

菓子好き、

“魅惑の菓子型とレシピ” → レモンケーキ、フィナンシェ、カヌレ、クグロフ、ビスキュイ・サヴォワ ……

道具好き。

Lemon cake,
Financier,
Canelé,
Kouglof,
Biscuit de Savoie,

“Roll Cake”

クッキー缶作りに挑戦! / お菓子がもっとおいしくなる器とカトラリー

【第2特集】

全国鍋レシピ

関の刃物と旭川の木工。二つのこだわり



「パッションドゥ ローズ」のタルト・シトロン

愛用の道具ファイル ラミノワ(シーター)

たっぷりのレモン果汁と自家製のコンフィを加え、滑らかに焼き上げたクリームของタルト。バター香るサクサクの食感はラミノワを使い、打ち粉なし、レシピ通りの配合で実現。1800円

Shop Data ▶ P.71

Tool

高橋工芸

03

Kakudo
カッティングボード [S]

メーブル材を使った、八角形のカッティングボード。厚みがあり、立てて保管もできて便利。仕上げはオイルフィニッシュ。木なので包丁の傷は付くが、傷は勲章として使い込んでいきたい。

W210×D210×H27mm 7020円

©高橋工芸 <http://takahashikougei.com>

Tool

三星刃物

02

和NAGOMIシリーズ
ケーキナイフ

独自の開発で特許を取っている波刃は柔らかいケーキも潰さずに切れる。切った後の断面も美しい。柄は職人が18工程かけて一つひとつを丁寧に磨き上げ、手と一体化するようなグリップ感を実現。

W260mm 刃渡り95mm 8640円 ©三星刃物

<https://nagomi.mitsuboshi-cutlery.com/>