埼玉県北足立郡伊奈町寿5-29-2
TEL:048-884-8013 FAX:048-884-8014 URL:<http://www.greenagent.co.jp>

NORDIC WARE®
MADE IN THE U.S.A. 

バターケーキ



材 料

バター	460g	薄力粉	460g	溶き卵	460g (Mサイズ8個分)
粉糖 (※グラニュー糖でも可)	460g	ベーキングパウダー	6g	強力粉	適量

準備

- ◆型にバター(分量外)を塗って冷蔵庫で冷やしておく。 ◆バターは室温に戻しておく。
- ◆薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。

作り方

- 1 バターを泡だて器でクリーム状になるまで練る。
- 2 粉糖を3～4回に分けて①に加え、白っぽくふわつとするまで混ぜる。
- 3 溶き卵を4～5回に分けて②に加え、よく混ぜ込む。
- 4 ③に薄力粉とベーキングパウダーを加え、スパチュラで切るように混ぜる。
- 5 冷やした型に強力粉をしっかりとたたき、余分な粉を落とす。
- 6 ⑤に④の生地を流し込み、170℃に予熱したオーブンで50分焼き、150℃に温度を下げ、20～25分焼く。
- 7 焼き上がったら、型をある程度冷ましてからケーキを取り出す。

ココアケーキ



材 料

バター	460g	ココアパウダー	70g	溶き卵	460g (Mサイズ8個分)
粉糖 (※グラニュー糖でも可)	460g	ベーキングパウダー	6g	強力粉	適量
薄力粉	390g				

準備

- ◆型にバター(分量外)を塗って冷蔵庫で冷やしておく。 ◆バターは室温に戻しておく。
- ◆薄力粉・ココアパウダー・ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。

作り方

- 1 バターを泡だて器でクリーム状になるまで練る。
- 2 粉糖を3～4回に分けて①に加え、白っぽくふわつとするまで混ぜる。
- 3 溶き卵を4～5回に分けて②に加え、よく混ぜ込む。
- 4 ③に薄力粉・ココアパウダー・ベーキングパウダーを加え、スパチュラで切るように混ぜる。
- 5 冷やした型に強力粉をしっかりとたたき、余分な粉を落とす。
- 6 ⑤に④の生地を流し込み、170℃に予熱したオーブンで50分焼き、150℃に温度を下げ、20～25分焼く。
- 7 焼き上がったら、型をある程度冷ましてからケーキを取り出す。

【ご使用前に】

本商品は通常のケーキ型に比べサイズが大きいため、オーブンに入らないことがあります。ご使用前に必ずお使いになるオーブンの庫内サイズをご確認ください。

【取り扱い上の注意】

◆ご購入後、製品のご使用前に必ず中性洗剤とお湯で洗浄してからお使いください。◆まれに製品の表面に小さな傷やへこみ、ざらつき、細かな突起状の粒が発生する場合がありますが、ご使用には問題ありませんので安心してお使いください。◆高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないようにお取り扱いください。◆製造工程上、製品ごとに若干の色の違いやムラが出たりすることがありますが、ご使用上の問題はございません。◆製品の内側には生地が離れやすいようにコーティングがほどこされていますが、ケーキ型に生地を流し込む前には、必ず型の内側に無塩バターなどを塗って冷蔵庫で冷やした後、強力粉をはたいてください。◆オーブンで加熱後は型が大変熱くなっていますので、なべつかみなどを使用し、やけどには充分ご注意ください。また、ビニル製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には直接置かないでください。◆ケーキの型くずれを防ぐために、焼き上がったケーキはオーブンから取り出した後、型ごと10分ほど冷ましてから、型の外側を数回たたきケーキクーラーの上に取り出してください。◆レシピによってはケーキが型にくっついてうまく抜けません。シフォンケーキ、スポンジケーキ、ジャムやハチミツ入りのケーキレシピは、特にくっつきやすいのでご注意ください。◆洗浄する場合は、柔らかいスポンジに中性洗剤をお使いください。研磨用スポンジ、金属たわし、クレンザー等を使用しますと、表面が傷つきますのでお避けください。◆電子レンジや直火での使用はできません。また、食器洗い機や漂白剤は使用しないでください。◆製品に巻いているラベル裏の保証に関する記述（英語表記）につきましては、日本国内での販売においては対象外となりますので、あらかじめご了承ください。◆本製品は米国ノルディックウエア社の厳格な品質基準を満たしておりますので安心してご使用ください。◆お子さまの手の届かないところでご使用、保管してください。◆本来の用途以外には使用しないでください。

