



Macaron Chocolat au caramel salé

塩キャラメルガナッシュのマカロン

スイートチョコレート	70g
グラニュー糖	40g
生クリーム	60g
有塩バター	30g

【作り方】

- ①チョコレートは刻んでボールに入れておく。
- ②小鍋にグラニュー糖を入れて火にかけ、濃いめのキツネ色になるまで焦がす。
- ③そこに、室温の生クリームを加えてよく混ぜる。
- ④これを熱いままチョコレートに加えてよく混ぜる。
- ⑤最後にバターを加えてツヤが出るまでよく混ぜる。
- ⑥一晩置いてから使う。

@3525kugahara



Macaron Fromage

クリームチーズのマカロン

クリームチーズ	50g
イタリアンメレンゲ	10g
無塩発酵バター	10g
塩(ゲランドの塩)	少々

【作り方】

- ①クリームチーズ、バターをしっかりと常温にする。
- ②クリームチーズ、イタリアンメレンゲ、バターを、なめらかになるまでよく混ぜる。
- ③塩をひとつまみ加える。
塩を効かせた方が美味しいです。
お好みでブルーチーズをトッピング。

@miekowings



Macaron Patato douce

さつまいも餡のマカロン

パート・ダイヤモンド・クリュ	25g
無塩バター	25g
◎豊水梨(皮むき)	150g
◎バター	3g
◎グラニュー糖	15g
◎シナモンパウダー	適宜
パート・ダイヤモンド・クリュ	25g

【作り方】

- ①《和梨のソテーを作る》梨の皮をむき、1cmほどの角切りにしておく。
- ②フライパンにバターを溶かし、梨・グラニュー糖を中火でソテー。水分を飛ばす。最後にシナモンパウダーを適宜入れる。
- ③バットにあげて、しっかり冷ましておく。
- ④パートダイヤモンドとバターを合わせたクリームの中、和梨を乗せてはさむ。

@yua2113



Macaron Orange

オレンジのマカロン

イタリアンメレンゲ	25g
無塩発酵バター	40g
オレンジペースト	20g
マンダリンオレンジ(ドライ)	20g
コアントロー	1g

【作り方】

- ①マンダリンオレンジを湯通しし、水気を切り、細かく刻んでおく。
- ②バターを柔らかくし、マヨネーズ状になったらオレンジペーストを入れて混ぜる。
- ③イタリアンメレンゲを入れ、よく混ぜ合わせたら、①とコアントローを入れて混ぜる。

@yua2113



Macaron Citron au beurre レモンカードバターのマカロン

イタリアンメレンゲ	30g
無塩発酵バター	40g
レモンカード	30g

【作り方】

●バターに冷えたレモンカードを混ぜ入れる。
メレンゲを加えて、すぐ絞る。

「レモンカードの作り方」

全卵 1個分
レモンの皮・レモン汁(35~40g) 1個分
グラニュー糖 30g
無塩バター 17g +仕上げ用バター 7g

- ①ボウルに、といた卵・レモン皮・果汁・グラニュー糖・無塩バターを入れる
- ②鍋に湯煎にかけ、混ぜつつ、木べらに線が書けるまで火を入れる。。
- ③一度こして、熱いうちに仕上げバターを混ぜる。

@atsuko.maru809



Macaron thé vert torréfié ほうじ茶館クリームのマカロン

ホワイトチョコレート	35g
白あん	60g
生クリーム	10g
ほうじ茶パウダー	2g

【作り方】

- ① ホワイトとチョコと生クリームを一緒に湯煎で溶かしておく。
- ② ①で溶かした中にほうじ茶パウダーをいれよく混ぜ、白あんと混ぜる。

@eternal.dreamy.fairy



Macaron Poire Japonais 和梨のマカロン

パート・ダイヤモンド・クリュ	25g
無塩バター	25g
◎豊水梨(皮むき)	150g
◎バター	3g
◎グラニュー糖	15g
◎シナモンパウダー	適宜
パート・ダイヤモンド・クリュ	25g

【作り方】

- ① <<和梨のソテーを作る>> 梨の皮をむき、1cmほどの角切りにしておく。
- ② フライパンにバターを溶かし、梨・グラニュー糖を中火でソテー。水分を飛ばす。最後にシナモンパウダーを適宜入れる。
- ③ バットにあげて、しっかり冷ましておく。
- ④ パートダイヤモンドとバターを合わせたクリームの中、和梨を乗せてはさむ。

