

# マカロンに必要な材料と、お勧めの材料リスト

## ◆スペイン産アーモンドパウダー

マカロンに欠かせないのは、アーモンドパウダー。お勧めなのは、スペイン産です。これを使うだけで、断然美味しくなります。油分が多いので、アメリカ産と違った仕上がりです。

お値段が高いので、小分けのものもあります。

ただ、割高になります。

練習用はアメリカ産、プレゼント用はスペイン産、でもいいかもしれません。皮なしを使います。

## ◆オリゴ糖入り粉糖

粉糖も必須ですが、「純粉糖」という粉糖100%のものでもよいです。が、少しすると、密閉容器に入れても固いダマになってしまうことがあります。私はオリゴ糖入り粉糖でも、純粉糖でもあまり変わらない結果になります。「オリゴ糖入り」もしくは、「粉末水あめ入り」（富澤商店）でも構いません。

通常の粉糖をスーパーで買うと、コーンスターチが入っています。こちらは結果が思わしくないと感じています。

## ◆細目グラニュー糖

目の細かいグラニュー糖です。「微粒グラニュー糖」とも言われます。細かいメレンゲには欠かせません。

大きく結果が変わりますので、こちらをお買い上げいただくか、フードプロセッサーにて、通常のグラニュー糖を細かくして頂いても大丈夫です。

## ◆乾燥卵白

湿気の多い日本で、さらに卵白の水分が多い日本では、乾燥卵白は必須です。

卵白自体は、冷凍のものではなく、通常の生卵を割って使ってください。

## ◆無塩バター

無塩バターは、よつ葉、もしくは、高千穂を主に使います。カルピスバターがお好きな方はカルピスバターでも。発酵バターの香りがお好きな方は発酵バターもおすすめです。

## ◆マジパンペースト（まだ先の第3回で使います）

アーモンドとお砂糖を練って作ったペーストになります。ドイツのリュベッカ産のものが美味しく、お勧めです。

「マジパンローマッセ」「ローマジパン」「パートダイヤモンド・クリュ」は、どれも同じものです。スペイン語→「マサパン」、ドイツ語→「マルツィパン」、イタリア語→「マルツァパーネ」

## ◆色素（カラージェル）

色素は、ウィルトン社のカラージェルを使います。発色が良く、とても綺麗にマカロンに付きます。液体の天然のものはとても色が薄いです。また生地がゆるくなりがちです。ミニサイズ8個入りがお勧めです。



Cottaで見る1kg



Cottaで見る100g



Cottaで見る



Cottaで見る



Cottaで見る



Cottaで見る



Cottaで見る