【焼く際の注意】

※ノルディックウエアのケーキ型は、生地の状態・型の温度や状態・湿度等の微妙な影響で、型からケーキがきれいに抜けません場合があります。

※オーブンの機種によって仕上がりや焼き時間に多少違いがでる場合があります。

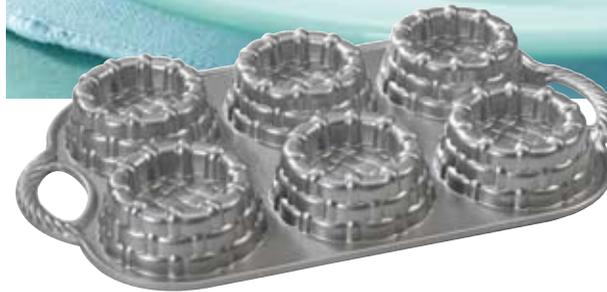
生地を見て焼けていなかったり、竹ぐしでさして生地がくっつくようでしたら、焼き時間を少し調整して下さい。

【製品情報】

アメリカ製 素材 / アルミニウム(シリコンコーティング)、容器包装の材質 / ラベル:紙

ショートケーキバスケットパン レシピ

Shortcake Baskets Pan Recipe



ノルディックウエア輸入販売元

グリーンエージェント株式会社 〒362-0807 埼玉県北足立郡伊奈町寿5-29-2
TEL:048-884-8013 FAX:048-884-8014 URL:<http://www.greenagent.co.jp>

NORDIC WARE®
MADE IN THE U.S.A. 

バターケーキ



材 料

バター ——— 130g 薄力粉 ——— 130g ベーキングパウダー — 1g 温度、焼き時間 ——— 170℃ 20分
粉糖 ——— 130g 卵 ——— 2個 強力粉 ——— 適量

準 備

- ◆型にバター(分量外)をぬって冷蔵庫で冷やしておく。
- ◆バターを室温に戻す。

作り方

- 1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
- 2 室温に戻したバターを泡だて器でクリーム状になるまで練る。
- 3 粉糖を3〜4回に分けて②に加え、白っぽくふわっとするまで混ぜる。
- 4 卵を攪拌し、4〜5回に分けて③に加え、よく混ぜ込む。
- 5 ④に①を加え、スパチュラで切るように混ぜる。
- 6 冷やした型に強力粉をしっかりとたたき、余分な粉を落とす。
- 7 ⑥に生地を流し込み、オーブンで焼く。
- 8 焼き上がったら、型をある程度冷ましてからケーキを抜く。

ミルクゼリー



材 料

粉寒天 ——— 7g 砂糖 ——— 100g
水 ——— 250cc 牛乳 ——— 500cc

作り方

- 1 粉寒天と水を合わせ、鍋に入れる。
- 2 中火にかけ沸騰させたら、弱火にしてよく混ぜながら寒天を2分位沸騰させる。
- 3 寒天が溶けたら火を止め砂糖を加え溶かし、牛乳を加える。
- 4 ③を型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

【ご使用前に】

本商品は通常のケーキ型に比べサイズが大きいため、オーブンに入らないことがあります。ご使用前に必ずお使いになるオーブンの庫内サイズをご確認ください。

【取り扱い上の注意】

◆ご購入後、製品のご使用前に必ず中性洗剤とお湯で洗浄してからお使いください。◆まれに製品の表面に小さな傷やへこみ、ざらつき、細かな突起状の粒が発生する場合がありますが、ご使用には問題ありませんので安心してお使いください。◆高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないようにお取り扱いください。◆製造工程上、製品ごとに若干の色の違いやムラが出たりすることがありますが、ご使用上の問題はございません。◆製品の内側には生地が離れやすいようにコーティングがほどこされていますが、ケーキ型に生地を流し込む前には、必ず型の内側に無塩バターなどを塗って冷蔵庫で冷やした後、強力粉をはたいてください。◆オーブンで加熱後は型が大変熱くなっていますので、なべつかみなどを使用し、やけどには充分ご注意ください。また、ビニル製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には直接置かないでください。◆ケーキの型くずれを防ぐために、焼き上がったケーキはオーブンから取り出した後、型ごと10分ほど冷ましてから、型の外側を数回たたきケーキクーラーの上に取り出してください。◆レシピによってはケーキが型にくっついてうまく抜けない場合があります。シフォンケーキ、スポンジケーキ、ジャムやハチミツ入りのケーキレシピは、特にくっつきやすいのでご注意ください。◆洗浄する場合は、柔らかいスポンジに中性洗剤をお使いください。研磨用スポンジ、金属たわし、クレンザー等を使用しますと、表面が傷つきますのでお避けください。◆電子レンジや直火での使用はできません。また、食器洗い機や漂白剤は使用しないでください。◆製品に巻いているラベル裏の保証に関する記述（英語表記）につきましては、日本国内での販売においては対象外となりますので、あらかじめご了承ください。◆本製品は米国ノルディックウエア社の厳格な品質基準を満たしておりますので安心してご使用ください。◆お子さまの手の届かないところでご使用、保管してください。◆本来の用途以外には使用しないでください。