@375nako



Macaron Mytille léger 軽いベリーのマカロン

ラズベリーピューレ	30g
パート・ダイヤモンド・クリュ	40g
ブルーベリーの实(シロップ漬)	適宜

【作り方】

- ① パートダイヤモンド・クリュをレンジで10秒柔らかくする。
- ② ラズベリーピューレを少しずつ加えながら伸ばしていく。
- ③ クリームを絞った真ん中に水分を切ったブルーベリーの実を乗せる。
(ドライランベリーを柔らかく戻したのもでもOK)

@931chiko



Macaron Caramel à la banane キャラメルバナナのマカロン

グラニュー糖	15g
水	3g
生クリーム	20g
無塩バター	3g
バナナ	1/2個
レモン汁	少々
ラム酒	適宜

【作り方】

- ① 先生のキャラメルクリームの作り方と同じです。
- ② バナナはレモンとラム酒を入れ潰します。
- ③ ①が出来たら火から下ろし2を加え混ぜます。
又、火にかけ少し混ぜます。
- ④ イタリアンメンレンゲ30gとバター50gでバタークリームを作ります。(先生のレシピ)
- ⑤ バナナキャラメルを1に入れゴムベラで混ぜます。

@sweets_rani



Macaron Chocolat blanc au Rhum raisin ラムレーズンのホワイトチョコマカロン

スイスメレンゲ	25g
ホワイトチョコレート	15g
無塩バター	30g
ラムレーズン	25g
ラム酒・ブランデー	各小1/4弱

【作り方】

- ① チョコレートを湯煎で溶かしておく。
- ② 柔らかくなったバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
- ③ スイスメレンゲに2回に分けて入れ、ホイッパーで泡立てる。
- ④ ラム酒・ブランデーを入れる。
- ⑤ 刻んだラムレーズンを入れて混ぜる。

@_i_t__chiko



Macaron Chocolat aux epices スパイスミルクガナッシュ・マカロン

ショコラ・オ・レ	55g
生クリーム(35%)	45g
無塩発酵バター	4g
セイロンシナモン	約10振り
カルダモン	約3振り
ブラックペッパー	約4振り

※スパイスはお好みの量で

【作り方】

- ① 小鍋に生クリームを入れ軽く沸騰させる。
- ② ボウルに刻んだチョコを入れて軽く溶かし、バターを入れ①を注ぎよく混ぜ乳化したらスパイスを振り入れ、ブレンダーにかける。
- ③ 一晩冷蔵庫で寝かせ、室温に出して絞れる固さに調節する。

@kaamiin



Macaron Chocolat Framboise ランボワーズショコラ・マカロン

ラズベリーピューレ	35g
ショコラ・ミ・アメール	50g
水あめ	10g
無塩発酵バター	4g

【作り方】

- ① 小鍋にラズベリーピューレを入れ軽く沸騰させる。
- ② ボウルに刻んだチョコを入れて軽く溶かし、水あめ・バターを入れ①を注ぎよく混ぜる。できればブレンダーにかける。
- ③ 一晩冷蔵庫で寝かせ、室温に出して絞れる固さに調節する。

@toypoodle_matthew



Macaron Framboise et Pistache フランボワーズピスタッシュのマカロン

ホワイトチョコレート	45g
生クリーム	30g
無塩バター	5g
ピスタチオパウダー	30g
生クリーム45	100g
三温糖	40g
ラズベリーピューレ	60g
砂糖(なんでも)	25g

【作り方】

- ①ラズベリージャムをつくる。ラズベリーピューレを砂糖を加え混ぜレンジで加熱し、ジャム状態にする。
- ②ホワイトチョコレートガナッシュをつくる。生クリームをレンジで沸騰直前まで温めホワイトチョコを加えガナッシュにする。クリーム状態の無塩バターも合わせる。
- ③ピスタチオペーストを作る。生クリームと三温糖を中火で沸騰し底が見えるまでへらで混ぜながら底が見えるまで火にかける。ピスタチオパウダーを加え1分更に火にかける。煮沸した容器に入れて冷ます。
- ④マカロンコックにホワイトチョコガナッシュを外周、ラズベリージャムを薄く中周に絞り、中心にピスタチオペーストをセットする。

