



Macaron Crème varié ①

マカロンクリームの変りバージョン

【材料】(約13～15個分)

*マロンと求肥(ぎゅうひ)のクリーム

★マロンペースト	60g
★無塩発酵バター	25g
★バニラエッセンス	少々
ぎゅうひ100g	半量50g
◇白玉粉	25g
◇上白糖	50g
◇水	50cc

【作り方】

- ①★のマロンクリームは、全部をきれいに混ぜ合わせる。
- ②ぎゅうひをつくる。ガラスの容器に白玉粉を入れて、水でよく溶き混ぜ、上白糖を加えてレンジで1分、2分、1分、と加熱。その都度よくへらで混ぜて、粘りのあるぎゅうひにする。残った分は冷凍できる。
- ③マロンクリームを10mmで絞り、真ん中にぎゅうひをのせてはさむ。

*ガナッシュ・ダークとエスプレッソコーヒーゼリーのクリーム

★クーベルチュールダーク※	70g
★生クリーム(35%)	80g
エスプレッソコーヒーゼリー	
◇アガー	4.8g
◇グラニュー糖	40g
◇エスプレッソコーヒー	100g
◇水	100g

※カレボー3815カカオ分58%

【作り方】

- ①クーベルチュールを湯煎で溶かす。
- ②温めた生クリームを少しずつ加え、乳化させる。
- ③エスプレッソコーヒーゼリーをつくる。
アガーとグラニュー糖は合わせてよく混ぜる。
- ④小鍋にコーヒーと水を合わせ入れ、アガー液を入れる。
- ⑤火にかけてよく混ぜながら沸騰させる。
- ⑥トレーに流し、薄く固める。
- ⑦固まったら、格子状に小さくカットしておく。

*ソイ・チャイのクリーム

豆乳入りホイップクリーム	50g
アールグレイの茶葉	4g
クーベルチュール・ミルク	45g
無塩発酵バター	3g
チャイ・ミックス(富澤)	小1/2
シナモン	好み

【作り方】

- ①小鍋に豆乳入りホイップクリームを入れ、沸騰直前まで温める。アールグレイの茶葉を入れ、フタをして5分くらい蒸らす。
- ②ボールに刻んだチョコとバターを入れ、①をこしながら注ぐ。よく混ぜ合わせる。
- ③よく混ぜ合わせた②に、チャイミックスを入れて合わせる。好みでシナモンをプラスする。絞れる固さまで冷ます。1晩冷蔵庫に入れるとよい。

*フランボワーズのクリーム

★冷凍フランボワーズ	200g
★グラニュー糖	100g
★レモン汁	小1
クレーン・ド・フランボワーズ	小1/4
イタリアンメレンゲ	13g
無塩バター	20g

【作り方】

- ①ジャムをつくる。(作りやすい量)冷凍フランボワーズにグラニュー糖をまぶして一晩冷蔵庫に置く。
- ②鍋に移し、レモン汁をまぶしてぐつぐつ煮る。
- ③とろみがつくまで。気になれば裏ごして種をとる。
- ④ジャム30g裏ごしたもの、クレーン・ド・フランボワーズを加える。
- ⑤別のボウルに柔らかくしたバターへ、④を加えて混ぜる。イタリアンメレンゲも加えて、さっくりと混ぜる。

*ジンジャーレモン・クリーム

イタリアンメレンゲ	25g
無塩発酵バター	35g
ジンジャーパウダー	小2
はちみつ	小1.5
レモン汁	小1
レモンジャム (市販のコープの檸檬 マーマレードジャム)	適量

【作り方】

- ①柔らかくしたバターに、ジンジャーパウダーとはちみつ、レモン汁を入れて混ぜる。
- ②イタリアンメレンゲを入れて、さっくりと混ぜる。
- ③クリームを10mmで絞り、真ん中にレモンマーマレードジャムをのせてはさむ。

※ジンジャーがかなり効いているので、お子様などには、半量の小1でいいと思います。

*クレーム・リチ(ライチのクリーム)

ライチのピューレ	30g
グラニュー糖	7g
DITA(ライチのリキュール)	2g
イタリアンメレンゲ	25~30g
無塩発酵バター	40g

【作り方】

- ①耐熱ボウルに、ライチのピューレとグラニュー糖を入れて、電子レンジでふんわりとラップをかけて、1000Wで40秒加熱する。かき混ぜてさらに40秒。とろりと煮詰まるまで。DITAを入れる。
- ②別のボウルにバターをマヨネーズ状に柔らかくする。
(固いときは少し電子レンジで温める)①を加えて混ぜ合わせる。
- ③イタリアンメレンゲを15g入れて混ぜ、なじんだら残りの分量を入れる。