【焼く際の注意】

※ノルディックウエアのケーキ型は、生地の状態・型の温度や状態・湿度等の微妙な影響で、型からケーキがきれいに抜けない場合があります。

※オーブンの機種によって仕上がりや焼き時間に多少違いがでる場合があります。

生地を見て焼けていなかったり、竹ぐしでさして生地がくっつくようでしたら、焼き時間を少し調整して下さい。

※パンを焼く際の膨らみ具合は、生地を捏ねる際の力加減や発酵温度によって変わります。

また、お使いになるオーブンの機種によっても膨らみ方に違いがでることがあります。

【製品情報】

アメリカ製 素材 / アルミニウム(シリコンコーティング)、容器包装の材質 / ラベル:紙

ノルディックウエア輸入販売元

グリーンエージェント株式会社 〒362-0807 埼玉県北足立郡伊奈町寿5-29-2
TEL:048-884-8013 FAX:048-884-8014 URL:<http://www.greenagent.co.jp>

エレガントハートパン

Elegant Heart Bundt Pan





ケーキ・サレ



準備

- ◆ 野菜、ソーセージなどお好みの具を食べやすい大きさに切る。
- ◆ 型にバターをぬり薄力粉(分量外)をふって置く。

作り方

- 1 ボウルに材料Aを入れ混ぜる。
- 2 ①に材料Bを加えしっとりするまで混ぜる。
- 3 ②を型に流し込み、材料Cを均一に加え、200℃に予熱したオーブンで20分焼き、180℃に下げて25～30分焼く。
- 4 焼き上がったら、型をある程度冷ましてから取り出す。

*表面への火の通りが良い場合は、一度オープンから取り出し、上からアルミホイルをかぶせてから、再びオープンに戻して下さい。

材 料

	溶き卵	—————	Mサイズ7個分
A	牛乳	—————	300cc
	マヨネーズ	—————	110g
	薄力粉	—————	300g
B	ベーキングパウダー	—————	9g
	粉チーズ	—————	140g
	塩	—————	適量
C	ピザ用チーズ	—————	100g
	ブロッコリー、パプリカ、コーン、ソーセージなど		
	バター	—————	適量



ガトーショコラ



準備

- ◆ チョコレートとバターを合わせ湯せんにかける。
- ◆ 型にバター(分量外)をぬって冷蔵庫で冷やしておく。

作り方

- 1 ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、泡立てる。
- 2 白っぽくどろっとしてきたら、溶かしたチョコレートとバターを加える。
- 3 ②に薄力粉 → ココアパウダー → 生クリームを順に加える。
- 4 別のボウルに卵白を入れグラニュー糖をひとつまみ加え、泡立てる。
- 5 粗い泡が盛り上がってきたら残りのグラニュー糖を入れメレンゲをつくる。
- 6 メレンゲの1/3量を③に加え泡立て器で混ぜる。(生地とメレンゲをなじませるため)
- 7 残りのメレンゲを2回に分けて入れる。
- 8 メレンゲをつぶさないようにゴムベラで底からすくいあげるように混ぜる。
- 9 冷やした型に強力粉をしっかりとたたき、余分な粉を落とす。
- 10 ⑨に生地を流し込み、170℃に予熱したオーブンで50～55分焼く。
- 11 焼き上がったら、型をある程度冷ましてからケーキを取り出す。

材 料

	スイートチョコレート	—————	160g
	バター	—————	120g
	卵黄	—————	6個分
	グラニュー糖	—————	220g
	薄力粉	—————	40g
	ココアパウダー	—————	100g
	生クリーム	—————	100cc
	強力粉	—————	適量
メレンゲ	卵白	—————	Mサイズ6個分
	グラニュー糖	—————	120g

モーニングブレッド



材 料

強力粉	—————	600g	砂糖	—————	20g
塩	—————	8g	バター	—————	20g
ドライイースト	—————	6g	ぬるま湯(約30℃)	—————	400cc

作り方

- 1 ボウルにドライイーストと砂糖とぬるま湯を加え、手で混ぜる。
- 2 塩を混ぜた強力粉を①に加え手で混ぜ、1つにまとまったら台に取り出し、バターを加える。
- 3 たたきつけたり、台にこすりつけるように伸ばしながらよくこねる。
- 4 生地を伸ばしてみて伸びがよく破れないようになったら、こね上がり。
- 5 こね上がった生地を丸め、合わせ目を下にしてボウルに入れる。
- 6 生地が乾かないようにラップをして30℃のあたたかい場所で2倍にふくらむまで発酵させる。(1時間程度)
- 7 発酵が終わった生地を台に取り出し手で軽くおさえてガス抜きをする。
- 8 2分割して丸めラップをかけて10分くらい休ませる。
- 9 休ませた生地を型に合う大きさに成形して型に入れる。
- 10 ラップをして30℃のあたたかい場所で2倍にふくらむまで発酵させる。(30分程度)
- 11 200℃に予熱したオーブンで、22～25分焼く。
- 12 焼き上がったら、型をある程度冷ましてからパンを取り出す。



