

カヌレの型について



◆55mm あかがね塗 カヌレ型 6個付 テフロン加工

一番おすすめな型はこちら。あかがねの型です。お値段が高めで、売り切れなことも多く、入荷するとすぐに無くなるので、通知リクエストしておくのをおすすめします。バターを塗らなくても綺麗に焼け、焼き時間も短く、一番どのオーブンでもうまいくと思います。ぜひ手に入れて下さいね。



Rakutenで見る



◆シェフメイド カヌレ型 6個付

お値段もお手頃で、6個や、12個などあります。焼きもよく、側面のエッジもきいていて、可愛い形だと思います。大きさもちょうどよく使いやすい型で、あかがね型が手に入らない、そこまで作るか分からない、という方にはお勧めの型です。



Amazonで見る



◆58mm 霜鳥製作所 テフロン加工 カヌレ型

日本製のテフロン型、しっかり大きさがあって、綺麗に焼けます。ストレスフリーで、失敗が少ないです。好きな個数で揃えられます。お手入れも楽。側面のエッジが浅くて、やや丸みを帯びた感じに仕上がります。馬嶋屋商店で売っています。



Rakutenで見る



◆cotta カヌレ天板 大 (6個取)

53×H58mm Cottaのオリジナルカヌレ型。スチールにシリコン加工です。エッジが聞いてて、扱いやすく、お値段もお手頃。12個もあり、ミニサイズもあります。最近発売された型です。



◆銅製のカヌレ型

銅の型もあります。こちらはスタイリッシュで、やはりカッコいいですね！お値段はなかなか張ります。銅の型といっても色々あります。形もよく見ると様々。熱伝導がよく、均一に周り綺麗に焼け、カリッとが長持ちします。少し低めで時間を長めに焼きます。食感はとても良いですが、型のお値段が高いのと、内側に錫メッキのものと、総銅型とは、また時間も変わります。私は総銅型も揃えましたが、お手入れがとても大変です。すぐに緑青(りょくしょう)がついてしまうので、クエン酸(+塩でやることも)で磨かなくてはなりません。こだわりの型で追求したい方以外は、上記の型がおすすめです。



内側が錫引きで、ツール型なので映える仕上がり



内側もすべて銅の色です



内側が錫引きになってます



ステンレスもありますが、熱伝導が悪く綺麗に焼けません

▶これら以外にも、検索すると、沢山出てきます。

同じレシピでも、型によって、全然変わりますので、ご自分のオーブンだけでなく、型の素材にも注意して下さいね。シリコン型は、焼きがカリツとなりづらく、くぼみに色がつきにくいです。食感も劣りますので、おすすめしていません。