

◆基本の道具について



◆庫内温度計

オーブンは同じメーカーでも、個体差があったりする中、メーカーが違ったり、電気とガス、海外のメーカーのものなどで、大きく変わってきます。何年経っているかでも、変わります。庫内温度がちゃんと達しているか、見る必要があります。ぜひ買ってくださいね。

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作業が楽になります。ただ、濃度があるもの、泡立ったものは正確に測れないことが多いです。その際は、デジタル棒温度計を使います。



◆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 スパチュラ 白 54×54×252mm ウィズシリコーンゴムヘラ 日本製

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。固さもちょうど良い。2本ぐらい持っている、スムーズに作業できます。



◆深型ボウル

ボウルはとても大事です。浅型と深型では、メレンゲや卵の泡立ち具合が全然変わってしまいます。深型のをぜひ揃えてください。100円ショップなどの安いものは、金属の粉が出る場合があります。避けて欲しいです。16cm、18cmの2種が一番使いやすいと思います。



16cm



18cm



◆ハンドミキサー（テスコム5段階）

どのメーカーのものでも基本は構いません。値段もピンキリです。値段が高いものは、パワーがありすぎて、早く泡立ちすぎるところがあるので、逆にお手頃のこちらの5段階のものを使っています。羽根の形状も、パワーも、お値段も、とてもちょうどよいハンドミキサーです。



◆ウェーブナイフ

どんなに綺麗にケーキができて、カットが汚いと台無しになってしまいます。こちらの36cmの包丁があれば、苺のショートケーキも綺麗にカット。私は何十年使っていますが、切れ味は抜群。一生使えるナイフで、お菓子がランクアップしますよ！



他にもおすすめしたい道具はたくさん。お菓子作りは料理と違って、道具があれば、それだけ作りやすく、綺麗にできる場面が多くあります。道具を集めることも、ぜひ楽しんでみて下さいね！より作るのが楽しくなりますよ！



◆10mm丸口金

こちらは最初に買うべき、基本のキノ口金です。
10mmの丸口金、シームレスのものを一つ持っておくといいです。100円のものや、無料で付いてくるものとは、絞れる綺麗さが違います。ぜひ揃えてみてくださいね。絞り袋は、100円ショップのもので大丈夫です。（大きめサイズがおすすめ）



◆8切り星口金

8切りの星口金になります。こちらは12mmぐらいのもの。できれば、もっと細いものから、もう少し大きいものまで、3サイズぐらいあると、ケーキの大きさに合わせて楽しめます。先が尖って上に向いているものの方が綺麗に絞れますので、おすすめです。まずは、丸と星でデコレーションを色々楽しんでみてください。



◆15cmセルクル

セルクルは、焼き菓子、スポンジケーキ、ムース、抜き型など色々使えます。そして、保管も楽です。お値段が張るものもありますが、こちらのものはお手頃でしっかりしているのでいいかなと思います。シンプルですが、とっても頻度が高い基本の型です。
12cmのセルクルと共に揃えると色々なケーキが作れます。



◆15cmデコ型

基本は、セルクルがあれば事足りてしまいますが、デコレーション型の方がいい、という場合は、底が取れるタイプがおすすめです。フッ素加工のものだと、焼き菓子まで色々使いやすいかと思います。流れやすい生地の場合は、底が取れないものがベストな時もあります。100円のものとは熱伝導が違いますので（素材が違うため）ぜひこちらを買うことをおすすめします。



◆タルトリング16cm

ツルっとしたタルトにするなら、こちらのリング型を選んでください。プロが使っているのがこのタイプです。底が取れるタイプの菊型のものもありますが、家庭用のオーブンは下火が弱いことが多いので、底がないタイプをおすすめします。フィリングを入れて固めたり、凍らせたり、色々なことに使えます。こちらも素材で側面の焼きが変わるので、安すぎるものはやめてください。



◆タルトリング16cm 穴あき

最近ブームなのが側面に穴が空いているタイプのもの。火が入りにくい側面をとっても綺麗に焼くことができ、サクとした食感に仕上げることができます。焼きが均一になります。空気が綺麗に抜けることもあって、直角に平らに綺麗な形に仕上げることができますよ。



◆イル・プルー 天板（深）

タルトリングや、セルクルを焼くときに、こちらがおすすめ。私は長年愛用しています。天板は予熱しておきたいときや、天板が真っ直ぐでないとき、セルクルとオーブンシートだけの移動は心もとないので使います。またこちらは鉄でできているので、熱伝導がとても良く、綺麗に下から焼けます。深いタイプのものを選んでください。