【ご使用の前に】

本商品は通常のケーキ型に比べサイズが大きいいため、オーブンに入らないことがあります。ご使用前に必ずお使いになるオーブンの庫内サイズをご確認ください。

【取り扱い上の注意】

◆ご購入後、製品のご使用前に必ず中性洗剤とお湯で洗浄してからお使いください。◆まれに製品の表面に小さな傷やへこみ、ざらつき、細かな突起状の粒が発生する場合がありますが、ご使用には問題ありませんので安心してお使いください。◆高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないようにお取り扱いください。◆製造工程上、製品ごとに若干の色の違いやムラが出たりすることがありますが、ご使用上の問題はございません。◆製品の内側には生地が離れやすいようにコーティングがほどこされていますが、ケーキ型に生地を流し込む前には、必ず型の内側に無塩バターなどを塗って冷蔵庫で冷やした後、強力粉をはたいてください。◆オーブンで加熱後は型が大変熱くなっていますので、なべつかみなどを使用し、やけどには充分ご注意ください。また、ビニル製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には直接置かないでください。◆ケーキの型くずれを防ぐために、焼き上がったケーキはオーブンから取り出した後、型ごと10分ほど冷ましてから、型の外側を数回たたきケーキクーラーの上に取り出してください。◆レシピによってはケーキが型にくっついてうまく抜けない場合があります。シフォンケーキ、スポンジケーキ、ジャムやハチミツ入りのケーキレシピは、特にくっつきやすいのでご注意ください。◆洗浄する場合は、柔らかいスポンジに中性洗剤をお使いください。研磨用スポンジ、金属たわし、クレンザー等を使用しますと、表面が傷つきますのでお避けください。◆電子レンジや直火でのご使用はできません。また、食器洗い機や漂白剤は使用しないでください。◆製品に巻いているラベル裏の保証に関する記述（英語表記）につきましては、日本国内での販売においては対象外となりますので、あらかじめご了承ください。◆本製品は米国ノルディックウエア社の厳格な品質基準を満たしておりますので安心してご使用ください。◆お子さまの手の届かないところでご使用、保管してください。◆本来の用途以外には使用しないでください。

【焼く際の注意】

- ※ノルディックウエアのケーキ型は、生地の状態・型の温度や状態・湿度等の微妙な影響で、型からケーキがきれいに抜けない場合があります。
- ※オーブンの機種によって仕上がりや焼き時間に多少違いがでる場合があります。生地を見て焼けていなかったり、竹ぐしでさして生地がくっつくようでしたら、焼き時間を少し調整して下さい。

【製品情報】

アメリカ製 素材 / アルミニウム(シリコンコーティング)、容器包装の材質 / ラベル:紙

ノルディックウエア輸入販売元

グリーンエージェント株式会社 〒362-0807 埼玉県北足立郡伊奈町寿5-29-2
TEL:048-884-8013 FAX:048-884-8014 URL:<http://www.greenagent.co.jp>

スイートハートローズパン レシピ

Sweet Rose Pan Recipe





バターケーキ



準備

- ◆型にバター(分量外)をぬって冷蔵庫で冷やしておく。
- ◆バターを室温に戻してよく練っておく。

作り方

- 1 ボウルに分量の溶き卵を入れ、粉糖を2回に分けて加えよく混ぜる。
- 2 ぜる。
- 3 ふるった薄力粉を加えて、切るようにサクリ混ぜ合わせる。
- 4 バニラエッセンスとバターを加えて、混ぜる。
型に生地を流し込み、180℃に予熱したオーブンで23～25焼く。

材 料

溶き卵	265g
	(Mサイズ約5個分)
粉糖	240g
薄力粉	240g
バター	260g
バニラエッセンス	適量
焼き時間	180℃(23～25分)



アイスだいふく



作り方

- 1 耐熱容器に白玉粉を入れ、水をゆっくり加えてよく混ぜる。
- 2 ①に砂糖を加えさらによく混ぜたら、上からふんわりラップをかける。
- 3 500Wの電子レンジに1分かけ、取り出して混ぜる。
- 4 これを2回～3回繰り返す。
- 5 生地に艶がでたら餅の出来上がり。
- 6 大きめのバットかまな板の上にコーンスターチをたっぷり敷いておく。
- 7 ⑤の上に餅をのせ、コーンスターチを上からまぶす。(餅が熱くなっているのでやけどに注意してください。)
- 8 手またはめん棒で2～3mmにの厚さになるまで伸ばし、そのまま冷ます。(餅がかなりやわらかいので破けないようにそっと伸ばす。)
- 9 餅が冷めたら1.2cmくらいの正方形になるように切り(ここで冷凍しておくとなりの作業がやりやすい。)
- 10 そのまま型の上に餅をのせる。
- 11 好みのアイスクリームを溶けないように素早く中に入れる。