Miho.I



Macaron Chocolat et Banane チョコバナナのマカロン

バナナ	30g
レモン汁	小1
ホワイトチョコレート	50g
生クリーム	20g

【作り方】

- ①バナナを潰し鍋に入れ、レモン汁小さじ1を入れて、弱火で潰しながら1~2分煮込む。
- ②ボウルに刻んだチョコを入れて軽く溶かし、500Wの電子レンジで15秒温めた生クリームを注ぎ混ぜる。
- ③②に①のバナナも加えてよく混ぜる。(ブレンダーがあればかける)

@happy_hamaeiao



Macaron Citron レモンカードのマカロン

イタリアンメレンゲ	30g
発酵無塩バター	50g
卵黄	2個
砂糖	50g
レモンの絞り汁	60ml
レモンの皮をすったもの	1/2個
無塩バター	35g

【作り方】

- ①十分に柔らかくしたバターにイタリアンメレンゲを加えて、ホイッパーでなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ②<レモンカードを作る>耐熱ボウルに卵黄と砂糖を入れてすり混ぜる
- ③1にバター、レモン汁、レモンの皮を加えて湯煎にかける。
- ④15分前後、とろみが出るまでへらでかき混ぜ続ける。
- ⑤マカロンコッククリームを絞り、oppシートで作ったコルネで中央にレモンカードをぐっと絞り入れる。

@koshibahiroka



Macaron Chocolat à la pistache ピスタチオガナッシュのマカロン

ホワイトチョコ(ヴァローナ・オパリス)	100g
生クリーム(35%)	60g
ピスタチオペースト(バビ)	40g
アマレット	5g

【作り方】

- ①ホワイトチョコレートを湯煎で溶かす。
- ②生クリームとピスタチオペーストを熱くする。
- ③①に②を少しずつ追加、分離させて、強い乳化をさせる。
- ④アマレットを入れ、バーミックスのかける。
- ⑤冷蔵庫で冷やし、絞れる固さに調整しマカロンに挟む。

@arakimako6288



Macaron Crème Azuki au beurre あずきバタークリームのマカロン

イタリアンメレンゲ	30g
無塩発酵バター	50g
ゆで小豆(加糖)	30g

【作り方】

- ①無塩発酵バターをしっかりと柔らかくしたら、ゆで小豆とあわせて、ホイッパーでよく混ぜる。
- ②イタリアンメレンゲを加え、よく混ぜ合わせる。

@v.m_yuming



Macaron Fromage à pâte persillée ブルーチーズ風味のマカロン

ショコラ・ブラン	30g
生クリーム(42%)	15g
無塩バター	20g
クリームチーズ	20g
ブルーチーズ	16g

【作り方】

- ①ボウルに、バターを柔らかくしておく。
- ②ホワイトチョコを耐熱容器に入れ、別の容器に生クリームを入れる。電子レンジで生クリームを沸騰直前まで温め、チョコレートに注ぐ。ゆっくり混ぜ、綺麗に合わさってきたらしっかりと乳化させる。①のバターと合わせる。
- ③別の容器にクリームチーズとブルーチーズを混ぜ合わせて柔らかくしておき、②を入れてよく混ぜ合わせる。絞りやすい固さになるまで冷蔵庫で保管する。

◆ブルーチーズは、ゴルゴンゾーラ・ピカンテやロックフォールがお勧めです。

@Takayo.ono



Macaron Chocolat au sel de mer 塩チョコレートのマカロン

生クリーム	60g
ショコラ・ブラン	55g
バニラビーンズペースト	2g
ゼランドの塩	1g

【作り方】

- ①ショコラブランを少しレンジで温めておく。
- ②生クリームを別容器でレンジで沸騰直前まで温め、チョコレートに注ぐ。
- ③味を見ながら塩を少しずつ加え、よく混ぜる。
- ④絞りやすい硬さになるまで冷蔵庫で保存する。

