

Macaron



【材料(約15個)】

マカロン生地

- ・粉砂糖 54g
- ・ココアパウダー 6g
- ・アーモンドパウダー 60g
- ・卵白A 20g
- ・卵白B 40g
- ・グラニュー糖 80g

ガナッシュ

- ・ビターチョコレート 100g
- ・生クリーム 100ml

【必要な調理器具】

- 鍋
- ゴムベラ
- ボウル×3
- ラップ
- ふるい器
- ハンドミキサー
- 丸口金のついた絞り袋
- クッキングシート

【レシピ】

ガナッシュ

1. 鍋に生クリームを入れ、ゴムベラで混ぜ、沸騰直前まで温めたら火からおろす。
2. チョコをレンジで溶かす。
3. 1に1/3の溶かしたチョコ入れ分離させる。残りのチョコを2回くらいにわけ乳化させ15分～20分くらいに冷やす

マカロン生地

1. 粉砂糖、ココアパウダーとアーモンドパウダーを一緒にふるってボウルに入れる
2. 卵白Aを加え、ひとまとめになるまで混ぜ合わせる
3. 卵白Bにグラニュー糖を全量加える。沸騰したお湯で湯煎しながらをハンドミキサーの高速で泡立てる。しっかりとツノが立つ程度まで泡立ったら湯煎から外す
4. 3のメレンゲの約1/3量を2の生地のベースに加え、ダマやムラがなくなるまでしっかりと混ぜ合わせる
5. 残りのメレンゲを加えて混ぜ合わせる
6. 適度にメレンゲの泡を潰しながら混ぜあわせマカロナーージュする
7. 生地が垂れるようになり、垂れた跡が徐々に消える程度まで混ぜ合わせたら生地作りOK
8. 絞り丸口金 #7セットした絞り袋に7の生地を入れる
9. 直径4cm程度に丸く絞る
10. 乾燥した場所に置き、生地表面を乾燥させる
11. 20～30分後(季節、環境によって乾燥する時間は異なります。)指に生地が付かない程度まで乾燥したら140℃に予熱したオーブンに入れて焼成する
12. 15～18分(オーブンによって多少異なる)、生地表面が乾燥し、オーブンシートから綺麗にはがれるようになったら焼き上がり

サンド

1. 焼き上がったマカロンの粗熱を取る
2. ガナッシュを絞り袋に入れる。
3. 冷めたマカロン1個にガナッシュを絞り、もう一つのマカロンでサンドしたら、出来上がり