



Macaron de Fraise Aamaou

マカロン・ド・フリーズ・あまおう
～あまおう苺のマカロン～



【材料】（約14個分）

*Macaron coque Fraise

マカロン・コック・フリーズ

* Crème au beurre（作りやすい量）

バタークリーム

オリゴ糖入り粉糖	40g
アーモンドパウダー※	40g
卵白A	11-12g
細目グラニュー糖①	5g
乾燥卵白	小1/4
卵白B	30g
グラニュー糖②	60g
水	20g
色素(赤色)	適宜

マカロンコックの残りのイタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g
あまおう苺のジャム	※適量

トッピング⇒けしの実(青)

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。

⚠卵白は室温に戻しておく

※スペイン産

【作り方】

◆マカロンコック・フリーズを作る

- ①粉糖とアーモンドパウダーは合わせてふるっておく。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て、高速で泡立てる。**ゆるめのつのが立つ状態**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、**116-7°C**まで熱する。
- ④②のボウルに、低速で泡立てながら、シロップを糸状に少しずつ入れる。5秒ずつ段階を上げて、最後は、高速で泡立てる。1分ほどしたら、中速に変えて泡立てる。
固さがでてきたら、止めて温度を測り、ボウルもぬぐう。人肌ぐらいから低速で1分程泡立てる。
- ⑤冷めてきたら、**50g分のメレンゲと、卵白A**を①のボウルに入れる。色素も入れて好みの色にする。ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- 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。3.5-3.7cm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。
(ケシの実を上から散らす。好みで)

予熱を始める。

【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

※オーブンによって温度も変わります。庫内温度を参考にしながら、夏冬でも微調整して下さい。

◆クレーム・オ・ブールを作る

- 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、ミニ・ホイッパーなどで混ぜる。
- ③しっかり混ぜたら、マカロンコックに、直径8mmの丸口金、または星口金でクリームを絞り、OPPシートでコルネを作ったら、中央に苺ジャムをぐっと絞り入れる。2枚合わせて挟む。
(もしくは、輪にクリームを絞り、真ん中にジャムをスプーンでのせてもよい。)
- ④冷蔵庫で一晩休ませる。(もしくは、一旦冷凍して解凍しても良い)

◇あまおう苺のコンフィチュール◇

《材料》

あまおう苺・・・2パック(約500g)(ボウルにたっぷりの水でそっと洗い、水けをきる)
グラニュー糖・・・300gぐらい(好みで増減可。ただ、少ないほど保存性は低くなります)
ペクチン・・・3g(新鮮な苺や、煮詰めることで必要ないことも。

ただし、ペクチンを使うと、少し糖度低めに出来ます。)

レモン汁・・・大さじ1

《レシピ》

- ①苺はヘタを取り、4等分にカットする。(小さければ2等分し、軽く指でつぶしておく。グラニュー糖のうち、250gをまぶし、数時間置いて、水分を出す。)
 - ②水分ごとお鍋で煮る(できれば、ホーローか銅鍋で。アルミ鍋は避ける)。アクが出てくるので、しっかりと取りながら、焦がさないように煮ていく。
 - ③残りのグラニュー糖50gと混ぜておいたペクチンを入れて、さらに煮る。
 - ④ある程度アクがおさまったら、レモン汁を入れて、再沸騰させる。冷たいお皿にジャムを取り、固さや、甘さをみる。(糖度は糖度計で50%ほど)
 - ⑦煮沸消毒(フタも)した瓶に、熱いうちに縁ギリギリまで詰めて、縁をアルコールでしっかりふき取る。
- しっかりと蓋をしめる。逆さまにして、粗熱を取り、粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。



Macaron Caramel salé et chocolat

マカロン・キャラメル・サレ・エ・ショコラ
～塩キャラメル・ショコラのマカロン～



【材料】（約14個分）

*Macaron coque café
マカロン・コック・カフェ

オリゴ糖入り粉糖	40g
アーモンドパウダー※	40g
卵白A	11-12g
細目グラニュー糖①	5g
乾燥卵白	小1/4
卵白B	30g
グラニュー糖②	60g
水	20g
色素(茶色&赤)※	適宜

*Crème au beurre caramel
キャラメルのバタークリーム(作りやすい分量)

