

◆基本の材料について

◆薄力粉について

薄力粉は、何を選ぶかで食感も、内層も変わります。重く仕上がってしまったたり、泡が潰れやすくなってしまったり。私がおすすめるのは国産の粉。基本的には「薄力粉」です。「クーヘン」は焼き菓子にとってもよく、「万葉歌」「とみざわからの贈り物・薄力」は、ふんわり軽く仕上がります。「ドルチェ」もお菓子に最適な粉。その理由などもレッスンで説明していきます。

米粉を使ったレシピもありますが、米粉はメーカーにより非常に差のある粉です。吸水も非常に変わるので、変えるには試作が必要で、また説明・注意点など多く必要になるので、基本的には、そのまま変えることはできません。できそうなお菓子はその都度、お伝えしていきます。

また小麦はそれ自体の味の美味しさもあるので、美味しいお菓子には、小麦の美味しさも重要だと思っています。



◆グラニュー糖について

通常のグラニュー糖で大丈夫です。微粒グラニュー糖でも変わりはありません。きび砂糖は甘みを強めに感じるかと思います。お砂糖は、生地の強度や、しっとりさにつながるの、減らすとうまくいきません。上白糖などは、転化糖を含むので、状態が変わります。スツとした甘さのグラニュー糖をおすすめします。



◆無塩発酵バター

無塩バターを使います。発酵バターだとより風味が増しますので、おすすめですが、普通のものでも構いません。よつ葉を使うことが多いです。もちろん、良いバターを使うと、より美味しくなります。



◆牛乳

牛乳は普通のもので構いません。低脂肪の牛乳はうまくいかないことがあるので、避けます。乳脂肪分が、3.7以上のものして下さい。低温殺菌牛乳でも大丈夫です。



◆バニラペースト

オーガニックのバニラペーストを少し入れるだけ、風味もランクアップ。量を調節出来て、冷蔵庫でもつので、カヌレにぜひ入れてみてください。無くても作れます。



◆ベーキングパウダー(ラムフォード アルミフリー)

メーカーは問いませんが、アルミニウムフリーのものを買って下さい。ミョウバンと材料に書かれて入れば、アルミニウム入り、ということです。もし家があれば、使っても失敗はしませんが、入ってないものをお勧めします。



◆アーモンドパウダー(アメリカ産 or スペイン産)

アーモンドパウダーは、アメリカ産のもので大丈夫です。スペイン産はお値段がしますが、とても美味しくなります。ぜひ挑戦してみてください。

左がアメリカ産、右がスペイン産。色も粒の大きさも違い、油分もスペイン産の方が多く含まれています。酸化しやすいので、密閉して、冷蔵庫に保存をおすすめします。早めに使い切ってくださいね。



▶できるだけ、国産のものを使っていきたいと思っています。自給率のため、農家のため、ポストハーベスト問題もあるので、ぜひ国産を使っていきましょう。

▶これら以外の材料はレッスンごとに、ご紹介していきます。気になるもの、聞いてみたいことがあれば、いつでもご質問ください。

▶基本は、Cotta か 富澤商店 で購入できるものです。