材 料

白玉粉	180g
上白糖	200g
水	360cc
※注意事項・・・餅を作る時、材料を2回に分けて作ったほうが上手く仕上がります。	
コーンスターチ	適量
アイス	適量
(写真はバニラ、ストロベリー、抹茶)	



ケーキ・サレ



準備

- ◆ 野菜、ソーセージなどお好みの具を食べやすい大きさに切る。

作り方

- 1 ボウルにAを入れ混ぜる。
- 2 ①にBを加えしっとりするまで混ぜる。
- 3 ②を型に流し込み、Cを均一に加え、200℃に予熱したオーブンで24分焼く。

材 料

卵	4個
A 牛乳	160cc
マヨネーズ	50g
薄力粉	160g
B ベーキングパウダー	4g
粉チーズ	80g
塩	適量
C ピザ用チーズ	80g
ブロッコリー、パプリカ、コーン、ソーセージなど	
焼き時間	200℃(24分)



ばらのお花のようかん



作り方

- 1 水と粉寒天を合わせ、鍋に入れる。
- 2 中火にかけ沸騰させたら、弱火にしてよく混ぜながら寒天を2分位沸騰させる。
- 3 寒天が溶けたら火を止め、こしあんを加えなめらかになるまでよく混ぜる。
- 4 あら熱がとれたら型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 5 型の底を温めたタオル等をあてて少し温め、竹ぐし等でゼリーと型の間に少し隙間をあけて型を傾けながら一つ一つ外す。(外れ難い場合は、型を傾けた状態で、出来上がったようかんの中央に少しお箸などをさして、引っ張ると抜け易くなります。)

材 料

寒天	2.6g
水	200cc
こしあん(あずき)	400g

【ご使用前に】

本商品は通常のケーキ型に比べサイズが大きいため、オーブンに入らないことがあります。ご使用前に必ずお使いになるオーブンの庫内サイズをご確認ください。

【取り扱い上の注意】

◆ご購入後、製品のご使用前に必ず中性洗剤とお湯で洗浄してからお使いください。◆まれに製品の表面に小さな傷やへこみ、ざらつき、細かな突起状の粒が発生する場合がありますが、ご使用には問題ありませんので安心してお使いください。◆高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないようにお取り扱いください。◆製造工程上、製品ごとに若干の色の違いやムラが出たりすることがありますが、ご使用上の問題はございません。◆製品の内側には生地が離れやすいようにコーティングがほどこされていますが、ケーキ型に生地を流し込む前には、必ず型の内側に無塩バターなどを塗って冷蔵庫で冷やした後、強力粉をはたいてください。◆オーブンで加熱後は型が大変熱くなっていますので、なべつかみなどを使用し、やけどには充分ご注意ください。また、ビニル製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には直接置かないでください。◆ケーキの型くずれを防ぐために、焼き上がったケーキはオーブンから取り出した後、型ごと10分ほど冷ましてから、型の外側を数回たたきケーキクーラーの上に取り出してください。◆レシピによってはケーキが型にくっついてうまく抜けない場合があります。シフォンケーキ、スポンジケーキ、ジャムやハチミツ入りのケーキレシピは、特にくっつきやすいのでご注意ください。◆洗浄する場合は、柔らかいスポンジに中性洗剤をお使いください。研磨用スポンジ、金属たわし、クレンザー等を使用しますと、表面が傷つきますのでお避けください。◆電子レンジや直火での使用はできません。また、食器洗い機や漂白剤は使用しないでください。◆製品に巻いているラベル裏の保証に関する記述（英語表記）につきましては、日本国内での販売においては対象外となりますので、あらかじめご了承ください。◆本製品は米国ノルディックウエア社の厳格な品質基準を満たしておりますので安心してご使用ください。◆お子さまの手の届かないところでご使用、保管してください。◆本来の用途以外には使用しないでください。

【焼く際の注意】

※ノルディックウエアのケーキ型は、生地の状態・型の温度や状態・湿度等の微妙な影響で、型からケーキがきれいに抜けない場合があります。

※オーブンの機種によって仕上がりや焼き時間に多少違いがでる場合があります。

生地を見て焼けていなかったり、竹ぐしでさして生地がくっつくようでしたら、焼き時間を少し調整して下さい。

【製品情報】

アメリカ製 素材 / アルミニウム(シリコンコーティング)、容器包装の材質 / ラベル:紙

ノルディックウエア輸入販売元

グリーンエージェント株式会社 〒362-0807 埼玉県北足立郡伊奈町寿5-29-2
TEL:048-884-8013 FAX:048-884-8014 URL:<http://www.greenagent.co.jp>

