



Macaron Coco

ココナッツ・マカロン
～イタリアンメレンゲVer.～



【材料】（約12個分）

*Macaron coque coco
マカロンコック・ココ

オリゴ糖入り粉糖	40g
ココナッツファイン	10g
アーモンドパウダー※	25g
（イタリアンメレンゲ）	★
卵白A	30g
グラニュー糖	60g
水	20g
乾燥卵白	小1/4弱
細目グラニュー糖	5g
卵白B	6-7g

*Crème Coco
ココナッツのクリーム

無塩バター	20g
ココナッツ・クリーム※	15g
粉糖	25g
岩塩	少々
ココナッツファイン	10g

※Kara ココナッツクリーム200ml

※スペイン産
★最低分量のイタメレ
（2倍作る時は、35gベースで作ると
2回分できます）

【作り方】

◆マカロンコック・ココを作る

《準備》・ココナッツファインは、フープロにかけて、少し細かくしておく。

（なければそのままでも。粒々が出るマカロンになる）

- ①粉糖とアーモンドパウダーはざるでふるい、ココナッツファインを合わせておく。
細目グラニュー糖①と乾燥卵白を混ぜておく。
- ②《イタリアンメレンゲを作る》卵白Aをボウルにいれ、ミキサーで泡立て、軽くふんわりしたら、グラニュー糖①と乾燥卵白を一度に入れ、高速で泡立てる。ゆるいつのが立つ状態にする。
- ③小鍋にグラニュー糖と水を入れて、火にかける。ゴムべらで混ぜずにゆすりながら、117℃まで熱する。その間に、同時に卵白を低速で泡立てる。
- ④②のボウルに、低速で泡立てながら、シロップを糸状に『5秒メソッド』で段階的に速度をあげながら、少しずつ入れる。入れ終わったら、そのまますぐ高速で泡立てる。
- ⑤粗熱が取れて、人肌ぐらいになったら、メレンゲ50gと、卵白Bを①のボウルに入れる。
- ⑥ボウル肌にごすり付けるようにして、泡を消し混ぜ、持ち上げるとリボン状に、たらたらと落ちるぐらいの柔らかさにする。様子を見て、卵白を1g足す。《マカロナーージュ》
- ⑦直径8mmの丸口金に入れ、直径3.2cmの丸に絞る。天板をたたいて、少し空気を抜く。3.5cmぐらいになっているとよい。小さな泡を、爪楊枝でつぶしておく。
- ⑧そっと触って、付かなくなってきたら予熱を始める。



Macaron sesame de kinako et sucre noir

和ごまカロン
～黒みつときな粉のごまマカロン～



【材料】 (約15個分)

*Macaron coque sesame
マカロンコック・セザム

*Crème au beurre kinako et sucre noir
黒みつときな粉のクリーム

オリゴ糖入り粉糖	42g
黒すりごま	42g
卵白A	9-10g
グラニュー糖①	5g
乾燥卵白	小1/4弱
卵白B	30g
グラニュー糖②	60g
水	20g

イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g
黒みつ	10g
きな粉	5g
岩塩	少々

⚠卵白は室温に戻しておく

イタリアンメレンゲを多めに作り、出来たバタークリームを冷凍保存することも可能。
1回分ずつラップに包み、冷蔵庫でゆっくり解凍します。
しっかり室温に戻し、冷たければほんの少しレンジにかけて、泡だて器で少し混ぜれば、絞りや、コンフィチュールと合わせることができます。

【作り方】

◆マカロンコック・セザムを作る

- ①粉糖と黒すりごまは合わせてふるっておく。 グラニュー糖①と乾燥卵白を混ぜておく。
- ②《イタリアンメレンゲを作る》 卵白Bをボウルにいれ、ミキサーで泡立て、軽くふんわりしたら、グラニュー糖①と乾燥卵白を一度に入れ、高速で泡立てる。つゆが立つ状態にする。
- ③小鍋にグラニュー糖と水を入れて、火にかける。ゴムべらで混ぜずにゆすりながら、117℃まで熱する。その間に、同時に卵白を低速で泡立てる。
- ④②のボウルに、低速で泡立てながら、シロップを糸状に『5秒メソッド』で段階的に速度をあげながら、少しずつ入れる。入れ終わったら、そのまますぐ高速で泡立てる。
- ⑤粗熱が取れて、人肌ぐらいになったら、55gを別のボウルに取り分け、色素も入れて好みの色にする。
さらに、そのメレンゲと、卵白Aを①のボウルに入れる。
- ⑥ボウル肌にごすり付けるようにして、泡を消し混ぜ、持ち上げるとリボン状に、たらたらと落ちるぐらいの柔らかさにする。《マカロナーージュ》
- ⑦直径1cmの丸口金に入れ、直径3.2cmの丸に絞る。天板をたたいて、少し空気を抜く。3.5cmぐらいになっているとよい。小さな泡を、爪楊枝でつぶしておく。
- ⑧そっと触って、付かなくなってきたら予熱を始める。

⑦マカロンを焼く

(ココナッツ・黒胡麻きなこ、ともに同じ)

【ガス・電気オーブン 共に同じ・目安】

110°Cに予熱を開始。

庫内温度計で110°Cになったのを確認したら、

天板1枚+紙1枚で110°Cの中、3分入れる。

(スイッチは入れず、切らず、扉を閉め、放置)

3分で全部出して、庫内温度計のみ入れて、

170°Cに再予熱 (庫内が170°Cになるのを確認)

160°Cで3分焼く (天板1枚+紙1枚)

130°Cで7分焼く (天板1枚+紙1枚)

ここで前後で前後を返して紙を抜く (扉は閉める)

130°Cで7分焼く (天板1枚 + 上紙1枚)

そのまま3分追加で庫内放置

◆クレーム・ココを作る

- ①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)
- ②ココナッツクリームを、常温のものを容器に入れる。
- ③そこに粉糖をふるって入れ、ホイッパーで混ぜる。
- ④岩塩も入れる。
- ⑤柔らかくしたバターを加えてまぜ、綺麗に乳化させる。あればブレンダーにかける。
※ここで分離しそうであれば、25°Cぐらいになっているか確認。温めて調節する。
- ⑥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。
- ⑦冷蔵庫に入れると固くなる。ゆっくり1晩かけて冷やす。 使う時は少し室温に戻して使う。

◆クレーム・オ・ブール・黒みつきな粉を作る

- ①残りのイタリアンメレンゲから、30g取り分ける。
- ②別のボウルに、十分に柔らかくしたバターを入れ、ホイッパーで混ぜる。①を入れる。
- ③きな粉をふるって入れたら、黒みつを数回に分けて入れ、混ぜ合わせる。
- ④イタリアンメレンゲも加えて混ぜる。常に温度は、23-25°Cぐらいで合わせる。
- ⑤マカロンコックに、直径10mmの丸口金でクリームを絞り、2枚合わせて挟む。
- ⑥冷凍庫で一晩休ませる。