



Macaron pomme cannelle

マカロン・ポム・カネル
～アップルシナモンのマカロン～



【材料】 (約13個分)

*Macaron coque marbré

マカロン・コック・ポム・カネル

粉糖 (オリゴ糖入り)	42g
アーモンドパウダー※	42g
卵白	35g
グラニュー糖	33g
乾燥卵白	小1/8-1/4
卵白B	2g
色素 (no-taste red)	適宜

卵白は古くてサラサラしたものを使う。
新しい場合は、一度冷凍して、解凍して
おく。

*Crème de pomme cannelle

アップルシナモンのクリーム

パート・ダマンドクリュ	25g
無塩バター	25g
シナモンパウダー	適宜
◎林檎 (紅玉、JAZZなど)	1/2個
◎バター	3g
◎グラニュー糖	15g
◎レモン汁	小1/2

✿ リューベッカ (ドイツ産) ローマジパン
/ マジパンローマッセ

※スペイン産

【作り方】

☆マカロンコック・マルブレを作る

- ①粉糖とアーモンドパウダーは合わせてふるっておく。
- ②≪スイスメレンゲを作る≫卵白をボウルにいれ、グラニュー糖を入れたら、すぐにミキサーで高速で泡立て、軽くふんわりさせる。
- ③フライパンにお湯を沸かし、弱火にしたら、②のボウルをつけ、1速でゆっくり泡立てながら、55℃ぐらいになるまで温める。
- ④湯煎から外し、高速でしっかり泡立てる。固さが出てきたら、ボウルを綺麗にぬぐい、また泡立てる。最後に1速で1分ほどキメを整えたら出来上がり。25℃前後になっているとよい。
- ⑤ふるった①にスイスメレンゲを全量加え、卵白Bもそこに入れる。
その都度ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜ合わせる。
綺麗にまざったら、25gほど取りわけ、そこに好みの色を入れる。
それぞれ“マカロナーージュ”をして、泡を少しつぶしていく。
- ⑥リボン状に流れるようになったら、8mmの丸口金を入れた絞り袋に、交互に5回ずつ入れ、30mmほどの丸型に絞る。軽くたたいて、少し平らにする。小さな泡が出たら、爪楊枝などで丁寧につぶす。

【ガス・電気オーブン 共に同じ・目安】

スイスメレンゲは、乾燥しやすいので、乾燥焼きはせずに、170°C予熱から始めてもOK。
 ゆっくり絞っていると、そのまま乾燥してしまう感じに。
 ただ、雨が降っている時や、梅雨時、夏ごろなどは、やはり110°C3分すると安心ですし、状態が良くなります。

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

☆ポム・ソテーを作る

- ①りんごは皮をむき、5mmほどの角切りにしてレモン汁をまぶしておく。
- ②フライパンにバターを溶かし、りんごとレモン汁を入れて、中火でソテー。グラニュー糖も入れたら、しんなりするまでソテーする。水分を飛ばすように。
- ③バットにあげて、しっかり冷ましておく。

☆クレーム・ポム・カネルを作る

- ①バターをボウルに入れて、十分に柔らかくする。
- ②パート・ダイヤモンドも、ラップのまま手で少し練って柔らかくしておく。
- ③バターのボウルに入れて、よくバターと練り、混ぜ合わせておく。できれば、少しミキサーにかけ、完全に乳化させる。
- ④しっかり混ざったら、シナモンパウダーを適宜入れて、直径1cmの丸口金(8mmでも、口金なしでも良い)を入れた絞り袋に入れる。
- ⑤マカロンコックを同じ大きさのものを対にして、その片方にクリームを絞る。真ん中に、ポムソテーを載せたら、2枚合わせて、軽く回すようにクリームを押しつつ挟む。
- ⑥冷凍庫で一晩休ませる。その後冷蔵庫にうつして、ゆっくり解凍する。



