

用具の説明

DESCRIPTION OF BREAD MAKING TOOLS

計量



- ① 定規 …………… クロワッサンなど作る時には必要。
- ② タイマー
- ③ 温度計 …………… 水温、生地温を計る時に必要。
- ④ デジタルスケール… 正確な計量のためにはデジタルもの。
0.1g 単位まで計れるものがおすすめです。
- ⑤ 計量スプーン
- ⑥ 計量カップ ……… 基本、水も牛乳も①で計りますが、あると便利。

混ぜる



- ① ボウル …………… Bread and Tartine では直径 21 cm と 19 cm をよく使用しています。
- ② ゴムベラ
- ③ 泡立て器] ……… 中に入れるクリームを作る時に使用します。
- ④ カード …………… スケッパーともいいます。
パン作りにはなくてはならない道具です。
2 枚あると便利。

仕上げ



- ① クープナイフ
- ② ハサミ] …… パンに切れ込みを入れるために使用します。
- ③ 茶こし …………… 手粉を振る時と、焼く前に生地に粉を振る時に使用します。
- ④ ハケ …………… 溶き卵を塗る時に使用します。
- ⑤ 包丁 …………… クープナイフがない場合、代用。
- ⑥ めん棒 …………… 生地をのばす時に使用します。
- ⑦ きりふき …………… 生地の乾燥を防ぐ時に使用することもあります。

焼成



- ① オーブンシート … 成形した生地を並べる時に、天板に敷きます。
- ② 天板 …………… オープン付属のもの。2枚あると何かと便利。
- ③ 軍手 …………… ミトンの代わりに軍手を二重にして使用します。
- ④ ケーキクーラー … 焼き上がったパンの蒸気を逃がすために網で冷まします。

型



- ① パウンド型 …………… 7×6×17cm
- ② スクエア型 …………… 20×20×5cm
ちぎりパン、フォカッチャなどに使用します。
- ③ 離型油 …………… 型離れをよくする油のスプレー。
- ④ IFトレー丸100 … バンズや菓子パンなどで使用します。
- ⑤ 1斤型 …………… 1600cc

ハード系パン用



- ① 二次発酵で成形した生地を乗せたり、オープンに生地を滑り込ませたりする板
- ② 取り板
- ③ 寝かし板 …………… パンマットを敷いて使用します。
- ④ パンマット …………… 成形した生地の形が崩れないように保つ。
(キャンバス地)
主にハード系パンに使用。