

マカロンは「特別な人」の意味が込められています。

2色のマカロン ～マカロン生地～

■まず初めにやること

- ・計量をすべて終わらす。
- ・AとBはそれぞれ合わせてふるっておく。
- ・食紅を数滴の水で溶く。
- ・オーブンを180℃に予熱する。



材 料 各色10個 (計20個)

卵白 60g
グラニュー糖 36g

■マカロン生地 (ココア)

A 粉砂糖 50g
アーモンドパウダー 40g
ココア 3g

■マカロン生地 (ピンク)

B 粉砂糖 50g
アーモンドパウダー 40g
食紅 (少量の水で溶く) 適量

作り方 所要時間60分

■マカロン生地を作ります

① ボウルに卵白を入れて軽く泡立てる。

グラニュー糖を2～3回に分けて加え、しっかりとした角の立つメレンゲにする。出来上がったメレンゲを2つのボウルに分ける。片方に食紅を加えて好みの色にする。



② ふるっておいたAまたはBをそれぞれ①に加え、

ゴムベラで底からすくい返して混ぜ合わせる。

全体に混ざれば、やや練りつぶすようにていねいに混ぜ合わせる。

メレンゲの泡をある程度つぶして、生地の固さを調整していく。

生地をすくい上げた時にリボン状にゆっくり落ち、

落ちた跡が残るくらいまで混ぜましょう。

***この作業をマカロナーージュといいます。(※)**



③ 丸口金を入れた絞り袋に入れ、天板に間隔を空け直径3cmに丸く絞る。

天板の下から軽く2～3回たたき、30分～1時間ほどおいて表面を

乾燥させる。

***生地の表面を触ってみた時、指に生地がくっつかなくなればOKです。**

④ ③を180℃のオーブンで4分焼き、生地のすそ(ピエ)が出てきたら、

130℃に下げ15分位焼く



memo

2色のマカロン

- ・ガナッシュクリーム
- ・練乳バタークリーム
- ・仕上げ～

材 料

■ガナッシュクリーム

チョコレート（刻む） 30g
生クリーム 30cc

■練乳バタークリーム

バター（室温に戻す） 15g
練乳 大さじ1/2

作り方

作業時間 10分

■ガナッシュクリームを作ります

- ① 耐熱容器に生クリームを入れ、沸騰直前になるまで加熱する。
その中にチョコレートを加え、なめらかになるまでよく混ぜ合わせる。
絞れる固さまで冷やしておく。

■練乳バタークリームを作ります

- ② 室温に戻して柔らかくしたバターを、泡立て器でよく混ぜて
クリーム状にする。練乳を加え更に混ぜ合わせる。

■仕上げます

- ③ ココアのマカロンにはガナッシュクリームを、ピンクのマカロンには
バタークリームをサンドして仕上げる。



■マカロナージュとは（※）

マカロン独特のつるんとした表面は、メレンゲの表面をつぶす「マカロナージュ」と呼ばれる工程によって生まれます。

混ぜている生地につやが出て、まとめたときにゆっくりと平らに広がる状態が目安です。

- ・形が崩れてしまう・焼いてもボリュームが出ない。
- 気泡をつぶしすぎてしまっています。
- ・ふくらみすぎて割れてしまう・ツヤの無い乾いた感じになってしまう
- マカロナージュが足りません。