

## カヌレに必要な道具と、お勧めの道具リスト



### ◆庫内温度計

高い温度が必要なカヌレは、庫内温度がちゃんと達しているか、見る必要があります。一番必須な道具といってもいいです。必ず買ってくださいね。

他のお菓子作りでも、入れる癖をつけると良いですよ！



### ◆赤外線温度計

ひとつあると、とても便利です。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。



### ◆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。



### ◆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

カヌレに限らず、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がやすく、使いやすいのでおすすめです。2本ぐらい持っているのと、スムーズに作業できます。



### ◆ホーロー製のメジャーカップ

必須ではないですが、800mlの大きさがちょうどよく、ホーローの質感が可愛い、日本のメーカーのもの。生地を休ませ、注ぐのにぴったりのメジャーカップです。

つけ置き洗い・食器洗い乾燥機不可。



### ◆ストレーナー（こし器）【日本製】ステンレス 燕三条

お菓子作りに欠かせない、目の細かいこし器。一つは必ず持っていてくださいね。

・サイズ(約):外径15×全長27.5×高さ7.8cm

・素材・材質:18-8ステンレス 食洗機可