Macaron Citron

マカロン・シトロン
～レモンクリームのマカロン～



【材料】（約13個分）

*Macaron coque

マカロン・コック

粉糖(オリゴ糖入り)	4 2 g
アーモンドパウダー ※	4 2 g
卵白	3 5 g
グラニュー糖	3 3 g
乾燥卵白	小1/8-1/4
卵白B	2 g
色素(レモンイエロー)	適宜

* Crème citron blanc (作りやすい分量)

レモン・ホワイトクリーム

国産レモン果汁	30g(約1個)
国産レモンの皮	1/2個分
全卵	50g(1個)
グラニュー糖	50g
無塩(発酵)バター	60g
ショコラ・ブラン	30g

◆ホワイトチョコレート
フランスヴァローナ社 イポワール
または カカオバリー社 ブランサタン

※スペイン産

【作り方】

☆マカロンコックを作る

- ①粉糖とアーモンドパウダーは合わせてふるっておく。
- ②≪スイスメレンゲを作る≫卵白をボウルにいれ、グラニュー糖を入れたら、すぐにミキサーで高速で泡立て、軽くふんわりさせる。
- ③フライパンにお湯を沸かし、弱火にしたら、②のボウルをつけ、1速でゆっくり泡立てながら、5 5℃ぐらいになるまで温める。
- ④湯煎から外し、高速でしっかり泡立てる。固さが出てきたら、ボウルを綺麗にぬぐい、また泡立てる。最後に1速で1分ほどキメを整えたら出来上がり。2 5℃前後になっているとよい。
- ⑤ふるった①にスイスメレンゲを全量加え、卵白Bもそこに入れる。その都度ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜ合わせる。綺麗にまざったら、マカロナージュ”をして、泡を少しつぶしていく。
- ⑥リボン状に流れるようになったら、8 mmの丸口金を入れた絞り袋に、入れて、レモン型に絞る。軽くたたいて、少し平らにする。小さな泡が出たら、爪楊枝などで丁寧につぶす。
- ⑦焼成は、アップルに同じ。

☆クレーム・シトロンを作る

- ①ボウルに全卵とグラニュー糖とレモン果汁、レモンの皮のゼストを入れて、沸騰したお湯の入った鍋の上に置き、弱火にかける。
- ②絶えずホイッパーでかき混ぜながら、温度計を入れ、80-82℃ぐらいまで上げる。すぐに火から下ろし、冷たい布巾の上に置いて、少し混ぜつつ冷ます。(冷水にとっても良い)
- ③55℃ぐらいになれば、ホワイトチョコレートを入れて、溶かし混ぜる。
- ④綺麗に混ぜたら、しっかりと柔らかくなったバターを入れて、よくホイッパーで混ぜる。
- ⑤2 5 - 6℃より温度が下がるようなら、少しお湯で温める。あればブレンダーで綺麗に乳化させる。冷蔵庫で絞れる硬さまで冷ます。(できれば一晩休ませると良い。)
- ⑥冷蔵庫からだして、ゆっくり混ぜて、柔らかくする。
- ⑦同じ大きさのマカロンを対ににして、8 mmの丸口金を入れた絞り袋で、レモン型に絞り、挟む。



Macaron marron au rhum

～ラム・マロンのマカロン～

【材料】（約13個分）

*Macaron coque marron

マカロン・コック・マロン

*Crème de marron

マロンクリーム

粉糖（オリゴ糖入り）	42g
アーモンドパウダー※	42g
純ココアパウダー◆	2g
卵白A	35g
グラニュー糖	33g
乾燥卵白	小1/8-1/4
卵白B	2g

パート・ダイヤモンド・クリュー☘	25g
無塩バター	25g
パート・ド・マロン♥	35g
ラム酒★	小1/2

卵白は古くてサラサラしたものを使う。
新しい場合は、一度冷凍して、解凍しておく。

◆ヴァローナ プードル・カカオ
☘リュベッカ（ドイツ産）ローマジパン／マジパンローマッセ
♥サバトン（フランス産マロンペースト）
★キャプテンモルガン プライベートストック