プチフルパン

Petits Fours Pan





バターケーキ



準備

- ◆ 型にバター(分量外)をぬって冷蔵庫で冷やしておく。
- ◆ バターを室温に戻してよく練っておく。

作り方

- 1 ボウルに溶き卵を入れ、粉糖を2回に分けて加えよく混ぜる。
- 2 ふるった薄力粉を加えて、切るようにさっくり混ぜ合わせる。
- 3 バニラエッセンスとバターを加えて、混ぜる。
- 4 型に生地を流し込み、180℃に予熱したオーブンで17～20分焼く。
- 5 焼き上がったら、型をある程度冷ましてからケーキを取り出す。

材 料

溶き卵	160g
	(Mサイズ約3個分)
粉糖	145g
薄力粉	145g
バター	150g
バニラエッセンス	適量



絞り出し紅茶クッキー



作り方

- 1 ボウルに室温に戻したバターを入れクリーム状に練る。
- 2 粉糖を加えてよく混ぜる。
- 3 溶き卵を3回に分けて加え、よく混ぜる。
- 4 ふるっとおいた粉類(A)を加え、こねないようにヘラで切るように混ぜ合わせる。
- 5 口径大きめの丸型の絞り口を絞り出し袋につけ、出来上がった生地を入れ、型の1/3くらいの所まで生地を絞り出す。
- 6 170℃に予熱したオーブンで12～15分焼く。
- 7 焼き上がったら、型をある程度冷ましてからクッキーを取り出す。



*型に生地を入れる際、生地を入れすぎると、中まで均等に焼けず、サクサク感が出ないので、分量は1/3以下にして下さい。

材 料

バター	70g
粉糖	40g
溶き卵	Mサイズ1/2個分
A 薄力粉	100g
A 紅茶の葉	小さじ1

○ココアクッキーの場合はAの材料を薄力粉95g、ココアパウダー5gにする。

○抹茶クッキーの場合はAの材料を薄力粉95g、抹茶5gにする。

フルーツ大福



材 料

白玉粉	150g	白あん	200g	フルーツ	適量
上白糖	160g	コーンスターチ	適量	(苺、柿などお好みのもので)	
水	300cc	食紅	適量		

作り方

- 1 耐熱容器に白玉粉を入れ、食紅を加えた水をゆっくり加えてよく混ぜる。
- 2 ①に上白糖を加えさらによく混ぜたら、上からふんわりラップをかける。
- 3 500Wの電子レンジで1分加熱し、取り出して混ぜる。これを3回～4回繰り返す。
- 4 生地に艶がでたら餅の出来上がり。
- 5 大きめのバットかまな板の上にコーンスターチをたっぷり敷いておく。
- 6 ⑤の上に餅をのせ、コーンスターチを上からまぶす。(餅が熱くなっているのをやけどに注意してください。)
- 7 手またはめん棒で2～3mmの厚さになるまで伸ばし、そのまま冷ます。(餅がかなりやわらかいので破けないようにそっと伸ばす。)
- 8 中に入れるフルーツは1センチ角くらいの大きさに切る。
- 9 餅が冷めたら20等分に切り、そのまま型の上に餅をのせ、白あんとフルーツを中に入れる。
- 10 白あんを包むように、上部を指でしっかりとつまむようにして閉じる。
- 11 型ごとラップできっちりと包んで、一度冷凍させて型から取り出す。
- 12 食べる時は自然解凍で1～2時間ほどおく。

【ご使用の前に】

本商品は通常のケーキ型に比べサイズが大きいため、オーブンに入らないことがあります。ご使用前に必ずお使いになるオーブンの庫内サイズをご確認ください。

【取り扱い上の注意】

◆ご購入後、製品のご使用前に必ず中性洗剤とお湯で洗浄してからお使いください。◆まれに製品の表面に小さな傷やへこみ、ざらつき、細かな突起状の粒が発生する場合がありますが、ご使用には問題ありませんので安心してお使いください。◆高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないようにお取り扱いください。◆製造工程上、製品ごとに若干の色の違いやムラが出たりすることがありますが、ご使用上の問題はございません。◆製品の内側には生地が離れやすいようにコーティングがほどこされていますが、ケーキ型に生地を流し込む前には、必ず型の内側に無塩バターなどを塗って冷蔵庫で冷やした後、強力粉をはたいてください。◆オーブンで加熱後は型が大変熱くなっていますので、なべつかみなどを使用し、やけどには充分ご注意ください。また、ビニル製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には直接置かないでください。◆ケーキの型くずれを防ぐために、焼き上がったケーキはオーブンから取り出した後、型ごと10分ほど冷ましてから、型の外側を数回たたきケーキクーラーの上に取り出してください。◆レシピによってはケーキが型にくっついてうまく抜けません場合があります。シフォンケーキ、スポンジケーキ、ジャムやハチミツ入りのケーキレシピは、特にくっつきやすいのでご注意ください。◆洗浄する場合は、柔らかいスポンジに中性洗剤をお使いください。研磨用スポンジ、金属たわし、クレンザー等を使用しますと、表面が傷つきますのでお避けください。◆電子レンジや直火での使用はできません。また、食器洗い機や漂白剤は使用しないでください。◆製品に巻いているラベル裏の保証に関する記述（英語表記）につきましては、日本国内での販売においては対象外となりますので、あらかじめご了承ください。◆本製品は米国ノルディックウエア社の厳格な品質基準を満たしておりますので安心してご使用ください。◆お子さまの手の届かないところでご使用、保管してください。◆本来の用途以外には使用しないでください。