マカロンコックの残りのイタリアンメレンゲ	30g
無塩発酵バター	50g
キャラメルクリーム	18g

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。

⚠卵白は室温に戻しておく ※スペイン産

*Crème caramel キャラメルクリーム

グラニュー糖	15g
水	3g
生クリーム(45%)	20g
無塩バター	3g
塩(ゲランドの塩)※	ひとつまみ

※フランス産ゲランドの塩
orカマルグの塩 フルールドセル
など、美味しい塩を使ってください。



【作り方】

◆マカロンコック・カフェを作る

- ①粉糖とアーモンドは合わせてふるっておく。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て、高速で泡立てる。ゆるめのつのが立つ状態に。
- 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、**118℃**まで熱する。
- ④②のボウルに、低速で泡立てながら、シロップを糸状に少しずつ入れる。5秒ずつ段階を上げて、最後は、高速で泡立てる。1分ほどしたら、中速に変えて泡立てる。
固さがでてきたら、止めて温度を測り、ボウルもぬぐう。人肌ぐらいから低速で1分程泡立てる。
- ⑤冷めてきたら、**50g分のメレンゲと、卵白A**を①のボウルに入れる。色素も入れて好みの色にする。ゴムベラでしっかりと混ぜ合わせる。
- ⑥ボウル肌にこ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。3.5-3.7cm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。
(インスタントコーヒーを茶こしを通して上から散らす。好みで) 予熱を始める。

【ガス・電気オープン 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)

※オープンによって温度も変わります。庫内温度を参考にしながら、夏冬でも微調整して下さい。

◆クレーム・キャラメルを作る

- ①小さなフライパンに水、グラニュー糖を入れ、中火にかけてキャラメル色になるまで焦がす。ゴムべらは使わず、ゆすりながら溶かしてキャラメルにする。
- ②ほどよい色になったところで、(白い泡がたってくる)生クリームを少しずつ入れる。はねるので、やけどに注意!!
- ③室温に戻して柔らかくしたバターと塩を入れ、ゴムべらでよく混ぜ合わせる。
- ④別の容器に入れて、室温までしっかり冷やす。

◆クレーム・オ・ブール・キャラメルを作る

- ①バターはしっかりと柔らかくさせる。固ければ、少しだけレンジにかけて、柔らかくする。イタリアンメレンゲの残り30gを加えて、ミニ・ホイッパーなどで滑らかに混ぜ合わせる。
- ②冷めたキャラメルクリームをクレーム・オ・ブールに加えて混ぜる。
- ③マカロンコックに、直径8mmぐらいの口金で、クリームを丸く絞り、2枚合わせて挟む。
- ⑥冷蔵庫で一晩休ませる。(もしくは、一旦冷凍して解凍しても良い)



Macaron Pistache

マカロン・ド・ピスタッシュ
～ピスタチオのマカロン～



【材料】 (約14個分)

*Macaron coque Pistache.
マカロン・コック・ピスタッシュ

* Crème au beurre (作りやすい量)
クレーム・オ・ブール

オリゴ糖入り粉糖	40g
アーモンドパウダー※	40g
卵白A	11-12g
細目グラニュー糖①	5g
乾燥卵白	小1/4
卵白B	30g
グラニュー糖②	60g
水	20g
色素 (リーフグリーン)	適宜

マカロンコックの残りのイタリアンメレンゲ	30g
無塩発酵バター	50g
ピスタチオクリーム※	適量

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、冷たければ少しレンジにかけて、泡だて器でよく混ぜれば、絞りや、コンフィチュールと合わせることができます。

※《イタリア産》高級(Cottaにて)

グランベル ピスタチオペースト 400g →16g入れる

《アメリカ産》Tomiz or cotta

ピスタチオペースト / 100g 富澤商店 → 20g入れる

→無糖にはメープルシロップ大1とバニラペースト

《スプレッド》

Vincente(ヴィンチェンテ) → 26g入れる

ピスタチオ スプレッド 180g



⚠卵白は室温に戻しておく

※スペイン産

【作り方】

◆マカロンコック・ピスタッシュを作る

①粉糖とアーモンドパウダーは合わせてふるっておく。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て、高速で泡立てる。ゆるめの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、118℃まで熱する。

④②のボウルに、低速で泡立てながら、シロップを糸状に少しずつ入れる。5秒ずつ段階を上げて、最後は、高速で泡立てる。1分ほどしたら、中速に変えて泡立てる。

固さがでてきたら、止めて温度を測り、ボウルもぬぐう。人肌ぐらいから低速で1分程泡立てる。

⑤冷めてきたら、**50g分のメレンゲ**と、卵白Aを①のボウルに入れる。色素も入れて好みの色にする。ゴムベラですっきりと混ぜ合わせる。

⑥ボウル肌にこ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。3.5-3.7cm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。予熱を始める。