*チャイティー・ラテ

クベルチュール・ミルク	50g
生クリーム(35%)	40g
チャイティー茶葉 ※	4g
無塩発酵バター	3g

※茶葉は Janat Everest Chai ティーバックを2つ使用

【作り方】

- ①生クリームを軽く沸騰させ、袋から出した茶葉2パックを入れて3分ほど蒸らす。(ラップをかける)
- ②チョコレートを軽く溶かし、バターと合わせておく。
- ③②に①をこしながら75gになるように入れる。(絞すぎると雑味が入るので適度に)よく混ぜて乳化したら、常温で冷ます。
- ④直径10mmの口金でガナッシュを絞る。

*フロマージュ・抹茶(レアチーズ抹茶)

牛乳	15g
クリームチーズ(KIRI)	36g
クベルチュール・ブラン(ホワイト)	35g
無塩発酵バター	12g
抹茶	2g

【作り方】

- ①ボウルにクリームチーズを入れ、レンジに少しかけて柔らかくしておく。
- ②バターもレンジにかけて柔らかくしたら、①と混ぜる。
- ③別のボウルにホワイトチョコを入れて、レンジに少しかけて温めておく(1000W20秒ぐらい)
- ④別の容器に牛乳を入れて、茶こしでこしながら、抹茶を入れる。きれいに溶かしたら、レンジにかけて沸騰させる。
- ⑤③のボウルに④を注いで、しばらく置く。ゆっくりまぜてガナッシュを作る。そこに柔らかくしたバターとクリームチーズを入れて混ぜ合わせる。
- ⑥絞れる固さまで冷蔵庫で冷ます。(できれば一晩)



Macaron Crème varié②

マカロンクリームの変り種

【材料】

*かぼすとリンゴのクリーム

イタリアンメレンゲ	18g
無塩バター	30g
カボス果汁	4g
リンゴのコンフィチュール	15g

【作り方】

- ①イタリアンメレンゲを作る。
- ②ボウルにバターを入れて、しっかりクリーム状に柔らかくする。そこにカボス果汁を入れ、しっかり混ぜ合わせる。
- ③マカロンコックに口金でドーナツ状にクリームを絞り、中央にリンゴのコンフィチュールをのせる。(カボスバタークリームだけでも爽やかな味が楽しめます。ジャムの量もお好みで。)

*ストロベリー・ミルキーガナッシュ

ホワイトチョコ(ヴァローナ社イボワール)	90g
生クリーム35%	45g
無塩バター	30g
ストロベリーパウダー	大3
キルシュ	小1・1/2

【作り方】

- ① 苺パウダーにキルシュをかけよく混ぜ合わせておく。
- ② ショコラブラウンと生クリームを入れ、ラップをして、レンジで温める。良く混ぜ合わせておく。
- ③ バターは常温にしておき、よく柔らかくしておく。
- ④ (2)と(3)を少しずつ合わせていく。
- ⑤ (1)を合わせ、よく混ぜる。

*レモンチーズクリーム

クリームチーズ	50g
無塩バター	10g
粉糖	10g
レモン汁	3g
レモンの皮のすりおろし	適量

【作り方】

- ①室温に戻したクリームチーズと無塩バターをよく混ぜ、粉糖を合わせる。
- ②レモン汁、レモンの皮を加える。
- ③チーズクリームを絞る。

*カシスクリーム

ホワイトチョコ(ヴァローナ社イボワール)	60g
カシスのピューレ	20g
クレーム・ド・カシス	2g
★カシスの粒(冷凍)	20g
★グラニュー糖	20g
★ミネラルウォーター	20g

【作り方】

- ①☆をすべて容器に入れ、ラップをしてレンジで沸騰させる。
- ②カシスの粒はスプーンでつぶし、またレンジにかけ、ジャム状になるまで煮詰める。一晩冷蔵庫で寝かせる。
- ③ホワイトチョコを刻んでボウルに入れ、湯煎で溶かす。
- ④カシスのピューレはラップをしてレンジで沸騰させる。
- ⑤ピューレを③のチョコに2回に分けて混ぜ入れる。クレーム・ド・カシスも入れる。
- ⑥一晩冷蔵庫で寝かし、絞れる固さに柔らかくして絞る。



Macaron Crème varié ③

マカロンクリームの変化バージョン

【材料】

*桜あんクリーム

白あん	60g
桜葉(塩漬け)	3枚
無塩バター	10g
イタリアンメレンゲ	20g
ピンクの色素(粉末)	適量

【作り方】

- ①桜葉は、水につけて塩抜きしてから、ペーパータオルで水をよく吸い取り、真ん中の葉脈を指でひっぱりながら取り、細かいみじん切りにする。
- ②室温で溶かしたバターにイタリアンメレンゲを加えてよく混ぜてから、白あん、みじん切りの桜葉を加える。
- ③混ぜたら、薄いピンク色をつける。

