



Macaron Coco

ココナッツ・マカロン
~新しいココナッツクリーム~



【材料】 (少し多め。ココナッツクリームの煮詰めるのに作りやすい遼)

* Crème Coco ココナッツのクリーム

無塩バター	50g
ココナッツ・クリーム※	80g
粉糖	20g
岩塩	少々
ココナッツファイン	20g

※Kara ココナッツクリーム200ml

動画QR



【作り方】

◆クレーム・ココを作る

- ①ココナッツクリームは、小さめの鍋などに入れて、弱火にかけて煮詰める。
絶えずかき混ぜながら、どろっと重みが出てきたら、火を止めて重さを量る。
45 - 50gになるように、煮詰める。冷ましておく。
- ②無塩バターをボウルに入れて、マヨネーズ状に柔らかくする。
(固ければ、数秒レンジにかける)
- ③そこに粉糖をふるって入れ、ゴムベラで混ぜ、柔らかくなったらホイッパーで混ぜる。
- ④岩塩も入れる。
- ⑤ココナッツファイン (細かくしたもの) を入れて混ぜ合わせる。
- ⑥人肌以下に冷めたココナッツクリームを3回ぐらいに分けては、バターに混ぜていく。
- ⑦冷蔵庫に入れて冷やす。冷えると固くなる。使う時は少し室温に戻して使う。