【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

※オーブンによって温度も変わります。庫内温度を参考にしながら、夏冬でも微調整して下さい。

◆クレーム・オ・ブールを作る

- 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、ミニ・ホイッパーなどで混ぜる。
- ③しっかり混ざったら、さらにピスタチオ・ペーストを合わせて挟む。
(ビンの中で油分が浮いているようなら、しっかりと混ぜ合わせて綺麗なペーストにしてから使うこと)
- ④無糖タイプのピスタチオペーストは、バニラペースト(オーガニック テイラー&カレッジ)ティースプーン半分ぐらいと、メープルシロップ大さじ1を入れて混ぜると、より美味しくなります。(甘さ控えめが好みの方は、省いても)
- ⑤好みで、リーフグリーンのWiltonのジェル色素で、色をつける。
- ⑥マカロンコックに、直径8mmの丸口金、または星口金でクリームを絞り、2枚合わせて挟む。
- ⑦冷蔵庫で一晩休ませる。(もしくは、一旦冷凍して解凍しても良い)



マカロンのフィリング

◎バタークリーム *Crème au beurre* クレーム・オ・ブール

マカロンのフィリングとして、バタークリームがあります。
ただ、同じバタークリームといっても、2種類あります。

I: 卵黄ベース

卵黄を入れて、アングレーズ、またはパータ・ボンブを炊き、バターと合わせるもの。
コクがあるのが特徴でとても美味しいが、やや工程が複雑になると、日持ちがしない。
人に差し上げる時には、十分に気を付けてください。

II: イタリアンメレンゲベース

卵黄が入らないので日持ちがする。 イタリアンメレンゲを入れることで、口当たりのとても軽いバタークリームになる。こちらもやや工程は複雑になるが、イタリアンメレンゲベースのマカロン・コックと同時に、イタリアンメレンゲを作ってしまうこともできる。

この他、ただバターと砂糖をミキサーで泡立て、バターのフィリングを作る方法もありますが、やや口どけの良さに欠けると、くどくなりがちなので、お勧めしていません。

バタークリームに、コンフィチュールや、キャラメルクリームなどを入れることで、味のバリエーションを簡単に作ることができます。

◎ガナッシュ *Ganache*

チョコレートベースにしたガナッシュ。比較的手軽に作れるのが魅力。
一晩置いてから、絞り出すとチョコレートが安定して、絞りやすく、また美味しくなります。
ピュレをベースにして、味を付けたり、生クリームに味を煮出してつけることで、色々なバリエーションがつけられます。

もちろん、ショコラの味を変えて、アメール（ビター）、ミ・アメール（スイート）、オ・レ（ミルク）、ブラン（ホワイト）と、バリエーションを付けることもできます。

やや硬くなりがちなので、水あめ、転化糖、はちみつ、バターなどを入れることもあります。

◎パート・ダイヤモンド *Pate d'amande*

いわゆるマジパン、でも、アーモンドのコクがしっかり出ているのがパート・ダイヤモンドですが、そちらを使ったフィリング。アーモンドの香りが高く、冷やしても固くならないフィリングなので、お勧め。製法も簡単！

ただ、パート・ダイヤモンドがやや入手しにくいのが難点。

パート・ダイヤモンドとは、アーモンドと砂糖をローラーでひきつぶして作った生地、粘土のような塊り。自家製のパート・ダイヤモンドにこだわるシェフもいて、作り立ての美味しさを提供している店もあります。

◎コンフィチュール *Confiture*

ジャムをフィリングとしてそのまま挟んでもOK。フランスではよく見かけるフィリングでした。
ただ、かなり甘くなる傾向にあるので、低糖のジャムを手作りしたり（柔らかさと、保存に注意。持ちが悪くなります）して、挟んでみてもいいですね。

◎中に入れるフィリングを変えることで、変化も付けられます。

ドライフルーツを刻んだものを混ぜたり、ナッツを混ぜたり。
真ん中にコンフィチュールを絞ったり、パート・ド・フリユイや、求肥をしのばせたり。
マシュマロを挟むタイプのマカロンも出てきましたね。

アイスクリームを挟んで冷凍して、アイス・マカロンとして頂くのも、意外にお勧めですよ！