※スペイン産

【作り方】

☆マカロンコック・マロンを作る

①粉糖とアーモンドパウダー、ココアパウダーは合わせてふるっておく。

②≪スィスメングを作る≫卵白をボウルにいれ、グラニュー糖を入れたら、すぐにミキサーで高速で泡立て、軽くふんわりさせる。

③フライパンにお湯を沸かし、弱火にしたら、②のボウルをつけ、1速でゆっくり泡立てながら、55℃ぐらいになるまで温める。

④湯煎から外し、高速でしっかり泡立てる。固さが出てきたら、ボウルを綺麗にぬぐい、また泡立てる。最後に1速で1分ほどキメを整えたら出来上がり。25-27℃くらいになっているとよい。

⑤ふるった①にスィスメングを全量加え、卵白Bもそこに入れる。その都度ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜ合わせる。綺麗に混ざったら、色素を入れて好みの色にし、ボウル肌にこすり付けるようにして、マカロナーージュする。

⑥直径8mmの丸口金に入れた絞り袋にクリームをいれ、型紙を下に敷いたオープンシートにハート形に絞る。軽くたたいて、少し平らにする。小さな泡が出たら、爪楊枝などで丁寧につぶす。

⑦焼成は、アップルと同様。

☆クレーム・マロンを作る

①バターをボウルに入れ十分に柔らかくする。パート・ダイヤモンドも、ラップのまま手で練って柔らかくしておく。

③両方をよく混ぜ合わせておく。しっかり混ざったら、マロンペーストも入れ、少しミキサーにかけふわっとさせる。ラム酒も入れる。

⑤マカロンコックを同じ大きさのものを対にして、その片方にクリームを絞る。直径1cmの丸口金を使い、絞り袋に入れて絞る。2枚重ねて、挟む。

⑥冷凍庫で一晩休ませる。その後冷蔵庫にうつして、ゆっくり解凍する。





今回のフィリング★パート・ダマンド Pate d'amande

いわゆるマジパン、でも、アーモンドのkokがしっかり出ているのがパート・ダマンドですが、そちらを使ったフィリング。今回は、パート・ダマンド・クリュ（ローマジパン）と呼ばれるものを使用。ただのマジパンは、砂糖の量が多く、細工ものに使われます。

ローマジパンは、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・ダマンドがやや入手しやすいのが難点。

マカロンのフィリングとしては、バターと1対1で混ぜ合わせます。

“マジパン”の起源は意外に古く、紀元前後には既に食されていたと言われていました。それは、現在のような材料としてではなく、主食として食され、お菓子の材料として使われ始めたのは10～13世紀でした。

マジパンの語源は、十字軍遠征時代の銀貨に刻まれていた言葉“Mauthaban(マウタバン)”であり、その言葉が刻まれた高価な医薬品用の箱に、のちにマジパンを入れるようになったことからその名がついたといわれています。

“ローマジパン”とは砂糖とアーモンドの比率が1：2で、“マジパン”は1：1であることが基本となっています。パート・ダマンドとは、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・ダマ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。

フランスでは、“マスパン(Massepain)”あるいは“パートダマンド(Pate d'amande)”と呼ばれ、ドイツでは“マルツィパン(Marzipan)”と呼ばれます。

参考《ローマジパンの作り方》

アーモンド…2 に対し 砂糖…1

- ①アーモンドは数時間冷水につけ水気を切っておく。
- ②アーモンドに少量の砂糖を加えてよく混ぜて刻む。残りの砂糖を加えながらローラーにかける。
- ③いく分粗めにひき、銅鍋に移して湯せんにかける。攪拌しながら60℃前後に加熱する。このときシロップを少量加えるとまとまりがよい。
- ④生地が乾いて銅鍋のふちからはがれるようになったらマーブル台の上に広げ急速に冷やす。早く冷却しないと色が黒ずんでしまうため。
- ⑤冷えたら乾燥しないようにビニール袋などで密閉して保存する。

