

辻調の楽しい食卓～パリ風 マカロン

<p><直径約 4 cm 約 30 個分></p> <p>マカロン (フランボワーズ・ゆず)</p> <p>アーモンドパウダー …………… 100g</p> <p>粉砂糖 …………… 100g</p> <p>卵白 …………… 40g</p> <p>イタリアンメレンゲ …………… 120g</p> <p>卵白 …………… 60g</p> <p>グラニュー糖 …………… 180g</p> <p>水 …………… 60ml</p> <p>食用色粉 (赤・黄) …………… 適量</p> <p>フランボワーズ (ラズベリー) ジャム …… 50g</p> <p>ゆずジャム …………… 50g</p>		<p>チョコレートマカロン</p> <p>アーモンドパウダー……………100g</p> <p>粉砂糖 …………… 84g</p> <p>ココアパウダー…………… 16g</p> <p>卵白 …………… 40g</p> <p>イタリアンメレンゲ……………120g</p> <p>卵白 …………… 60g</p> <p>グラニュー糖……………180g</p> <p>水 …………… 60ml</p> <p>ガナッシュ</p> <p>チョコレート…………… 60g</p> <p>生クリーム…………… 60g</p>
		

<作り方>

<マカロン(フランボワーズ・ゆず)を作る>

- ①アーモンドパウダーをざるで、粉砂糖を粉ふるいでそれぞれふるい、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
さらに 40g の卵白を加えて混ぜ合わせる。



- ②イタリアンメレンゲを作る: 鍋に水とグラニュー糖を入れ、火にかける。



Act OnTV

③卵白 60g はよく混ぜてコシを切っておく。



④シロップが 117°C に煮詰まったら、③の卵白を泡立て器で混ぜながらシロップを少しづつ加える。



⑤ハンドミキサーで泡立てる。ミキサーの跡が残るようになり、もったりとすればイタリアンメレンゲのでき上がり(角が立つまでは泡立たない)。



⑥⑤のイタリアンメレンゲを 120g 計り、①に少し加えてよく混ぜる。なじんだら残りを加え混ぜる。



⑧半分に分ける。それぞれ一部をとりわけ、色粉を入れてしっかり混ぜて溶かし、それをボウルに戻してムラのないように混ぜ、ピンク色と黄色の生地を作る。



Act OnTV

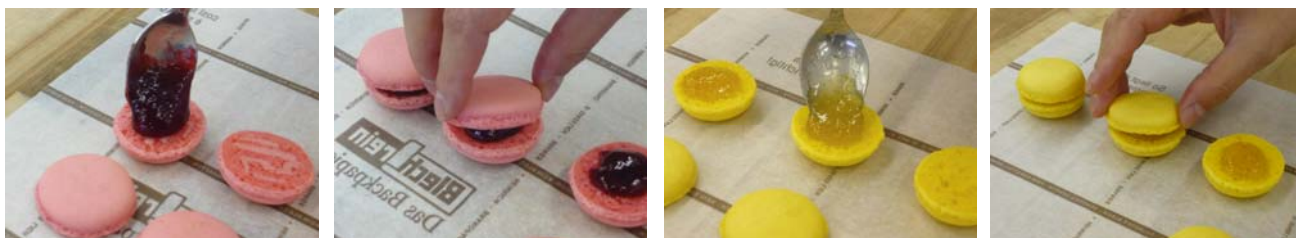
- ⑩直径 7mm の丸口金をつけた絞り出し袋に入れ、オーブンペーパーの上に直径 3cm に絞り、表面を触っても生地がついてこないくらいまで乾かす。



- ⑪160℃で 12～13 分焼く。オーブンペーパーごとケーキクーラーに取って冷ます。

(少し膨らんで広がり、直径約 4cm に焼きあがる)

- ⑫マカロンが冷めたらオーブンペーパーからはがし、2 個 1 組にして、ピンクにはフランボワーズ(ラズベリー)のジャム黄色にはゆずのジャムをはさんで貼り合わせる。



<チョコレートマカロンを作る>

- ①アーモンドパウダーをザルでふるう。粉砂糖とココアパウダーを混ぜ合わせて粉ふるいでふるう。すべてをよく混ぜ合わせ、さらに 40g の卵白を加え混ぜる。



- ②フランボワーズとゆずのマカロンの②～⑫までと同様にして焼き上げる。



<ガナッシュを作る>

- ①刻んだチョコレートに、沸かした生クリームを加える。
②チョコレートを溶かしながら混ぜ、バットに流して絞れる固さに冷ます。

Act OnTV

③ マカロンが冷めたらオーブンペーパーからはがし、2個1組にしてガナッシュをはさむ。