@erilakkuma27



Macaron Framboise マカロン・フランボワーズ

イタリアンメレンゲ	30g
無塩発酵バター(カルピス)	50g
ラズベリージャム	適宜

【作り方】

- ①室温に戻したバターを容器に入れ、マヨネーズ状に柔らかくしたらラズベリージャムと合わせて混ぜる。
- ②①にイタリアンメレンゲを入れてよく混ぜ合わせ完成。

《ラズベリージャム》

- ・冷凍ラズベリーピューレ→250g
- ・グラニュー糖→150g(果物に対して70%)
- ・レモン果汁→5g

- ①ラズベリーピューレとグラニュー糖を、お鍋で焦げないように混ぜながら煮る。
- ②好みの固さになったら火を止め、レモン果汁を加えてよく混ぜる。
- ③熱いうちにガラス瓶に入れ、粗熱を取り、粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。

@megumegu_mi



Macaron Chai スパイスチャイマカロン

生クリーム(35%)	45g
アッサムの茶葉	2g
シナモンステック	1/4本
カルダモン(ホール)	1個
クローブ(ホール)	1個
スライスした生姜	2g
ショコラ・オ・レ	55g
無塩バター	4g

【作り方】

- ①小鍋に生クリームを入れ、軽く沸騰させる。アッサムの茶葉とシナモン、カルダモン、クローブ、スライスした生姜を入れて蓋をして5分蒸らす。
- ②ボウルに刻んだチョコとバターを入れ、①をこしながら注ぎ、よく混ぜて乳化したら、ブレンダーにかけ、一晩冷蔵庫で落ち着かせる。

@teatree-labo.cafe



Macaron Chocolat Orange オレンジガナッシュのマカロン

生クリーム(35%)	45g
ダークチョコレート	50g
オレンジピール(刻む)	15g
コアントロー	小1/2
無塩バター	4g

●フェルクリン サオパルメ60%

【作り方】

- ①生クリームを小鍋で軽く沸騰させる。
- ②火を止め、チョコレートとバターを入れて完全に溶けるまでよく混ぜる。
- ③コアントローを混ぜる。
- ④オレンジピールを混ぜる。

@mintaro05



Macaron Mascarpone Airelle クランベリーとマスカルポーネチーズ

マスカルポーネ	55g
粉糖	10g
生クリーム 47%	15g
クランベリーのラム酒漬け	20個
Maldon スモークシーソルト	適宜

【作り方】

- ①マスカルポーネと粉糖をクリーム状に混ぜる。
- ②生クリームを7分立にして①に混ぜる。
- ③マカロンコックに直径10mmの丸口金でクリームを絞り、中央にクランベリーとMaldonスモークシーソルトを入れ込み、2枚合わせて挟む。

@rei.rei_eno



Macaron Raisin au Rhum à la vanille バニラ風味のラムレーズンのマカロン

イタリアンメレンゲ	30g
無塩発酵バター	50g
バニラペースト	適宜
レーズンのラム酒漬け	15gぐらい

【作り方】

- ①容器にバターをマヨネーズ状に柔らかくしたら、イタリアンメレンゲを入れて、ホイッパーで良く混ぜ合わせたら、バニラペーストを入れる。
- ②マカロンコックにラムレーズンをのせて、その上に絞り器でクリームを絞る。

@yoshino.no



**Macaron Chocolat blanc
du poivre de Yuzu**
柚子胡椒とショコラブランのガナッシュ

生クリーム(35%)	30g
ショコラブラン	45g
柚子胡椒	適宜
はちみつ	2g
無塩発酵バター	3g

【作り方】

- ①ボウルに刻んだチョコを入れて軽く溶かし、蜂蜜とバター、柚子胡椒を入れておく。
- ②そこに軽く沸騰させた生クリームを入れてよく混ぜて乳化したら絞れる硬さまで室温で冷ます。

@katie1026jk



Macaron Figue de vin rouge
赤ワイン煮のイチジクマカロン

マジパン・ローマツセ	30g
無塩バター	30g
シナモンパウダー	少々
ドライイチジク	50g
赤ワイン	50g
グラニュー糖	30g
コアントロー	5g

【作り方】

- ①<無花果(いちじく)の赤ワイン煮をつくる>
小鍋に3~4mmに刻んだドライイチジク、赤ワイン、グラニュー糖を入れて弱火でとろみがつくまで煮込む。(70g程度まで) 火からおろしてコアントローを入れて冷まし、まな板でミンチ状に刻む。
- ②マジパンに、柔らかくしたバターを2回に分けて入れつつ、アーモンドクリームを作る。
- ③マカロンにクリームを絞り、真ん中に赤ワイン煮を入れて、サンドする。r5r