*洋梨香るチーズケーキガナッシュ

牛乳	15g
クリームチーズ(KIRI)	36g
ホワイトチョコレート	35g
無塩バター	10g
洋梨のピューレ	5-8g
バニラビーンズペースト	2g
レモン汁	2g

【作り方】

- ①クリームチーズを練って柔らかくし、バターも電子レンジに少しかけて、柔らかくしたら、クリームチーズと合わせる。バニラも入れる。
- ②別のボウルにホワイトチョコを電子レンジで温めておく。沸騰させた牛乳を加えてガナッシュを作る。
- ③良く混ぜたら、洋梨のピューレを加える。
- ④レモン汁を混ぜたら、搾れる固さまで冷蔵庫で冷ます。(できれば一晩休ませるとよい)

*ほうじ茶クリーム

イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	80g
ほうじ茶粉	3g

【作り方】

- ①室温に戻したバターをホイッパーで柔らかくする
- ②イタリアンメレンゲとほうじ茶粉をバターのボウルに入れて合わせる。

※マカロンコックに、ほうじ茶をトッピング。

(金柑ジャム)

- ・金柑 1kg
- ・グラニュー糖(タネを取り除いた金柑の50~35%) 250g
- ・水 300cc
- ・レモン汁 半個

- ①金柑のヘタを取り横半分に切る。
- ②鍋に金柑を入れ、かぶるくらいの水を入れ、沸騰して3分くらいしたら煮こぼす。
- ③金柑のタネを取りながら実と皮にわけろ。
- ④皮だけ②を繰り返す。
- ⑤実と皮を細かく切り刻む。
- ⑥鍋に金柑、グラニュー糖、水を入れて煮る。
- ⑦沸騰したら弱火にして水分が抜けてドロリとしたらOK。
- ⑧火を止める前にレモン汁を加える

- 甘味は好みで加減OK。今回は程よく甘く、酸味を効かせて作りました。
- マカロンに使う場合は皮を細かく切った方が乗せやすいですが、甘露煮のようにタネだけ取って丸ごと煮ても。

【材料】

*ライムのクリームとパインのソテー

ライム果汁	25g
全卵	35g
ライム果汁	25g
ライムの皮	少々
バター	20g
ゼラチン	1g

【作り方】

- ①全卵とグラニュー糖をよく混ぜて、そこにライム皮とライム汁を沸騰させたものを加えて混ぜる。
- ②バターも加えて火にかけとろみがついたら火から下ろして、ゼラチンを加えて冷ます。

〈パイナップルのソテー〉

パイナップル60g、グラニュー糖10g

パイナップルを5ミリ角にカットしてグラニュー糖をまぶしてソテーして冷ます

*ココナッツクリーム

ココナッツクリーム	30g
ホワイトチョコレート	45g
ココナッツパウダー(細)	5g

◎ ココナッツパウダー(細) - 20g

【作り方】

マカロンコックは、フレンチのレシピをアーモンドパウダーの半量を、ココナッツパウダーに置き換えて作る。

- ①沸騰直前に温めたココナッツクリームを、溶かしていないチョコレートに全部加える。
- ②1分ほどおいて、チョコレートが溶けてきたら、泡だて器で混ぜる。
- ③綺麗に乳化したら、ココナッツパウダーを加えて混ぜる。

*抹茶ガナッシュと甘納豆のクリーム

ホワイトチョコレート	60g
生クリーム(35%)	45g
無塩バター	4g
抹茶パウダー	小1/2
濡れ甘納豆	適量

【作り方】

- ① 沸騰させた生クリームを、溶かしていないチョコレートに全部加える。
- ②1分ほどおいて、チョコレートが溶けてきたら、泡だて器で混ぜる。柔らかくしたバターを入れる。ふるった抹茶を加え、よく混ぜる。
(一晩置くとよい)
- ③ガナッシュをマカロンに絞り、3. 4粒の甘納豆を入れて挟む。

*チョコミントガナッシュ

クベルチュールショコラ ミ・アメール(58%)	53g
生クリーム(35%)	45g
ミントオイル※	小1/4

【作り方】

- ①沸騰させた生クリームを、溶かしていないチョコレートに全部加える。
- ②1分ほどおいて、チョコレートが溶けてきたら、泡だて器で混ぜる。
- ③綺麗に乳化したら、ミントオイルを加えて混ぜる。

※アメリカ産 ペパーミントエッセンス
アリサン有限会社