【焼く際の注意】

※ノルディックウエアのケーキ型は、生地の状態・型の温度や状態・湿度等の微妙な影響で、型からケーキがきれいに抜けません場合があります。

※オーブンの機種によって仕上がりや焼き時間に多少違いがでる場合があります。

生地を見て焼けていなかったり、竹ぐしでさして生地がくっつくようでしたら、焼き時間を少し調整して下さい。

【製品情報】

アメリカ製 素材 / アルミニウム(シリコンコーティング)、容器包装の材質 / ラベル:紙

コージービレッジパン

Cozy Village Pan Recipe



ノルディックウエア輸入販売元

グリーンエージェント株式会社 〒362-0807 埼玉県北足立郡伊奈町寿5-29-2
TEL:048-884-8013 FAX:048-884-8014 URL:<http://www.greenagent.co.jp>

NORDIC WARE®
MADE IN THE U.S.A. 

バターケーキ



材 料

バター	220g	薄力粉	220g	ベーキングパウダー	2.5g
粉糖	220g	卵	4個	強力粉	適量

準 備

- ◆型にバター(分量外)をぬって冷蔵庫で冷やしておく。
- ◆バターを室温に戻す。

作り方

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
- 室温に戻したバターを泡だて器でクリーム状になるまで練る。
- 粉糖を3〜4回に分けて②に加え、白っぽくふわっとするまで混ぜる。
- 卵を攪拌し、4〜5回に分けて③に加え、よく混ぜ込む。
- ④に①に加え、スパチュラで切るように混ぜる。
- 冷やした型に強力粉をしっかりとたたき、余分な粉を落とす。
- ⑥に生地を流し込み、予熱170°のオーブンで20〜25分焼く。
- 焼き上がったら、型をある程度冷ましてからケーキを抜く。

ピロシキ



材 料(生地)

ドライイースト	5g
砂糖	3g
ぬるま湯	45cc
バター	40g
薄力粉	120g

材 料(具)

牛ひき肉	200g
玉ねぎ(みじん切り)	中1/2個
サラダ油	大さじ1
塩、コショウ	適量
ナツメグ、クローブ	適量
溶き卵	1個分

作り方

- ぬるま湯でイーストと砂糖を溶かし、薄力粉(分量外)小さじ1をふりかけろ。
- ①をボウルにうつして、ふるいにかけて小麦粉と塩と牛乳と溶いた卵を加え、よく混ぜる。
- 常温でやわらかくしたバターを加え、生地がやわらかくなるまでよく練る。
- 生地が乾かないようにラップをして2倍のサイズになるまで発酵させる。(室温30度くらいの場所で)
- 具を作る。フライパンを熱しサラダ油をひき、玉ねぎとひき肉を炒める。
- 調味料を加え味をつけ、溶き卵を回しかけて固める。
- ④の生地を6等分して丸め、10分休ませる。
- ⑦をめん棒で円型にのばし中央に⑥の具をのせる。
- 生地がくっつきやすいように縁に牛乳(分量外)を塗りしっかりと閉じる。型に入れて予熱200°のオーブンで15〜20分焼く。