@hola_to_you



Macaron Fromage d'ananas
パイナップル・クリームチーズ

フレッシュパイナップル	100g
グラニュー糖	大2
ライム汁	小2
クリームチーズ	60g
グラニュー糖	10g
生クリーム	10g
ライム汁	小2

【作り方】

- ①フレッシュパイナップル100gを5mm角に切り、グラニュー糖大2、ライム汁小2をかけ、少しマリネしてから火にかけ、水分を飛ばすようソテーする。
- ②柔らかくしたクリームチーズにグラニュー糖10gをよくすり混ぜてから生クリーム10gを入れて混ぜ、ライム汁小2を入れて滑らかにする。
- ③マカロンコックにチーズクリームを絞り、その上にソテーしたパイナップルを3-4個のせて挟む。

@yu_ca324



Macaron Chocolat au cafe
コーヒーガナッシュのマカロン

生クリーム35%	45g
インスタントコーヒー	2g
ホワイトチョコレート	35g
ビターチョコレート	20g
無塩バター	4g

【作り方】

- ①小鍋で生クリーム温めてインスタントコーヒーを入れる。
- ②ボールにホワイトチョコレートとビターチョコレート、バターをいれ、①をこしながら入れチョコレートがなめらくなるまでよく混ぜる。
- ③冷蔵庫で一晩冷やし、室温に戻して絞れる硬さになったら、マカロンに挟む。

@ta-co399



Macaron Fromage à la framboise ラズベリークリームチーズのマカロン

無塩バター	30g
クリームチーズ	15g
ホワイトチョコ(35%)	30g
ラズベリーピューレ	20g

【作り方】

- ①ボウルにクリームチーズとバターを入れ、室温に出して柔らかくし、ホイッパーでよく混ぜる。
- ②耐熱容器にラズベリーピューレを入れて、レンジにかけ、軽く沸騰させる。
- ③ボウルに刻んだチョコを入れて、②を注ぎ、よく混ぜて乳化させる。クリームチーズとバターも加え、よく混ぜ、ブレンダーにかける。

@mikamillia



Macaron Crème Azuki au beurre あんバタークリームのマカロン

イタリアンメレンゲ	30g
無塩発酵バター	50g
つぶあん又はこしあん	60g

【作り方】

- ①バターは常温で柔らかくしたところにイタリアンメレンゲをさつくりとゴムベラで混ぜ8割程度
- ② ①の中に常温になったあんこを入れて全体よく混ぜます。
- ③分離しやすいのでその時は攪拌気の様子を見ながら攪拌してください。
- ④ 絞り袋に入れて絞り出します。つぶあんが詰まるようでしたら小さめのスプーンでマカロンコックにのせてください。

@kaori.watanabe.986



Macaron chocolat de thé vert torréfié ほうじ茶ガナッシュのマカロン

ホワイトチョコ	60g
生クリーム	30g
ほうじ茶パウダー	1g

【作り方】

- ① 生クリームを軽く沸騰させ、ほうじ茶パウダーを入れて溶かす。
- ② ①にチョコを入れて、よく混ぜる。
- ③ 冷蔵庫で半日以上おく。

@nalu_shiba



Macaron Potiron au caramel キャラメルパンプキンのマカロン

栗かぼちゃのペースト	50g
キャラメル	40g
無塩バター	10g

【作り方】

- ① かぼちゃを塩ひとつまみの水で茹でて裏ごし、なめらかなペースト状にする。
- ② キャラメルを作る
【グラニュー糖50g・水小さじ1.5・生クリーム(35%)大さじ4強】
- ③ ①に②を加えてよく混ぜ、そこに無塩バターをいれる。
- ④ 冷蔵庫に入れて絞りやすい硬さにクリームをととのえる。

※かぼちゃのピューレの硬さによって、キャラメルにいれる生クリームの量を調節してキャラメルの柔らかさを調節してください。

@atsuko3760