《簡単ローマジパン風の作り方》

アーモンドパウダー 50 g (ふるっておく)
グラニュー糖か上白糖 50 g
卵白 10～15 g 程度

アーモンドパウダーと砂糖を混ぜて、卵白を加えてよくこね合わせる。これをまとめてラップに包んで冷蔵庫で1晩、あるいは少なくとも2時間ぐらい寝かせるとよい。

★簡単ローマジパン風の場合、生の卵白が入るので、焼き菓子に入れ込んだり、ビスキュイに少量混ぜ込んだり、焼き込む生地に使うことが多いです。あくまでも、ローマジパン風なものです。

★マカロンには、市販のローマジパンを使います。一度封を開けたら、冷蔵庫で匂いのつかないように密閉して保存してください。冷凍もできます。

マカロンの形と模様

マカロンは、意外に色んな形に絞れます。

ただ、絞る具合によっては、泡が消えてしまい、模様も消えてしまうことがあるので、いつもよりマカロナージュ（生地メレンゲの泡を潰す作業）を少し控えめにするようにします。

できれば、左右対象の絵柄が楽です。対象でないと、半分を反対の鏡絵で絞らなくては、二つひと組に出来ません。なかなか大きさを揃えるのが難しいので、少しいびつになったり、ロスが出たりします。

ハートや、くま、お花模様、涙型、スティック型、双子丸型、お団子型（丸3つ）、リボン型など、色々試してみると楽しいですよ。下に下絵を書いて、その上から絞る方が失敗がありません。

力の入れ具合は、通常のマカロンと同じ。力の入れぐらいに差が出て、厚みが違うと焼いた時に広がってしまい、絞った形と変わってしまいます。同じ高さになるように模様を書きましょう。

絞り終わりが汚くならないように、完全に力を抜き、すっと引き抜きます。

【マーブル模様】は見た目にも楽しい模様。

- ①絞ってから、上に違う色を乗せて、爪楊枝などでグルグルとマーブルにする方法、
 - ②違う色をそれぞれ別の袋に入れて、一つの口金を入れた袋に入れる方法
 - ③2種の生地をひとつの袋に少しずつ交互に入れる方法
- などがあります。ご自分の一番やりやすい方法を見つけてみてくださいね。

マカロンのデコレーション

○アラザンをのせるーマカロンは低温で焼くので、アラザンも溶けません。（カラーものは色移りすることがあります。銀・金がお勧め） 手軽に可愛く宝石のようにできるお勧めデコ・アイテムです。

○ナッツなどをのせるー中の味がわかるように、少し載せるのがコツ。ピスタチオを砕いて乗せて焼いたり、ヘーゼルナッツやアーモンドなどを乗せても。インスタントコーヒーをふりかけてもいいですね。

○金箔をのせるー焼きあがってから金箔を竹串などの先に取り、のせればぐっと豪華なマカロンに。

○刷毛で模様をかくー色素を少しだけ水で溶き、刷毛でさっと模様を書きます。やり方によっては湿気ってしまうこともあるので、乾燥した季節に、水を入れすぎない色素（もしくはジェル状の色素）で行います。

○チョコレートで覆うーチョコレートをテンパリングして、少し浸してコーティングします。そこにアラザンを載せたり、カラーシュガー、デコシュガーなどをのせても。

○バタークリームでーバタークリームを使い、コルネなどでバラ模様やフリルなどを絞っても可愛いです。持ち歩きには不向きになりますが・・・

○アイシングでーアイシングを粉砂糖とリキュールまたはレモン汁でほどよく溶かし、コルネで絞ります。模様を書いたり、顔を書いてみたり、簡単に表情を変えられますよ。