【ご使用前に】

本商品は通常のケーキ型に比べサイズが大きいため、オーブンに入らないことがあります。ご使用前に必ずお使いになるオーブンの庫内サイズをご確認ください。

【取り扱い上の注意】

◆ご購入後、製品のご使用前に必ず中性洗剤とお湯で洗浄してからお使いください。◆まれに製品の表面に小さな傷やへこみ、ざらつき、細かな突起状の粒が発生する場合がありますが、ご使用には問題ありませんので安心してお使いください。◆高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないようにお取り扱いください。◆製造工程上、製品ごとに若干の色の違いやムラが出たりすることがありますが、ご使用上の問題はございません。◆製品の内側には生地が離れやすいようにコーティングがほどこされていますが、ケーキ型に生地を流し込む前には、必ず型の内側に無塩バターなどを塗って冷蔵庫で冷やした後、強力粉をはたいてください。◆オーブンで加熱後は型が大変熱くなっていますので、なべつかみなどを使用し、やけどには充分ご注意ください。また、ビニル製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には直接置かないでください。◆ケーキの型くずれを防ぐために、焼き上がったケーキはオーブンから取り出した後、型ごと10分ほど冷ましてから、型の外側を数回たたきケーキクーラーの上に取り出してください。◆レシピによってはケーキが型にくっついてうまく抜けない場合があります。シフォンケーキ、スポンジケーキ、ジャムやハチミツ入りのケーキレシピは、特にくっつきやすいのでご注意ください。◆洗浄する場合は、柔らかいスポンジに中性洗剤をお使いください。研磨用スポンジ、金属たわし、クレンザー等を使用しますと、表面が傷つきますのでお避けください。◆電子レンジや直火での使用はできません。また、食器洗い機や漂白剤は使用しないでください。◆製品に巻いているラベル裏の保証に関する記述（英語表記）につきましては、日本国内での販売においては対象外となりますので、あらかじめご了承ください。◆本製品は米国ノルディックウエア社の厳格な品質基準を満たしておりますので安心してご使用ください。◆お子さまの手の届かないところでご使用、保管してください。◆本来の用途以外には使用しないでください。

【焼く際の注意】

※ノルディックウエアのケーキ型は、生地の状態・型の温度や状態・湿度等の微妙な影響で、型からケーキがきれいに抜けない場合があります。

※オーブンの機種によって仕上がりや焼き時間に多少違いがでる場合があります。

生地を見て焼けていなかったり、竹ぐしでさして生地がくっつくようでしたら、焼き時間を少し調整して下さい。

【製品情報】

アメリカ製 素材 / アルミニウム(シリコンコーティング)、容器包装の材質 / ラベル:紙

ジンジャーブレッドキッズパン レシピ

Gingerbread Kids Pan Recipe



ノルディックウエア輸入販売元

グリーンエージェント株式会社 〒362-0807 埼玉県北足立郡伊奈町寿5-29-2
TEL:048-884-8013 FAX:048-884-8014 URL:<http://www.greenagent.co.jp>

NORDIC WARE®
MADE IN THE U.S.A. 

ココアケーキ



材 料

バター	220g	ココアパウダー	60g	強力粉	適量
粉糖	220g	卵	4個		
薄力粉	160g	ベーキングパウダー	2.5g		

準 備

- ◆型にバター(分量外)をぬって冷蔵庫で冷やしておく。
- ◆バターを室温に戻す。

作り方

- 薄力粉とココアパウダーとベーキングパウダーを合わせてふるう。
- 室温に戻したバターを泡だて器でクリーム状になるまで練る。
- 粉糖を3〜4回に分けて②に加え、白っぽくふわつとするまで混ぜる。
- 卵を攪拌し、4〜5回に分けて③に加え、よく混ぜ込む。
- ④に①を加え、スパチュラで切るように混ぜる。
- 冷やした型に強力粉をしっかりとたたき、余分な粉を落とす。
- ⑥に生地を流し込み、予熱170°のオーブンで30〜35分焼く。
- 焼き上がったら、型をある程度冷ましてからケーキを抜く。

ビスケット(ミルク&ココア)



材 料(ミルクビスケット生地)

無塩バター	10g	バニラエッセンス	適量
サラダ油	小さじ1	薄力粉	45g
グラニュー糖	15g	コーンスターチ	10g
牛乳	15cc		

材 料(ココアビスケット生地)

無塩バター	10g	バニラエッセンス	適量
サラダ油	小さじ1	薄力粉	35g
グラニュー糖	15g	ココアパウダー	10g
牛乳	15cc	コーンスターチ	10g

※型1回分・クッキー6枚分の分量です

作り方

- ミルクビスケット生地を作る。薄力粉をふるう。
- 室温に戻したバターにグラニュー糖を加えよく混ぜる。白っぽくなったらサラダ油を加えさらに混ぜる。
- ②に牛乳とバニラエッセンスを加え混ぜ、さらにAを加えさっくりと混ぜ、生地をまとめてラップに包む。
- ココア生地も同様に作る。(ココアパウダーは薄力粉と一緒にふるっておく。)
- 2種類の生地を冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
- まずビスケットの装飾部分(目、口、リボンの部分など)にのみ生地を入れる。ココアとミルクの生地をそれぞれ少しずつ取り分け(ココア3個分・ミルク3個分)、型の形に合わせて生地をのせる。
- ⑥で装飾部分にココア生地を入れた型にはミルク生地を、装飾にミルク生地を入れた型にはココアの生地を入れ、形に合うように指で広げる。
- 予熱160℃のオーブンで20分〜25分焼く。

