

# カヌレを焼くコツーオーブン

## ◆オーブんと、庫内温度計について

ケーキ全般に言えることですが、オーブンの温度は目安でしかありません。オーブンのメーカーによって、強さ、ムラ、風の具合、温度の持続性など、全然変わります。また、同じメーカーでも、年数によって、1年目のオーブンと、10年目のオーブンでは、全く違う温度で焼けたりします。

なので、少しでもレシピの温度で焼けるように、調整が出来るように、「庫内温度計」を買うことをおすすめしています。

『今までうまく焼けていたから大丈夫』という方も、クッキーとカヌレでは温度による失敗の差が違います。

色が綺麗に焼けたり、空洞が出来ないようにするには、ぜひ庫内温度計を手に入れて下さい。それで、〈私との差〉がどれくらいあるのか、を分かるようにしていただきたいと思ってます。それが早道です。

色々ありますが、「タニタ」のメーカーのものが誤差が少なく、壊れにくく、おすすめです。



タニタ 庫内温度計



## ◆焼く準備

カヌレは、高温で最初一気に焼き固めるのがコツ。なので、温度が下がらないように、「天板を入れる」のが鉄則です。

- ✓天板を入れて予熱する
- ✓庫内温度計は真ん中に置く
- ✓試しに230°Cの予熱をして、何度ぐらいになるかしてみる（オーブンテスト）

オーブンテストは、はじめはやっておくと、自分のオーブンの癖がわかったりします。

ただ、季節によっても変わります。もちろん、冬は温度が上がりにくく、下がりやすいです。冬は予熱を早めに初めて、長めに運転しておく必要があります。

### 【TEST】

- ①指定の温度で予熱を試みる。
- ②その際の温度を確認、達していなければ、数分そのまま運転し続ける。
- ③5分以内に指定温度に達したら、OK。  
なかなか達しないようなら、予熱をレシピより10°C上げる。  
逆にあっという間に超えてしまうようなら、10°C下げて焼いてみて下さい。



## ◆カヌレとオーブンの関係

カヌレシンプルな材料ですが、焼きによって食感も味も、見た目も大きく変わる難しいお菓子です。

### 【なぜ失敗するのか？】

代表的な失敗は、「きれいに均一に焼けない」「中に空洞ができる」です。



そのためには、

- 型選びをしっかりと
- 最初しっかり高温で焼くレシピの水分量に注意する
- レシピの水分量に注意する

あとの細かい状態の注意点は、レッスンにてその都度お話しています。