

# マカロンに必要な道具と、お勧めの道具リスト



## ◆タニタ 温度計 オープン

オーブンの庫内に置いて、庫内温度を計るものです。焼成温度の設定をしても、庫内は全然違うことが多く、また同じオーブンの機種でも、年数によって変わります。失敗したときに、庫内温度が分かると、対策が取りやすく、成功への早道になりますので、必ずこちらは事前に購入下さい。また、タニタのものが正確でお勧めです。他のメーカーのものだと温度が変わることがあります。



Amazonで見る



## ◆丸口金 星口金

絞る口金は、私が今回使うのは3種。丸口金8mm、丸口金10mm、シームレス星口金6切9mm。シームレス口金で洗いやすく綺麗に出ます。かっぱ橋道具街の馬嶋屋のものをリンクしておきます。星口金のは馬嶋屋になかったので、楽天のものをリンクします。こちらは口がストレートタイプで絞りやすいです。



丸口金 8 mm



丸口金 1 0 mm



星口金 6 切

## ◆KitchenNista(キッチニスタ) クッキングシート 業務用 日本製

オープンシートのおすすめです。30mあり、しっかりしていて、使いやすいです。私はマカロンが綺麗に焼けると思うのですが、他のものでも構いません。ただ、あまり安いものはシワシワになってしまうことがありますので、ご注意ください。シリコンのオープンシートは私はあまりお勧めしませんが、そちらで焼く方もいらっしゃいます。



Amazonで見る



## ◆富士ホーロー ミルクパン 目盛り付き 14cm 0.7L 業務用 日本製

イタリアンメレンゲを作るのに鍋の大きさは重要です。みなさんのお持ちのお鍋が大きいことが多く、メレンゲが綺麗につくれません。14-15cmぐらいのものをお勧めします。ホーローでなくても構いません。



Amazonで見る



## ◆赤外線温度計

必須ではないですが、1秒ほどで、温度が計れるのであるととても便利です。ただ、濃度があるもの、泡だったものは正確に測れないことが多いです。その際は、棒温度計を。



Amazonで見る

## ◆デジタル温度計

少し上がるのに時間がかかりますが、泡立ったもの、とろりとしているもの、チョコレートなどは、こちらの方が正確です。タニタのものが正確で壊れにくくおすすめです。



Amazonで見る

**◆貝印 kai ミニマイティースパチュラレッド O.E.C.**

小さなスパチュラ（ゴムベラ）はよく使い、よく聞かれるので載せておきます。似たようなものは売っていますが、この貝印のは、固さといい、しなり具合といい、大きさといい、とても使いやすいのでおすすめです。私も何本も常備しています。こちらはミニサイズです。ブラックとの2色展開です。



Amazonで見える

**◆タイガークラウンへら・スパチュラ 白 54×54×252mm  
ウィズシリコンゴムへら 日本製**

マカロンに限らず、お菓子全般に必要です。このつなぎ目のないゴムベラが洗いやすく、使いやすいのでおすすめです。2本ぐらい持っている、スムーズに作業できます。



Amazonで見える

**◆ステンレスボウル**

このメーカーの、これでなくてはならないということはないですが、「深型」であることが条件です。大きさも同じぐらいをお勧めします。18cmのものです。あとは、21cmぐらいがあるといいですが、それは深型のものでなくても構いません。

メレンゲを作るのに、大きすぎたり、平たいと、メレンゲがよい状態で作れません。「18-19cm」ぐらいの、「深型」のものをひとつ、ご用意ください。

形状はこちらのものを参考にして下さい。おすすめです。



18cm



21cm

**◆カード（ドレージ）**

どんなものでも構いません。あると便利です。ケーキ生地を平らにならす・裏ごしする・型へ流し込む、時に使います。

**◆大きめの板、ボードなど**

こちらも、必須、というわけではないですが、マカロンを叩いたり、移動したり、するのに便利でとても良いのでおすすめしています。こちらは、100円ショップのものです。

MDFボードというもので、ホームセンターより断然安いです。6mmほどの厚さが、マカロンを叩くのに程よい重さで適しています。300mm×400mmをお勧めしています。

**◆絞り袋**

こちらも手に入るもので構いません。100円ショップのものでも構わないです。使い捨てのものが柔らかくておすすめです。



Amazonで見える

**◆ハンドミキサー**

お持ちのもので構いませんが、これから新しく買うことがある方は、逆に値段の高いパワーのあるものより、お手頃ので、パワーが抑えめのものを私はお勧めします。

その方が、ゆっくりとキメが整うからです。

こちらのもを私は使っています。



楽天で見える