



Macaron Making Check List

マカロンのご質問の前に、きちんと出来ていたかな？とチェックしてみてください。
忘れていた、明らかにできてなかった！と思ったら、もう一度そこに気をつけて作ってみてくださいね！

	乾燥卵白は入れましたか？小さじ1/4ぐらいでしたか？
	しっかりと乾燥卵白とグラニュー糖を混ぜましたか？
	卵白の温度は、夏ー冷蔵庫で冷やす 冬ー常温 でしたか？（20℃ぐらい）
	アーモンドパウダーは、古くないですか？(数ヶ月) 冷蔵庫で保存してますか？
	ボウルやゴムベラの油分をアルコールで拭きましたか？
	アーモンドパウダーは、ふるうときに強くこすりすぎませんでしたか？
	部屋の温度は、28℃を超えてませんでしたか？（20℃以下も良くない）
	湿度は、70%を超えてませんでしたか？（40%切ってませんか？）
	アーモンドパウダーは、冷たすぎませんでしたか。（特に冬。20℃ぐらいに）
	ざらざらの場合、アメリカ産のアーモンドパウダーでしたか？
	最初の8分のみ、紙を入れて、あとは取り出しましたか？（人により3分のみ）
	最後の方、色づき防止のため、紙を上のにせましたか？
	予熱の温度は、庫内温度計で確認しましたか？
	庫内温度計は、手前に置きましたか？（あまり奥だと高く出ることが）
	オーブンの下段に入れましたか？
	オーブンの扉の開け閉めは素早くしましたか？（紙を取る時、開けっ放しはX）
	メレンゲのボウルは、しっかり深さのあり、広がったものではないですか？
	メレンゲは、途中でボウルの側面とゴムベラをめぐりましたか？
	メレンゲは、最後は低速で1分以上やりましたか？
	オーブンシートは、シリコンのもの、何度も使えるものを使っていませんか？
	コッタの平らなオリジナル天板を使っていませんか？（焼き方が変わります）

焼きが強いなら、温度を下げたり、時間を短くし、甘いとおもったら、温度を上げたり、時間を長くしたり、紙をコピー用紙から厚紙に変えたりしてみましよう。