

和モダンフランス菓子講座 道具・型一覧

必須型一覧

スクエア型



貝印 KAI スクエア 底取式 15×15cm
プレミアム味噌ショコラ

丸い抜き型 (6cm)



直径6cm丸 100均で購入可能
バターサンドクッキー

デコ缶 (共底)



直径15cm 5号 共底が望ましい
春らんまんネイキッドケーキ

デコ缶 (底取れ)



直径15cm 5号 底取れが取り出しやすい
人参とみかんのキャロットケーキ

丸セルクル (15cm)



直径 15 cm × 高さ 5 cm
マンゴーのシャルロット

丸セルクル (12cm)



直径12cm 100均のシリコンケーキ型が便利
マンゴー シャルロットのジュレに使用

ロールケーキ天板



cotta 長方形ロールケーキ天板 小
300×240×H20mm 米粉の絹ロール

デザートグラス145cc



コッタで追加購入できる
(材料セット5個付く) 2種で10個使用

タルト型 (16cm)



底取れタイプ
きゅんと酸っぱいすだちのタルト

マンケ型



Φ165mm 内寸Φ155(底136)×H40mm)
デコ型で代用可能 ガトーバスク

フィナンシェ型



松永製作所
cottaで購入可能 3種のフィナンシェ

パウンド型



ドロウ型 L160×W80×H70mm
サイズは自由に ガトーウイークエンド

あったら便利な道具も含まれています
おすすめ商品がある場合は下に記載

抜き型 (5cm)



シュー生地を絞るときのガイドラインを付ける
阿波和三盆糖のクッキーシュー

丸口金 (10・13mm)



シャルロットの絞りは10mmを使用。
シュー生地の絞りは13~15mm

星口金



8切りがオールマイティに使える
バターサンドクッキーのクリームを絞る

絞り袋



使い捨てタイプが衛生的
布製はかたい生地を絞る時にあれば便利

シルパット



シュー生地を絞って焼くときに使用
滑り止め・生地をのぼす時にも使える

シルパン



クッキー生地を焼くときに使用する
底から蒸気が抜けキレイに焼ける

手付き鍋大



無印ステンレス片手鍋1.5L・2L
シュー生地はテフロン加工無しを使用

手付き鍋小



直径10~15cmほど注ぎやすい鍋
イタリアンメレンゲを作るときに使用

鍋 (湯せん)



浅くて広い鍋 フライパンでよい
スポンジ生で湯せんに使用

温度計 (芯温計)



高温になるシロップづくりに

赤外線温度計



感覚ではなく正確に温度をはかることで
仕上がりが安定する 必須道具

スケール



0.1g単位で計量できるもの

ハンドミキサー



クイジナート サイレントパワー ハンドミキサー
パワーに合わせて速度は調整する

フードプロセッサー



生地を混ぜるときに
手で混ぜるより早く良い状態になる

ハンドブレンダー



フルーツをピューレにする
チョコレートの乳化などと便利

ホイッパー大・小



ワイヤーがしっかりしたもの
ミニサイズはあると便利

ゴムベラ



シリコンモノクリーナー 霜鳥製作所
シリコン製・耐熱・一体型

木べら



シュー生地を混ぜるとき力を入れやすい
力をかけて混ぜたり裏ごしするときに

粉ふるい



画像は万能こし器タイプ
どのタイプでもよい

裏ごし



カスタードの裏ごしなどに

キッチンバサミ



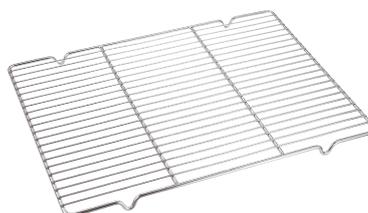
シャルロット成形に

ルーラー



3mm・5mm・10mmをよく使う
2mm・4mmもあると便利

ケーキクーラー



生地を冷ます

食品用OPPシート



クッキー生地をのぼすときや
チョコレートの飾りに使用

波刃ナイフ



サンクラフト 4461500スムーズパン切りナイフ
刃渡りの長い波刃 必須道具

果物ナイフ



HENCKELS ヘンケルス 「HIスタイル エリート
ペティナイフ 130mm フルーツのカットに

パレットナイフ



生クリームを塗るときにあると便利

回転台



ネイキッドケーキのデコレーションに
皿やバットで代用可能

人参おろし



ののじ サラダおろし LDS-01
又はチーズおろし キャロットケーキに

茶こし



粉砂糖のデコレーションに
山茶シロップの茶葉をこす

ミトン



中川政七商店 二重軍手の鍋つかみ
5本指が入る軍手を2重にするとよい

刷毛



シリコン製が毛が抜けず衛生的
生地にシロップを塗る

めん棒



クッキーやタルト生地をのぼす

タルトストーン



すだちのタルトを空焼きする
小豆で代用できる

オーブンシート



繰り返し使えるタイプが経済的
型に敷いて使うこともできる

オーブンペーパー



シルパット・シルパン
オーブンシートの代用に

筒状の容器



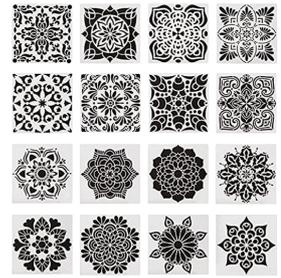
絞り袋をかけるときにあとと便利
キャニスターでもよい

カード



ロール生地をのぼす・裏ごすなど

ステンシルシート



プレミアム味噌チョコレートのデコレーションに
自作してもよい

オーブン



お使いのメーカーや型番をお知らせ下さると
アドバイスの参考にできます

フラットな天板



付属天板の凹凸が気になれば
cottaでオリジナルサイズを制作できる

コーヒードリッパー



コーヒーゼリーを作るときに

キッチンペーパー



不織布タイプがよく水気がされる

バット



カットしたフルーツを並べたり
使う器具を置くときに便利

ステンレス製ボウル



動画では見やすさ重視でガラス製
を使用していますが
ステンレス製を基本使用

小嶋ルミ先生監修 cottaボウル
最低限揃えたいのは15・18・21cm

小さな耐熱ボウル



電子レンジにかけるときに使用
ポリカーボネートやガラス製など

手付きボウル



工房アイザワ 湯せんでバターを
溶かすときなどがあると便利

ガスバーナー



炙りマスタープロ 新富士バーナー
片手で点火できる